

COMUNE DI ANGERA
PROVINCIA DI VARESE

SERVIZIO CULTURA E PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE PER SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
A.S. 2012/2013-2013/2014-2014/2015 - CIG 43373427D7

Art.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto:

l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica per la produzione, il trasporto di pasti pronti per il consumo preparati in "legame caldo", confezionati (preparazione e cottura) , apparecchiatura dei tavoli, porzionatura, distribuzione, pulizia e sanificazione dei refettori come meglio specificato all'art. 6 , per le scuole primaria e secondaria di 1 grado.

Oltre alla preparazione ed alla somministrazione degli alimenti e bevande costituenti il pasto nei modi indicati nel presente capitolato, al loro trasporto nei vari plessi scolastici, il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etnico-religiosi.

E' inoltre compresa la fornitura di tovaglie a rotolo 100x100 cm., tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate di plastica, stoviglie e quant'altro necessario al funzionamento del servizio, nonché di attrezzature portatili per il mantenimento a temperatura delle derrate e dei pasti, e guanti e camici monouso , e quant'altro previsto nel presente capitolato, con particolare riferimento all'art. 15.

Il numero dei pasti che si prevede d'erogare è di 15.400 così suddiviso:

Scuola primaria	12000
Scuola secondaria di 1 grado	1700

ART. 2 – DURATA, VALORE DELL'APPALTO E MODALITA' DI GARA.

Il presente appalto avrà decorrenza dal 1 SETTEMBRE 2012 e avrà durata riferita all'a.s. - 2012/2013- 2013/2014-2014/2015 e precisamente al periodo di funzionamento in ragione del calendario scolastico e dei relativi rientri pomeridiani .

Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di ristorazione scolastica in ciascuna struttura nell'anno scolastico 2015, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

L'offerta dovrà essere formulata in diminuzione rispetto al prezzo a base di gara per il singolo pasto di € 5,00 più IVA di legge, soggetto a rivalutazione ISTAT dal secondo anno scolastico.

La gara verrà espletata con il metodo della procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

L'appalto verrà assegnato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/2006 e succ. modificazioni e integrazioni. La gara verrà aggiudicata anche in caso di unica offerta valida.

Art.3 – PROGRAMMA DI MASSIMA, SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto secondo il seguente programma di massima che, in ogni caso, potrà subire variazioni ad esclusivo giudizio e dietro semplice richiesta del committente.

La ditta sarà avvisata quotidianamente dal personale dell'istituzione scolastica, entro le ore 9.30, del numero d'utenti consumatori del giorno e della tipologia dei pasti – ivi compreso le diete speciali - da fornire nei singoli refettori.

Gli orari indicati sono relativi alla somministrazione presso le sedi :

SCUOLA PRIMARIA

il servizio avverrà il lunedì, il mercoledì, venerdì

ore 12.30 somministrazione pasto principale

pasti previsti n. 125 circa

SCUOLA SECONDARIA DI 1 GRADO

Il servizio avverrà nei giorni di Lunedì e mercoledì ore 13.35 circa somministrazione del pasto principale.

pasti previsti n. 25 al giorno

ART. 4 – REQUISITI ECONOMICO FINANZIARI E TECNICO PROFESSIONALI

Saranno ammesse alla gara per l'affidamento del servizio le ditte in possesso dei seguenti requisiti , ai sensi degli artt. 41 e 42 del Codice degli appalti.

A. La ditta potrà provare la **capacità finanziaria ed economica** mediante uno o più dei seguenti documenti:

a) dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che attesti la solidità finanziaria ed economica della ditta;

b) bilanci o estratti dei bilanci dell'impresa, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445;

c) dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi o forniture nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi.

La dichiarazione di cui al comma 2, lettera a), e' presentata in sede di offerta. Il concorrente aggiudicatario e' tenuto ad esibire la documentazione probatoria a conferma delle dichiarazioni di cui al comma 2, lettere b) e c) entro 15 gg. dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria.

B. La dimostrazione delle **capacità tecniche professionali** dei concorrenti è attestata dai seguenti atti:

a) presentazione dell'elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture—mediante l'allegato 2 del Bando

b) descrizione, tramite una relazione, delle attrezzature tecniche, centro di produzione pasti e locali tale da consentire una loro precisa individuazione al momento della scadenza della gara (max:

a. titolo dell'utilizzo del centro di cottura: deve essere dimostrato che il centro di cottura sarà nella disponibilità, a diverso titolo (proprietà, affitto ecc..) dell'offerente per tutto il periodo contrattuale;

b. elenco attrezzature;

c. planimetria 1/100 con legenda apparecchiature.

d. numero e tipologie dei veicoli in dotazione all'azienda adibiti al trasporto dei pasti;

e. indicazione delle autorizzazioni necessarie al funzionamento del centro cottura previste per legge, con indicazione del numero di pasti producibili dal centro cottura.

c) essere iscritti alla camera di commercio per attività inerente il servizio di cui trattasi o equivalente certificazione, ai sensi dell'art. del D.Lgs. 163/2006;

I requisiti previsti alla lettera B)- a) - c) del presente articolo possono essere provati in sede di gara mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000 n. 445, mediante utilizzo dell'All. 2; la lettera b) deve essere redatta su un numero massimo di 5 pagine, oltre la planimetria. Al concorrente aggiudicatario verrà richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara .

ART. 5 - REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto dei pasti dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

Per la preparazione dei **pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati**, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura allo stesso prezzo di gara, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino significative variazioni del costo del pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dalla locale Azienda A.S.L.

L'olio extravergine di oliva, la passata di pomodoro, riso, la mozzarella legumi, farine e pasta dovranno essere di tipo "biologico", cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE N. 834/2007 ed essere assoggettate al regime di controllo tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. Le restanti derrate alimentari utilizzate potranno essere di tipo convenzionale. Resta inteso che tutti gli alimenti utilizzati dovranno rispettare pienamente le seguenti specifiche:

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate debbono essere "di qualità superiore". Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale organolettica, merceologica. I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti, in applicazione dell'allegato 8 delle linee guida per la Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;

- divieto di utilizzo di prodotti geneticamente modificati o derrate alimentari così prossime alla scadenza da rischiare il superamento al momento della preparazione;
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, non ammaccate, cartoni non lacerati, ecc....;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc...);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc...);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;

La ditta si impegna a rispettare quanto specificato negli allegati del presente capitolato che si riferiscono alle caratteristiche merceologiche delle materie prime che la ditta dovrà impiegare.

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate dagli organismi riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura di ogni stato membro. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole alimentari regolamento CE 834/2007.

I prodotti dell'agricoltura biologica debbono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc...);
- possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti a controllo da parte degli organismi abilitati.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- codice dell'organismo di controllo.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune di Angera si utilizzano i prodotti biologici previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", verdura cruda e cotta, frutta fresca, pane e acqua minerale e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù adottati e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche ed è comunicato alla Ditta appaltatrice non appena disponibile.

La data di inizio effettivo delle scuole per ogni anno scolastico, per motivi organizzativi dipendenti dalle Autorità Scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico di un numero di giorni variabile, oggetto di comunicazione alla Ditta.

Oltre alla produzione di pasti, alla loro veicolazione presso ogni mensa ed alla loro distribuzione ai piccoli utenti, alla pulizia e a quanto indicato all'art. 6 e 15 del capitolato; il servizio comprende inoltre tutte le attività ed operazioni necessarie per la realizzazione delle proposte formulate dalla Ditta in sede di offerta.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, **non dovrà mai superare 1 ora** e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge, **in ogni caso il pasto dovrà essere consegnato con tempi differenziati rispetto al diverso orario di somministrazione delle due scuole.**

La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola in relazione all'orario scolastico per essa stabilito.

Quotidianamente la Ditta dovrà provvedere **per ogni singola scuola** servita all'emissione di **bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati, specificando separatamente quanti per bambini e quanti per insegnanti.**

ART. 6 DISTRIBUZIONE

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il personale dovrà essere formato professionalmente, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dal D.P.R. 327/80. Dovrà indossare guanti, camice e copricapo monouso durante la fase di distribuzione e di condimento delle pietanze.
- b) La ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del D.P.R. 327/80 per quanto concerne la pulizia dei tavoli e delle attrezzature;
- c) La ditta dovrà per scuola secondaria di primo grado con minimo 2 unità di personale: provvedere all'apparecchiamento dei tavoli, al ricevimento dei pasti alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande, alla indispensabile funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica ed educativa preposta alla vigilanza e all'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, allo sparecchiamento dei tavoli, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, alle operazioni di pulizia e di riordino dei tavoli, al riordino di tutti i materiali, alla gestione dei rifiuti mediante la raccolta differenziata negli appositi bidoni a pedale e alla loro collocazione all'esterno della struttura negli spazi destinati al recupero da parte della ditta addetta alla raccolta differenziata. N. 1 unità di personale dovrà garantire la presenza presso i locali della scuola media almeno 30 minuti prima dell'inizio dei pasti per la distribuzione dei blocchetti pasto agli alunni e la registrazione e presa in consegna della ricevuta di pagamento.

La ditta dovrà garantire la gestione del personale addetto al servizio, e dei relativi corsi di formazione professionale.

- d) La ditta dovrà per la scuola primaria: provvedere con minimo n. 3 unità di personale all'apparecchiatura dei tavoli, ricevimento dei pasti, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande, alla indispensabile funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica ed educativa preposta alla vigilanza e all'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, allo sparecchiamento dei tavoli, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, alle operazioni di pulizia e di riordino dei tavoli e dei locali,

al riordino di tutti i materiali , alla gestione dei rifiuti mediante la raccolta differenziata negli appositi bidoni a pedale e alla loro collocazione all'esterno della struttura negli spazi destinati al recupero da parte della ditta addetta alla raccolta differenziata. La ditta dovrà garantire la gestione del personale e i relativi corsi di formazione professionale.

- e) I tavoli della scuola primaria e media dovranno essere apparecchiati disponendo ordinatamente : la tovaglia in rotolo, e per ciascun utente : n. 2 tovaglioli, posate imbustate, n. 1 bicchiere e l'acqua in bottiglia . Orario indicativo di presa servizio nella scuola primaria: 2 unità alle ore 11.30 e 3 unità dalle 12.30. Nella scuola media: 1 unità dalle ore 11.30/12.00 distribuzione blocchetti mensa; due unità dalle ore 12.00 per le mansioni indicate alla lettera c) del presente articolo;
- f) I tavoli della scuola primaria verranno apparecchiati dal personale scolastico. Orario indicativo di presa servizio delle tre inservienti: ore 12.20.
- g) I pasti dovranno essere conditi al momento della distribuzione . Per i condimenti si utilizzeranno: sughi, olio extravergine di oliva bio, aceto e sale marino.
- h) Le verdure crude fredde potranno essere condite qualche istante prima dell'arrivo dei commensali. L'inizio della distribuzione dovrà avvenire solo quando i commensali saranno giunti in refettorio . I contenitori termici dei pasti veicolati dovranno essere mantenuti sollevati da terra .
- i) Le temperature potranno essere rilevate solo al momento dell'apertura dei contenitori e delle teglie per la distribuzione e non prima.
- j) Per quanto riguarda le diete speciali è fatto obbligo di individuare un referente all'interno del refettorio affinché provveda alla corretta gestione.

Art.7– MENU' E TABELLE DIETETICHE

La ditta 1 mese prima dell'inizio del servizio dovrà presentare al Comune (completo di tabella dietetica, grammature e ricettario che dovranno essere formulati a spese della ditta) i menù estivo ed invernale. Tali menù, vistati dal Comune, devono essere trasmessi alla ASL e poi una volta autorizzati devono essere trasmessi al Comune.

Qualora si rendessero necessarie le modifiche per effetto di un successivo esame da parte dell'Asl , la ditta dovrà variare i menù come suggerito, e riconsegnarli al Comune completi di grammature e ricettario. Potranno comunque essere variati nel corso dell'anno su disposizioni degli uffici comunali, sentito il parere dell'Azienda Sanitaria Locale competente, mantenendo invariato il prezzo offerto in sede di aggiudicazione.

In ogni caso i menù dovranno comprendere un “primo”, un “secondo”, verdura cruda e cotta, frutta fresca, pane, acqua.

In ogni refettorio dovranno inoltre essere forniti i vari condimenti da utilizzare al momento del pasto (olio extravergine bio, aceto di vino e di mele, sale ecc.) parmigiano reggiano grattugiato preparato in giornata .

Oltre al menu' del giorno dovrà essere sempre previsto per le diete leggere che verranno richieste al momento dell'ordine dei pasti:

- A) Un secondo piatto: formaggio o in alternativa prosciutto e/o bresaola;

(1) MENU' PER DIETE SPECIALI

La ditta dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico sulla base dei menù vistati dalla ASL.

La ditta, attraverso la figura di una dietologa o dietista predisporrà le diete speciali ad personam, che dovranno essere trasmesse all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, che provvederà a sua volta a sottoporle alla ASL per la validazione. I successivi eventuali correttivi da parte della Asl dovranno essere recepiti ed inseriti nei menù dalla dietologa della ditta e poi ritrasmessi al Comune. Il Comune comunicherà le diete speciali al personale scolastico al fine di metterlo in condizione di provvedere al corretto ordine giornaliero del pasto alla ditta.

I regime transitorio, in attesa della validazione da parte della Asl verranno somministrate le diete redatte dalla dietologa/dietista della ditta, ponendo la massima attenzione, e sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico o intollerante, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante. I cibi dovranno essere preparati e cucinati evitando che entrino in contatto con gli alimenti allergizzanti.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: identificandolo nel rispetto della privacy.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

(2) DIETE "ETICO-RELIGIOSE"

L'I.A. dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, la sostituzione sempre con legumi.

Anche per le diete etico-religiose la dietologa/dietista della ditta dovrà elaborare e trasmettere al comune i menù specifici .

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: refettorio di appartenenza, classe, identificazione dell'utente finale.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

(3) CESTINI FREDDI PER GITE

L'I.A. dovrà predisporre la composizione e la tipologia di confezionamento di un cestino freddo, da distribuire in occasione di gite scolastiche, le cui date e orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dalla scuola con una settimana di anticipo.

(4) MENU' PER RICORRENZE PARTICOLARI .

In occasione di particolari ricorrenze (Natale, Pasqua, carnevale, fine anno) dovranno essere distribuiti menù preparati con alimenti tradizionali.

ART. 8 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire – per ogni mensa servita – tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del

sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal pacchetto igiene Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 854/2004, 882/2004 e direttiva 41/2004, e dal D.Lgs 6/11/2007 n. 193:

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni struttura servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo e riesame periodico;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alla attività di cui sopra la ditta dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della ditta stessa- la qualifica di **OSA** (operatore del settore alimentare), il quale è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, deve essere un dipendente della ditta e deve avere la qualifica professionale idonea. Deve inoltre tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo un documento contenente l'individuazione da lui effettuata delle fasi critiche di cui sopra e delle procedure di controllo che intende adottare al riguardo, nonché le informazioni concernenti l'applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici e relativi risultati.

L'OSA o un suo delegato costituirà il referente per l'Amministrazione Comunale e pertanto deve essere reperibile . A tal motivo dovranno essere date indicazioni circa la reperibilità. L'OSA o un suo delegato è tenuto a partecipare alle riunioni della Commissione mensa. L'individuazione dell'OSA farà parte integrante del contratto pubblico.

ART. 9 – ULTERIORI NORME DI ORGANIZZAZIONE

Per l'espletamento del servizio la Ditta dovrà utilizzare un unico centro di produzione dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il centro di produzione dei pasti per i refettori di Angera dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dal DPR 327/80 e/o dalla DIAP a cui è seguito parere favorevole dell'Asl competente ai sensi del regolamento CE 853/2004. **L'Impresa appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra, e la loro rintracciabilità.**

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;

- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

La Ditta assume l'obbligo di trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale addetto all'avvio del servizio e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la Ditta dovrà depositare un campione di 150 gr. rappresentativo dei pasti completi del giorno in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante l'ora e il giorno, denominazione del prodotto e conservarlo alla temperatura di +4 gradi per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico sanitari di cui al successivo articolo.

La Ditta, in sede di appalto, è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto, la porzionatura, la distribuzione, il riordino, la pulizia e sanificazione del refettorio come meglio indicato all'art. 12-Area qualità .

Il suddetto documento serve a verificare in via preliminare che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento di fine cottura e il del loro confezionamento nei contenitori termici , e il momento della distribuzione al tavolo dei piccoli commensali, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato.

Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Tutto il personale comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/80; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori termici adeguati e perfettamente idonei a tale scopo, con indicato all'esterno del contenitore il suo contenuto;
- i mezzi di trasporto debbono rispondere ai requisiti di cui agli art.43 e 47 del DPR 327/80.
- Frutta, pane e condimenti dovranno essere trasportati in idonei contenitori muniti di coperchi.

Ove si verificassero modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti in corso d'anno verrà data tempestiva comunicazione all'Impresa appaltatrice che sarà tenuta ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate.

La Ditta appaltatrice dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo già indicato e tale comunque da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

I pasti delle eventuali diete speciali e/o etico religiose dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione, idonee a mantenere le temperature di legge. Le derrate crude dovranno essere confezionate nel rispetto delle norme igieniche.

ART. 10 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE

Tutta la preparazione deve risalire al giorno stesso del consumo ad eccezione:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni crude (con successiva conservazione a +4 ° c);
- pelatura di patate e carote (con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata a +5 -10° c);
- preparazione degli eventuali piatti artigianali (gnocchi, cannelloni, lasagne, ravioli), che dovranno esser conservati a +4° fino alla cottura che dovrà essere fatta il giorno del consumo; per preparazione artigianale si intende: preparazione della sfoglia per lasagne o cannelloni o ravioli, preparazione della farcitura, preparazione degli gnocchi. In caso di farciture cotte deve essere previsto l'abbattimento a +4° e la successiva conservazione a +4°.
- cottura di torte non a base di creme ;
- cottura di budini, solo con dotazione di abbattitore;
- cotture di arrostiti, bolliti, brasati, polpette, solo con dotazione di abbattitore;

Particolare attenzione merita la fase di eventuale raffreddamento che si rende indispensabile per alcune ricette (arrostiti, insalate di riso e di pasta, ecc.); in tutti questi casi l'abbattimento andrà avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e comunque, in modo da garantire il raggiungimento di +8°C nel cuore del prodotto entro 3 ore.

A Operazione conclusa, seguirà la refrigerazione a +4°C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra la preparazione e il consumo.

La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle preparazioni abbattute dovrebbe essere effettuata al massimo 3 ore prima della distribuzione.

Comunque per quanto riguarda i tempi e le modalità per prodotti surgelati e/o congelati è obbligatoria l'applicazione delle vigenti disposizioni adottate dalla Regione Lombardia (all. 9 Linee guida per la ristorazione scolastica) e dalle autorità sanitarie competenti.

Operazioni che devono essere obbligatoriamente svolte nel giorno della distribuzione.

- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura,
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;

- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, non sono consentite precotture nell'arco della mattinata.

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il personale dovrà essere in regola la formazione specifica per addetti alla ristorazione ed avere quindi l'attestazione formativa che sarà conservata sul luogo di servizio; curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dal DPR 327/80 e delle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;
- b) la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature, da eseguirsi secondo il programma specificato nel relativo successivo articolo del presente capitolato;

E' vietata la preparazione della purea con fiocchi di patate e l'utilizzo di prodotti preimpanati, ad eccezione dei bastoncini di pesce, la precottura della pasta o riso nell'arco della mattinata del consumo. E' VIETATO IL RIUTILIZZO DEGLI AVANZI

ART. 11 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Non sono previste interruzioni di servizio.

Qualora si verificano causa di forza maggiore la ditta dovrà garantire un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato il nominativo del sostituto. L'emergenza è limitata ad uno o due giorni massimo consecutivi. Se superiore l'ente si riserva la facoltà di interrompere o ridurre la fornitura, senza alcun risarcimento alla ditta aggiudicatrice.

ART. 12 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. 163, a favore della Ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato speciale, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi presenti dal medesimo, avendo presentato regolare domanda e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e succ. mod., determinata in base ai seguenti elementi:

AREA ECONOMICA : PUNTI 23 /100

Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara nominata ai sensi dell'art. 84 del Dlgs 163/2006 e s.m.i.

La ditta dovrà indicare nell'ambito dell'offerta economica per la fornitura delle derrate il prezzo per la fornitura di pasto giornaliero (punteggio massimo = 23 punti) al netto dell'aliquota IVA applicabile.

Il prezzo pasto giornaliero non potrà superare l'importo di Euro 5,00 al netto di IVA.

Al prezzo più basso verrà attribuito 23 punti; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in maniera inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula:

PUNTEGGIO ASSEGNATO A PREZZO DIVERSO DA QUELLO PIU' BASSO = 23
x QUOZIENTE RISULTANTE DAL RAPPORTO TRA IL PREZZO PIU' BASSO ED
IL PREZZO DIVERSO PRESO IN CONSIDERAZIONE

Esempio: ponendo i prezzi A e B rispettivamente pari a 400 e a 500, al prezzo A viene assegnato il punteggio di 32, al prezzo B il punteggio risultante dalla seguente formula :

$$23 \times \frac{400}{500} = 23 \times 0,800 = 18,40 \text{ punti}$$

AREA QUALITA' : PUNTI 77/100

Area della qualità del sistema di produzione, trasporto, apparecchiatura distribuzione dei pasti , apparecchiatura, pulizia dei refettori (massimo: punti): 77

La ditta dovrà presentare la domanda di partecipare alla gara a firma del legale rappresentate e , ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea, la seguente **documentazione di cui si chiede la produzione a pena di esclusione**, alla quale potranno essere attribuiti i punteggi massimi sotto riportati:

1. relazione del sistema organizzativo riferito alla mensa di Angera (max 10 cartelle)*

a. descrizione della fase di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura; (max 7 punti)

b. il cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto, la porzionatura, la distribuzione e la pulizia e sanificazione (deve essere ben specificato, l'ora del termine della cottura al massimo 1 ora prima della consumazione, l'ora della loro chiusura nei contenitori, l'ora della partenza dal centro cottura, e l'ora di arrivo presso il refettorio, le modalità di somministrazione e il calendario di pulizie presso i refettori); (max 7 punti)

c. trasporto (modalità, tempi e mezzi utilizzati) (max 4 punti)

d. gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio; (max 2 punti)

Punteggio massimo attribuibile: 20

2. Organizzazione del personale riferito alla mensa di Angera: (max 3 cartelle)*

a: personale impiegato per i refettori di Angera, mansioni e loro formazione; (max 5 punti)

b. efficienza dei tempi e turni di lavoro, suddivisi nelle varie fasi operative; (max 3 punti)

Punteggio massimo 8 punti

3. Alimenti e menù per la mensa di Angera (max 5 cartelle oltre alle schede tecniche)

a. caratteristiche merceologiche delle materie prime , a tal proposito devono essere **depositate le relative schede tecniche delle materie utilizzate, A PENA DI ESCLUSIONE DALLA GARA** (max 7 punti)

b.menù proposto, con ricettario e grammature, che tenga conto di quanto contenuto nel menù tipo e ricettario allegati, redatti da personale professionalmente qualificato (dietologo/dietista) (max 7 punti)

c.gestione delle diete speciali, descrizione delle procedure applicate; (max 5 punti)

d. menù per ricorrenze particolari preparati con alimenti tradizionali; (max 2 punti)

e.indicazione degli eventuali piatti artigianali e delle modalità di preparazione e cottura; se la ditta intende offrire i piatti artigianali devono essere inseriti nel menù offerto, il punteggio verrà graduato anche a secondo della complessità di preparazione dei piatti offerti; (max 4 punti)

f) certificazioni di assenza di OGM da parte delle aziende produttrici, è obbligatoria a pena di esclusione e non genera punteggio;

Punteggio massimo attribuibile: 25

4. Curriculum aziendale e progetti migliorativi (max 5 cartelle oltre alle attestazioni di servizio)*

a. la ditta dovrà presentare, a pena di esclusione, le attestazioni da cui dovranno risultare i tre anni di servizio ed il grado di qualità del servizio prestato presso altri Enti pubblici, o privati con analoghi finalità; (max 6 punti)

b. numero dei refettori servizi e dei pasti prodotti dal centro cottura nel 2010/2011 e che si prevede di produrre nel 2011/2012; (max 3 punti)

c. le proposte ed i progetti di migliorie rispetto a quelli minimi obbligatori indicati nell'oggetto di gara che la Ditta intende assicurare qualora risultasse aggiudicataria dell'appalto. Es.: eventuale utilizzo di alimenti DOP, IGT, STG; e/o prodotti del mercato equo e solidale ; e/o prodotti a km 0, l'impiego di prodotti ortofrutticoli freschi secondo la stagionalità, prodotti BIO oltre a quelli previsti obbligatoriamente dal capitolato . Non sono ammessi progetti riferibili ad incontri, attività e laboratori eventuali. Le migliorie devono riguardare la qualità dei cibi, la gestione del servizio di scodellamento e pulizia nei refettori, la eventuale disponibilità alla distribuzione dei blocchetti mensa anche c/o la scuola elementare, l'eventuale fornitura di frutta per la merenda mattutina anche della IV gamma confezionata con materiale riciclabile; eventuale utilizzo di prodotti a filiera corta: (indicare quali e la provenienza e la cadenza di utilizzo) per frutta e verdura indicare anche il numero di frequenza di fornitura. ; (max 5 punti)

Punteggio massimo 14 punti

5. Locali e attrezzature (massimo 5 cartelle oltre la planimetria)* :

a. titolo dell'utilizzo del centro di cottura: deve essere dimostrato che il centro di cottura sarà nella disponibilità, a diverso titolo (proprietà, affitto ecc..) dell'offerente per tutto il periodo contrattuale; obbligatorio a pena di esclusione- non genera punteggio

b. elenco attrezzature; (max 3 punti)

c. planimetria 1/100 con legenda apparecchiature.- non genera punteggio

d. numero e tipologie dei veicoli in dotazione all'azienda adibiti al trasporto dei pasti; (max 2 punti)

e. indicazione delle autorizzazioni necessarie al funzionamento del centro cottura previste per legge, con indicazione del numero di pasti producibili dal centro cottura. (obbligatorie e non generano punteggio)

f. descrizione, numero dei contenitori termici che verranno utilizzati nei refettori di Angera . (max 2 punti)

g. distanza del centro di cottura (max 3 punti)

Punteggio massimo 10 punti

*** le cartelle eccedenti quelle indicate non verranno prese in considerazione, a tal motivo si invitano le ditte a relazionare tenendo conto del numero massimo di pagine indicato.**

Per essere ammessa alla fase dell'esame dell'offerta economica la Ditta partecipante dovrà raggiungere, nella area qualità, un punteggio minimo di 34 punti, e stendere le relazioni numerandole come indicato sopra con i contenuti esattamente coincidenti a quanto richiesto in ogni singolo punto e sue precisazioni.

L'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato .

A parità di punteggio sarà preferita la Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità (fermo restando quanto indicato a proposito del punteggio minimo da ottenere nella sottoarea della qualità del sistema di produzione e distribuzione dei pasti).

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida.

ART. 13. – DEPOSITO CAUZIONALE

13.1) DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

Per la partecipazione alla gara d'appalto le Ditte dovranno presentare una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'appalto e precisamente in **Euro 3.917,00** costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui al comma 3 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione. Ai non aggiudicatari tale cauzione è restituita entro trenta giorni dalla data di aggiudicazione definitiva. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa provvisoria dovrà essere operativa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e **dovrà contenere la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e l'impegno esplicito dell'istituto a rilasciare la cauzione definitiva, in caso di aggiudicazione.**

Le fideiussioni bancarie o le polizze assicurative dovranno avere, a pena di esclusione, una validità minima di 180 giorni decorrenti dal giorno fissato per la seduta pubblica di apertura dei plichi contenenti la documentazione di gara. Nel caso in cui durante l'espletamento della gara vengano riaperti/prorogati i termini di presentazione delle offerte le ditte dovranno provvedere ad adeguare il periodo di validità del documento di garanzia al nuovo termine di presentazione.

13.2) DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

Ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. 12/4/2006 prima della stipula del contratto d'appalto, l'aggiudicataria dovrà prestare una cauzione definitiva in ragione del 10% del valore dell'appalto (IVA esclusa) a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% , la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

L'importo del deposito sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.

La cauzione dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui al comma 3 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e sarà restituita dopo la dichiarazione di regolare esecuzione predisposta dal responsabile dell'Area 3 Socio educativo culturale. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà essere operativa entro quindici giorni lavorativi a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Superato infruttuosamente tale termine, dovranno essere corrisposti gli interessi pari al “prime rate” più 2 (due) punti.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957, comma 2, del codice civile.

Il deposito cauzionale definitivo deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell’Amministrazione beneficiaria con la quale verrà attestata l’assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia sorte in dipendenza dell’esecuzione del contratto.

Tale cauzione garantirà anche l’eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante il periodo di affidamento, per fatto dell’appaltatore, a causa dell’inadempimento o cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo, per il Comune, l’esperienza di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L’appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l’esecuzione del contratto.

La garanzia fideiussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell’avanzamento dell’esecuzione, nel limite massimo del settantacinque per cento dell’iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è progressivo ai sensi dell’art. 113 comma 3 del D.Lgs. 163/2006; la richiesta del documento sullo stato di avanzamento del servizio reso, di cui alla norma citata, è a cura dell’aggiudicataria.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell’affidamento e l’acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che aggiudica l’appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 14– DIVIETO DI SUBAPPALTO TOTALE, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

Resta vietato all’Impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l’incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

Art.15-. OBBLIGHI DELL’AGGIUDICATARIA

Il servizio oggetto del presente capitolato che l’impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

-Elaborazione, fornitura ed impiego esclusivamente di menù approvati dalla locale A.S.L., ivi compreso i menù per le diete speciali e i cestini freddi per le gite, obbligandosi ad adottare, in qualsiasi momento, ogni variazione qualitativa o quantitativa richiesta dal committente o dalla stessa A.S.L. Resta inteso che la procedura e le eventuali spese per l’approvazione dei menu’, sono a carico della ditta.

-La ditta dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico sulla base dei menù visti dalla ASL.. Attraverso la figura di una dietologa/dietista predisporrà le diete speciali ad personam, che dovranno essere trasmesse all’Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per presa visione. La ditta dovrà sottoporle alla ASL per la validazione. I successivi eventuali correttivi da parte della Asl dovranno essere recepiti ed inseriti nei menù dalla dietologa/dietista della ditta e poi ritrasmessi al Comune. Il Comune comunicherà le diete speciali al personale scolastico al fine di metterlo in condizione di provvedere al corretto ordine giornaliero del pasto alla ditta.

I regime transitorio, in attesa della validazione da parte della Asl verranno somministrate le diete redatte dalla dietologa/dietista della ditta, ponendo la massima attenzione, e sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico o intollerante, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell’alimento allergizzante. I

cibi dovranno essere preparati e cucinati evitando che entrino in contatto con gli alimenti allergizzanti.

-acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;

-preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche adottate utilizzando le derrate "biologiche" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato;

-trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;

-acquisto e fornitura dell'acqua naturale e gasata;

-acquisto, stoccaggio e fornitura delle attrezzature per il funzionamento del servizio (es: tovaglie in rotolo 100x100, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate, in plastica ecc...);

-fornitura, in uso, delle stoviglie necessarie alla porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori, e dei termometri per la misurazione delle temperature, che resteranno di proprietà della ditta;

-acquisto e fornitura di guanti e camici monouso;

-tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica;

-scuola media: apparecchiatura dei tavoli del refettorio, porzionatura, distribuzione, riordino e pulizia dei tavoli ed attrezzature, gestione rifiuti mediante raccolta differenziata con minimo 2 unità di personale, distribuzione dei blocchetti buono pasto e registrazione e ritiro delle ricevute di pagamento (mezz'ora prima del servizio con una persona addetta)

-scuola elementare: apparecchiatura dei tavoli, porzionatura, distribuzione, riordino e pulizia degli arredi, attrezzature e locali refettorio, gestione dei rifiuti mediante raccolta differenziata tutto con minimo 3 unità di personale;

-copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;

-realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal regolamento CE 852/2004 di cui la ditta dovrà essere in possesso;

-realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta previa attività diretta a concordare con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;

- svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stesso; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico – sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

- messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;

- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità, secondo la tabella merceologica che si allega (1) . Le grammature riportate nella tabella si intendono al crudo ed al netto degli scarti. E' ammesso, sia per le carni rosse che per le bianche un calo in cottura massimo del 25%. Qualora si verificassero cali più alti la fornitura delle carni dovrà essere maggiorata senza che la Ditta possa vantare aumenti del prezzo unitario pattuito;

- al rispetto del menù che verrà validato dalla ASL;

- al rispetto del ricettario e delle grammature allegate al menù che verrà approvato;

- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto, e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.
- ad impiegare personale qualificato rispetto al ruolo svolto, in regola con assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche nel rispetto del contratto nazionale di lavoro e munito dell'attestato di formazione sanitaria
- a fornire gli automezzi e gli idonei contenitori termici necessari al trasporto dei pasti.
- a fornire camici monouso ai membri della commissione mensa autorizzati ad effettuare controlli presso il centro di cottura.
- a dotarsi delle dovute autorizzazioni sanitarie per lo svolgimento del servizio.
- gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti per eseguire correttamente tutte le attività previste dal presente capitolato;
- gestione della raccolta dei rifiuti mediante la raccolta differenziata tra secco, umido e plastica.

ART.16 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'amministrazione comunale adempirà i seguenti obblighi:

- Mettere a disposizione le aule refettorio e gli arredi in esse contenute.
- Fornire energia elettrica e acqua presso il refettorio.
- Provvedere alla manutenzione dei locali e delle attrezzature di proprietà comunale.
- Finanziare una unità di personale ATA della scuola primaria per le funzioni di scodellamento
- Smaltimento rifiuti

ART. 17 – CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'Impresa aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o in rapporto di collaborazione con il Comune di Angera, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice. Il controllo verrà esercitato anche presso il centro di cottura.
- controllo igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa;
- controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti/derrate consegnati al menù e su elementi quali aspetto, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento del Comune di Angera per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

ART.18 PULIZIA E SANIFICAZIONE MENSE

La ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione delle attrezzature e degli arredi conforme a quanto previsto nel DPR 327/80 e comunque non inferiore agli standard minimi di igiene.

Per le operazioni di pulizia verranno utilizzati i prodotti forniti dal Comune che dovranno essere mantenuti in contenitori chiusi e comunque custoditi in spazi protetti.

Al tal proposito la Regione Lombardia ha disciplinato le corrette operazioni di pulizia e sanificazione che qui si intendono richiamate integralmente.

ART. 19 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La ditta dovrà produrre idonee polizze assicurative, stipulate con Compagnie assicuratrici di primaria importanza, a copertura di tutti i rischi attinenti l'oggetto dell'appalto, e specificatamente dovrà tener conto della RC verso terzi per i tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dalla gestione del servizio.

In particolare dovrà includere i danni derivanti dall'attività di gestione del servizio derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione ei cibi e/o bevande avariate e per ogni altro danno anche ivi non menzionato, derivante dall'esecuzione del contratto.

Tali polizze dovranno prevedere un capitale/massimale per sinistro non inferiore a Euro 2.000.000,00 €.

La copertura assicurativa dovrà comunque tutelare la responsabilità civile derivante alla ditta dall'esercizio delle attività oggetto del presente capitolato del conseguente contratto, anche se per essa svolta da terzi, compreso :

- la proprietà e/o la conduzione a qualunque titolo dei beni inerenti l'attività, sia mobili che immobili e loro pertinenze, anche dell'Ente;
- la somministrazione e smercio di cibi e bevande, compresi i danni dovuti a vizio originario del prodotto per i generi di propria produzione;

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento della servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune di Angera, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale comunicherà l'avvenuto affidamento della fornitura, pena la decadenza dalla stessa, i contratti assicurativi di cui sopra. Se tali contratti hanno rate scadenti in vigenza della concessione, dovrà essere prodotta nel periodo di mora previsto in polizza copia della quietanza di avvenuto pagamento del premio in scadenza.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 20 - PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto all'Impresa aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato sarà disposto, previo visto di regolarità, con atto del Responsabile dell'Area comunale competente, entro 60 giorni dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di Angera di regolari fatture sulla base dei pasti effettivamente confezionati nel singolo mese di riferimento.

La singola fattura per scuola riporterà il n° dei pasti suddiviso in bambini e insegnanti e con espressa menzione della scuola.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano contestati all'Impresa appaltatrice addebiti per le quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

ART. 21 – PENALITA'

Il Comune, previa contestazione scritta, applicherà con atto del Responsabile del competente Settore, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito indicati le penali indicate:

- 1) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate (che si riserva fin d'ora questo facoltà): fino a Euro 1600,00€;
- 2) violazione nel rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa: fino a 1600,00€;
- 3) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense terminali con conseguente disagio per l'utenza: fino a Euro 1600,00;
- 4) fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste o, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto: fino a Euro 1600,00;
- 5) fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino a Euro 1600,00;
- 6) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, delle attrezzature, ecc...: fino a 1600,00€;
- 7) ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a 1600,00€.
- 8) Mancato rispetto del menù concordato senza preavviso: fino a 800,00€.
- 9) Mancato utilizzo di prodotti o materie prime bio: fino a 3.000,00€.

In caso di contestazione scritta la Ditta avrà la facoltà di presentare entro giorni sette dal ricevimento della relativa raccomandata A.R. le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

Il Responsabile del Settore competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto, e le controdeduzioni eventualmente presentate della ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate e/o mediante trattenimento della cauzione versata, in misura equivalente alla penale applicata.

ART. 22- DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

Costituisce causa di decadenza dal contratto il reiterato mancato utilizzo da parte della Ditta aggiudicataria di prodotti biologici previsti dal presente capitolato. In tale evenienza il Comune affiderà il servizio oggetto del presente appalto ad altra Ditta con preferenza per quella eventualmente risultata seconda in graduatoria purché in regola con gli adempimenti previsti dal presente capitolato.

Costituisce causa automatica di decadenza dal contratto la mancata presentazione della polizza assicurativa nei termini previsti dal presente capitolato.

ART. 23– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di procedura concorsuale a carico dell'Impresa aggiudicataria;
- cessazione delle attività da parte dell'Impresa;
- mancata osservanza del divieto di subappalto parziale o totale;
- inosservanza reiterata delle norme igienico-sanitarie;
- reiterata applicazione di penalità, anche nel caso di penalità di natura differente ;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte dei commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla Ditta, nel caso in cui si accerti che tale contaminazione o avaria sia successiva alla data della presa in carico dalla ditta;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti all'Impresa dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- sospensione del servizio ;
- non utilizzo dei prodotti biologici del presente capitolato . In tal caso il Comune farà scorrere la graduatoria di gara affidando alla seconda ditta il servizio.

Nei casi sopra elencati l'Impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

ART. 24 CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI E ATTREZZATURE

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature delle singole mense scolastiche presso le quali i pasti saranno distribuiti . La ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuna delle mense dove verrà impiegato personale dipendente dalla ditta.

Al termine del servizio la ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione , salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali e attrezzature.

ART. 25 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La Ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

ART. 26 – VALORE DELL'APPALTO

L'appalto ha un valore di **195.840,00** (centonovanatacinqueottocentoquaranta/00) al netto dell'IVA di legge.

ART. 27.– TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

1. le finalità per cui sono raccolti e trattati i dati sono inerenti allo svolgimento della procedura di gara e al successivo espletamento del servizio;
2. il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara, l'eventuale rifiuto di rispondere comporta esclusione dalla gara o decadenza dall'aggiudicazione;
3. l'appaltatore si impegna rispettare gli obblighi previsti dal D.Lgs. 196/2003, nonché a vigilare sull'operato dei suoi incaricati al trattamento, in merito ai dati di cui verrà a conoscenza nella gestione del servizio;
4. le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

ART. 28 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

ART. 29 – CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Varese.

ART. 30 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto.

ART.31- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Tracciabilità dei flussi finanziari. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale provinciale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Per ogni chiarimento e informazione è disponibile il Responsabile del Procedimento D.ssa Taldone Margherita, tel 0331/930482, contratti-sed@comune.angera.it

TABELLE MERCEOLOGICHE

DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i cereali e loro derivati, la frutta e la verdura fresca non devono avere subito trattamenti con l'impiego di pesticidi nella fase di post-raccolta e conservazione. E' consentito esclusivamente l'utilizzo di derrate provenienti da magazzini frigoriferi ad azoto a pressione controllata.

Per l'etichettatura di tutti i prodotti dovrà essere rispettata la legge 109/92 e successive modifiche

ACQUA OLIGOMINERALE e/o MINERALE in bottiglie PET da litri 1,5

L'acqua deve presentare:

- residuo fisso a 180 °C compreso tra 50 e 500 mg/l per le acque oligominerali , tra 200 e 1000 mg/l per le acque minerali-secondo classificazione di Marotta e Sica.
- l'acqua potrà essere fornita del tipo minerale naturale o addizionata di anidride carbonica.

PANE BIANCO

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1 %). Il pane deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche:

- a) qualità: la farina deve essere di grano tenero, tipo 0, con caratteristiche reologiche intorno ai 300W, + o - 20 con un "P" su "L" (P/L) compreso fra lo 0,40 e lo 0,55; l'ottimale percentuale di glutine deve essere del 13 %, ma non deve essere inferiore al 12 %; è ammesso l' impiego di malto in farina nella percentuale dello 0,8 %; ceneri max 0.55 %
- b) è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
- c) pezzatura: il pane deve avere la seguente pezzatura: tartine morbide da grammi 50/60 cadauna;
- d) lievitazione: la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti; la durata della lievitazione non deve essere inferiore a 14 ore;
- e) additivi: non è consentito l'impiego di alcun additivo; ne prima, ne dopo la panificazione;
- f) cottura: il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29 %;
- g) Trasporto: il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura; gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa ;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Pezzatura minima 50 g max 100 g.

- **PANE INTEGRALE**

- A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in acqua massimo tollerato nel pane integrale è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 per il pane bianco aumentato del 25%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane

conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita: - in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; - in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Pezzatura min. 60 g max 120 g.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

CROSTINI/CROSTONI

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli. Come grasso può essere utilizzato solo olio di oliva. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

FARINA BIANCA TIPO 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/67 titolo II art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n. 580/67 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L.vo 109/92.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola di grano duro dovrà possedere le caratteristiche di seguito indicate:

- umidità massima: 12,50 %
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70 % massimo 0,85 %;
- cellulosa, su sostanza secca: minimo 0,20 % massimo 0,45 %;
- sostanze azotate, su sostanza secca: minimo 10,50 %;
- acidità massima: gradi 4, su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore

acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Gli involucri contenenti la pasta devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione, il tipo della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili e il tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento della forma ed assenze di spaccature. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

PASTA DI PANE

Preparata con sfarinata di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27.1.1992.

PASTA PER PIZZA

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale e olio extra-vergine di oliva.

Il trasporto della pasta lievitata per pizza dovrà avvenire in idonei contenitori chiusi non ermeticamente.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992.

PASTA PER LASAGNE

Si richiede un prodotto fresco o surgelato con i seguenti ingredienti:

semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.

La pasta per lasagne deve essere esente da additivi chimici ed in particolare da conservanti e coloranti.

RAVIOLI DI MAGRO FRESCHI non artigianali

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Con la dicitura "di magro" è da intendersi il ripieno di ricotta e spinaci. Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Non devono contenere grassi vegetali idrogenati. Il prodotto dovrà avere massimo 15gg di scadenza dalla data di consegna.

ORZO PERLATO

I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni dovranno essere da 500g-1Kg, meglio se sottovuoto, e non presentare insudiciamenti esterni, né rotture.

RISO

Il riso della varietà "Fino Ribe" con trattamento "parboiled" che non scuoce, destinato alla preparazione dei risotto, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denunciino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, vaiolati, ambrati, rotti, ecc). Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà indicata. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e dai regolamenti. I grani cotti dovranno rimanere staccati tra di loro, non incollarsi e non spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura. La resa globale deve essere da 67 a 70 %.

Per le minestre sarà utilizzato il riso della varietà "Arborio"

Il riso deve essere messo in commercio in imballi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. I sigilli delle confezioni da 25 kg devono essere confezionati in modo che siano inservibili in seguito all'apertura. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili ed alti almeno 1 cm:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà
- c) la scadenza.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

POMODORI PELATI

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione in latte di banda stagnata. Devono essere di colore vivo uniforme, interi, di odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- avere colore odore e sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura
- il peso del prodotto sgocciolato ed il residuo secco fanno riferimento all'art. 2 del D.P.R. 11/04/75 n° 428 - lettere d) e) f)
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 1,5 cm² per ogni 100 g di contenuto. In ciascun recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

PASSATA DI POMODORO

Deve presentare:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei; deve possedere tutti i requisiti previsti dal DPR n. 428/11.4.71 art. 2 - 4. Deve essere contenuta in vasi di vetro.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

SALE GROSSO E FINO

Il sale grosso e il sale fino devono corrispondere in tutto alle disposizioni del D.M. 31.01.1997 n°106.

Il sale fino deve essere del tipo iodato o iodurato.

CARNE BOVINA FRESCA

Le carni bovine fresche sottovuoto devono corrispondere ai seguenti requisiti: carni di vitellone età compresa tra 8 e 12 mesi, carne di vitello di età inferiore agli 8 mesi di prima qualità provenienti dal quarto posteriore, non congelate, e provenienti da razze specializzate alla produzione della carne, macellate in tempo utile (almeno 48 ore prima della consegna e da non più di 12 giorni) onde assicurare il consumo al giusto punto di frollatura, sufficientemente raffreddate. Le carni dovranno

riportare il bollo sanitario con il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento di produzione. Devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E .

Se consegnate sottovuoto, dovranno essere rispettate le indicazioni previste dalla legge vigente (D.Lvo 18.04.1994 n°286 e D.Lvo 27.01.1992 n°109). Pertanto, saranno senz'altro rifiutate quelle consegne non rispondenti come qualità e tipo a quelle previste e che comunque denuncino difetti di lavorazione che possono compromettere l'efficienza nel loro impiego. Le carni di vitellone, che devono essere conformi alla normativa CEE (D.Lvo 18.04.1994 n°286) devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina (che non abbia partorito e che non sia gravida).

POLLAME

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche;

Le carni di pollame devono essere fresche e provenienti da stabilimenti riconosciuti con bollo CEE. La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con dissanguamento completo. Ciascun lotto consegnato deve essere accompagnato da un certificato sanitario attestante che le carni provengono da animali riconosciuti sani alla visita sanitaria effettuata prima e dopo la macellazione. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazioni dei grassi. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore; in particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 germi per grammi di prodotto.

PETTI DI POLLO.

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche;

Caratteristiche:

- essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario;

- essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione.

La carne dovrà essere di colorito bianco roseo e tendente al giallo di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, senza caratteristiche organolettiche alterate;

- non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

Per gli animali trattati con antibiotici dovranno comunque essere rispettati i tempi di sospensione;

- dovrà essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna;

- il peso non dovrà essere inferiore ai 200/250 g.

Dovranno essere consegnati nella confezione prevista dalle vigenti normative.

COSCE DI POLLO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche;

Devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme da un minimo di grammi 140 a un massimo di grammi 170.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le cosce devono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica, e non disseccata, senza penne e plumole, screpolature; esse devono essere esenti da fratture.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e aggiornamenti e del D.P.R. n. 503, 8 giugno 1982, D.P.R. 193/88, REG (CEE) n. 1906/90 - n. 1538/91. Devono provenire da allevamenti nazionali ed essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto tra -1 e + 4 °C. Dovranno essere consegnati nella confezione prevista dalle vigenti normative ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Le cosce di pollo da somministrare, nel taglio tipo "Germania" dovranno essere ricavate da pollo aventi le caratteristiche dei polli a busto, completamente spennate e spiumate, prive di pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche richieste e devono avere peso di circa 200 grammi con una tolleranza del 5% in più o in meno sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

I singoli tagli dovranno essere confezionati sottovuoto ed etichettati a norma di legge.

ANCHE DI POLLO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche;

Denominate commercialmente anchette o sottocosse, devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme da un minimo di grammi 120 a un massimo di grammi 140. Questo taglio è ottenuto sezionando una carcassa a busto in corrispondenza dell'articolazione coxo-femorale e femore-tibiale ; ha pertanto come base ossea il femore e non comprende assolutamente parti di schiena o carcassa. In questo taglio non deve essere presente pelle in eccesso. Le anche devono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e screpolature; esse devono essere esenti da fratture.

TACCHINO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche.

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con un giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore; in particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 germi per grammo di prodotto.

FESA DI TACCHINO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche.

La fesa di tacchino fresca, di prima qualità, dovrà provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellata da non oltre tre giorni e conservata a temperatura di refrigerazione; essere priva di ossa e di parti legamentose; avere buon colorito e buona consistenza; essere di gusto gradevole e tenera; non presentare caratteristiche organolettiche alterate; non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici dovranno comunque essere rispettati i tempi di

sospensione; deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna; il peso non dovrà essere inferiore a kg 2,5.

CARNE FRESCA SUINA

La carne deve essere di origine comunitaria e recante il bollo sanitario (DL n. 286 del 18 aprile 1994) e provenire da suini magroni in buono stato di nutrizione. Sono esclusi dalla fornitura le carni di verro, criptorchide e scrofa.

Le lonze dovranno essere ottenute dall' isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.

La carne fresca deve presentarsi in perfetto stato di conservazione ed avere l' odore caratteristico di detto tipo di prodotto, non deve presentare segni di irrancidimento o essiccamento del muscolo in superficie, possedere colore roseo chiaro, tessitura compatta, grana fine e asciutta e non deve presentare succhi cellulari.

Parametri igienico sanitari:

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti. Il PH deve essere al massimo 6,2.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e + 3°C e possedere buone caratteristiche microbiologiche. Le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

PROSCIUTTO COTTO

Il prodotto deve essere senza polifosfati, senza lattosio né caseinati, senza esaltatori di sapidità, di forma tipica “a mandolino”, di peso compreso fra i kg 6 e kg 8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce. All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro non superiore al 74 per cento; umidità assoluta non superiore al 70 %, con tolleranza + 1% ; proteine 15-20 %; ceneri 2-2,5 %. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

PROSCIUTTO CRUDO PARMA DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 506 del 4/7/1970, relative alla tutela della denominazione di origine. In particolare deve presentare le caratteristiche previste dall'art. 3 punto 2, deve essere conforme al D.Lgs 537/92.

Deve essere ricavato dalla lavorazione delle cosce di suini ben maturi. Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (i pesi sono riferiti a prosciutti con osso).

L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 55 - 58%.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme al D.M. 9/10/78.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31 marzo 1965.

Deve essere confezionato sottovuoto in idonei involucri che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla vigente normativa.

BRESAOLA FRESCA SOTTOVUOTO

Originaria della Valtellina, la bresaola deve essere ottenuta dalla fesa salata, asciugata e stagionata. Dovrà provenire da bovini di allevamento nazionale o comunitario conformemente al D.L. 537/92.

Affinchè si sviluppino gli aromi tipici, la stagionatura si deve protrarre per circa uno-due mesi; il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.

Dovrà essere esente da difetti di conservazione sia superficiali che profondi e non dovrà avere odore o sapore sgradevoli.

Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici e trasportata in ceste chiuse.

UOVA

Le uova dovranno essere fresche di categoria "A EXTRA" e avere peso da g 60 a g 65. Le uova di categoria "A EXTRA" sono le più fresche. La fascetta o l'etichetta indicante la categoria deve essere stampata o apposta in modo tale che nessuna indicazione riportata sull'imballaggio sia resa invisibile da detta fascetta o etichetta. Sulla fascetta o sull'etichetta è stampata, in caratteri corsivi di almeno 1 cm di altezza, l'indicazione "extra fino" seguita dalle due serie di cifre indicanti il settimo giorno successivo alla data d'imballaggio. Trascorsi 7 giorni dalla data d'imballaggio, le uova "A EXTRA" diventano uova di categoria "A".

Le uova della categoria "A EXTRA" devono presentare le seguenti caratteristiche: guscio e cuticola: normali, puliti, intatti; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm, immobile; tuorlo: visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; sviluppo impercettibile; esente da odori estranei. L'etichetta degli imballaggi deve contenere obbligatoriamente le indicazioni relative alla categoria di qualità e alla categoria di peso, il nome o la ragione sociale dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova, la data di durata minima di conservazione seguita dalla raccomandazione idonee di magazzinaggio e di utilizzazione, per le uova di categoria A e la data d'imballaggio per le uova delle altre categorie. Oltre alla data di durata minima e/o alla data di imballaggio, l'operatore può indicare sulle uova o sugli imballaggi che le contengono o su entrambi, al momento dell'imballo, anche la data di vendita raccomandata. Al momento dell'imballo, l'operatore può indicare sugli imballaggi la data di deposizione; in tal caso, essa dev'essere indicata anche sulle uova contenute in detti imballaggi. La data di deposizione può essere tuttavia stampigliata sulle uova anche nell'azienda produttrice.

Le uova fresche potranno essere utilizzate solo per preparazioni che prevedono la cottura completa.

UOVA INTERE EMULSIONATE PASTORIZZATE.

Misto ottenuto dall'emulsione di tuorlo di uova nazionali, sgusciate fresche. Deve essere di colore giallo chiaro, pastorizzata e refrigerata in brick o contenitori sigillati a perdere, con chiusura a effrazione nelle pezzature da kg 0,500-1 e conformi al D. Lgs. n. 65 del 4/2/93.

Dovrà essere garantito il rigoroso rispetto della catena del freddo. Non saranno accettati recipienti recanti segni di manomissione e di trasporto inadeguato, come ammaccature o abrasioni.

L'esame microbiologico deve escludere la presenza di salmonelle, enterobacilli e di anaerobi S risuttori.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

Gennaio barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

Febbraio bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

Marzo carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.

Aprile asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

Maggio asparagi, basilico, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

Giugno asparagi, barbabietole, basilico, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

Luglio barbabietole, basilico, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

Agosto barbabietole, basilico, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

Settembre basilico, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca.

Ottobre barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

Novembre barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

Dicembre barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Gennaio arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca, kiwi.

Febbraio arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini, kiwi.

Marzo arance, banane, fragole, mele, pere, pompelmi, frutta secca, kiwi.

Aprile banane, fragole, mele, pere, pompelmi, nespole, kiwi.

Maggio fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne.

Giugno albicocche, amarene, angurie, ciliege, fragole, fichi, pere, susine,

Luglio albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche.

Agosto anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne.

Settembre angurie, fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

Ottobre cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere, kiwi.

Novembre arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi.

Dicembre ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi, kiwi.

Sono stabilite le seguenti qualifiche di selezione:

EXTRA: per i prodotti di qualità superiore per forma, apparenza, colorazione, gusto e sviluppo, propri della coltivazione, esenti da ogni difetto e di presentazione particolarmente accurata;

PRIMA: per i prodotti di buona qualità commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata;

MERCANTILE: per i prodotti che possono presentare qualche difetto, purché non nocivi alla qualità intrinseca del prodotto, aventi i requisiti qualitativi minimi ammissibili per il consumo.

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di prima categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili e in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) essere omogenei e uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, ne trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da picchiolatura.

MELE (varietà Golden e Stark - Red Delicious, Starking)

I frutti della categoria I devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà e per ogni frutto in possesso della colorazione minima in rapporto alla zona di produzione ed all'annata. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da gelo, da ruggine, striature cicatrizzate di origine meccanica.

PERE (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference): devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele.

ARANCE (varietà Bionde, Sanguigne): Contenuto minimo in succo 30-35%. I frutti devono essere interi, sani, esenti da alterazioni dovute al gelo, puliti, privi di umidità esterna anormale e privi da inizio di “asciutto” interno dovuto al gelo e da ammaccature o estese lesioni cicatrizzate. Sono tollerati lievi difetti di forma, colorazione, piccole cicatrizzazioni dovute a cause meccaniche, purché non pregiudichino l’aspetto generale e la conservazione dei frutti. Varietà Bionde: forma ovale, polpa compatta succosa, semi assenti o presenti in minime quantità, buccia giallo dorata. Varietà Sanguigne: con le caratteristiche specifiche delle seguenti varietà : Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale.

LIMONI (produzione Sicilia): devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi. La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell’epoca della raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo del 20% per limoni verdelli e primofiore e del 25% per altri limoni. I limoni del tipo “Verdelli” possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

MANDARINI - MANDARANCI - CLEMENTINI devono possedere le caratteristiche generali riportate per le arance. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40 %. I frutti devono essere compatti, pieni, con scorza sottile.

ALBICOCCHE (produzione Emilia Romagna e Campania): devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Devono essere raccolte quando sono mature ma ancora compatte. I frutti devono essere pieni, di colore rosso arancio, teneri ma non molli e ben succosi. Sono esclusi frutti immaturi, duri, verdognoli o giallo chiari e quelli troppo maturi, troppo teneri o deteriorati. Varietà Reale d’Imola, Tondo di Castiglione, Boccuccia.

PESCHE (varietà a pasta gialla e a pasta bianca): oltre ad avere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura, le pesche devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell’Emilia Romagna e dalla Puglia. Si trovano tra fine maggio e settembre. (varietà Regina e Italia, produzione Puglia e Sicilia): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati ; privi di accentuata acinellatura, nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate. Matura da settembre a novembre.

BANANE devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Le dimensioni variano, a seconda delle varietà e vanno da 10-12 a 15-30 cm. In media un frutto maturo è costituito da circa il 60% di polpa e da circa il 40% di buccia. Devono essere piene, sode, non danneggiate. Se sono coperte da macchie brune sono completamente mature. I gambi devono essere intatti per essere conservate più a lungo. (o actinidia) devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 70/90. Questo prodotto può essere richiesto anche nel periodo febbraio-maggio.

PRUGNE devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché il frutto non ne risulti alterato. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Sono esclusi frutti immaturi, duri, discolorati. Produzione Emilia Romagna.

FRAGOLE devono avere massa polposa conica, globosa o cuoriforme, di colore vivo, dal roseo al rosso violaceo, calice verde. Il prodotto sarà richiesto nel periodo tipico di produzione. Produzione Veneto e Campania. Il periodo di maturazione va da aprile a giugno.

ANANAS I frutti hanno forma di pigna dal peso variabile dai 400 g a 5 kg, con valori medi intorno ai 3 kg. I frutti devono essere compatti, pesanti per il loro volume, con una corona di foglie fresche, aroma fragrante, un bel colore arancio carico e una leggerissima separazione degli “occhi”, cioè dei tanti piccoli frutti che lo costituiscono. Sono esclusi i frutti con “occhi” affossati o appuntiti, la pelle scorticata o foglie imbrunite.

COCOMERO (o ANGURIA) Hanno forma sferica o ovoidale, a seconda delle varietà, diametro di 15-20 cm. La buccia deve essere liscia, verde all'esterno e bianca all'interno, mentre il colore della polpa varia dal rosso al bianco sporco, a seconda delle varietà. Sono da evitare frutti eccessivamente maturi o immaturi o con parti deteriorate o ammaccate. Matura tra giugno e settembre.

FICHI devono possedere le caratteristiche specifiche delle diverse varietà, sia per quanto riguarda il colore della buccia e della polpa che per la forma e la grandezza. I fichi devono essere maturi ma non ammuffiti, ammaccati o sfatti e non devono odorare di prodotto fermentato. Disponibili da giugno a ottobre.

MELONI La forma varia a seconda delle varietà, sferica, per i meloni cantalupi, sferica-ovoidale per i meloni reticolati. Il colore della polpa può essere giallo, arancio o verdastro. Sono esclusi i frutti eccessivamente maturi o immaturi, quelli ammuffiti o con ammaccature. E' disponibile da giugno a ottobre.

POMPELMI Deve essere della varietà rosata, con polpa rosata e scorza gialla con pigmentazione rosa. Il diametro raggiunge in media i 15 cm. Si trovano dall'autunno all'estate. Gli ortaggi dovranno: presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste; essere di recente raccolta; essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei; in relazione alle specie ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica e zona di provenienza; essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, eccetera).

UVA DA TAVOLA

Bianca e nera, ad acini grossi e grappoli poco serrati, dolce e aromatica. Nelle varietà Regina, Italia, Cardinale, Moscato. Di provenienza nazionale (produzione Puglia e Sicilia) dovrà essere esente da tracce di marciume, ammuffimento, avvizzimento degli acini.

CILIEGIE

I frutti dovranno essere dolci e carnosì, di colore rosso o nero, varietà Tenerina, provvisti di picciolo con polpa morbida ma compatta privi di tracce di marciume e ammuffimento, lucidi con un colore brillante. Provenienza nazionale.

ACTINIDIA (KIWI)

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di g 70/90. Questo prodotto può essere richiesto anche nel periodo febbraio-maggio.

PATATE (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con pezzature non inferiori a mm 45. Devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con radiazioni gamma.

FAGIOLINI Devono essere di buona qualità, e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Devono essere giovani e teneri, senza filo, praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto; i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

CAROTE devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori o sapori estranei, prive di umidità esterna, intere e di aspetto fresco, senza segni di ammollimento. Non è ammessa la presenza di un colletto verde misurante più di un centimetro. Devono essere fornite carote novelle di provenienza da Liguria, Sicilia, Lazio, Veneto.

CIPOLLE I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm 40 a mm 30 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare i 20 mm. Le cipolle non devono essere molli ma ben sode, senza germogli verdi.

POMODORI I pomodori della categoria I devono essere di buona qualità. Essi devono essere sufficientemente turgidi, privi di difetti gravi, e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Possono avere leggere ammaccature. Sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona periduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali. Devono essere di provenienza nazionale.

ZUCCHINE devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La polpa deve presentarsi carnosa e compatta. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di grammi 100/200.

ORTAGGI A FOGLIA devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudicano l'aspetto o la commestibilità. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra. Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 centimetri.

INSALATA (varietà : Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Radicchio di Treviso, Lattuga a cappuccio e Iceberg). I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Le insalate della categoria I devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudicano la commestibilità esenti da danni provocati dal gelo e da danni materiali e di colorazione normale in rapporto alla varietà. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato, le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

FINOCCHI devono appartenere alla varietà dolce, coltivata per farne uso come verdura, cruda o cotta. Devono essere compatti, carnosì, senza aree imbrunite o ammaccate. Sono preferibili i finocchi tondi a quelli piatti.

SEDANO varietà bianca e verde. Deve essere commercializzato intero, con eventualmente, la parte superiore mozzata. La radice principale non deve essere lunga più di cm 5 e le coste non devono essere cave. L'aspetto esteriore dovrà essere regolare ed esente da tracce di malattia.

CAVOLI VERZA Varietà sabauda, con foglie tondeggianti di colore verde scuro, increspate, bollose, mentre all'interno si presentano, per effetto della mancata azione della luce, di un colore bianco striato. Da ordinarsi nella stagione invernale.

CAVOLFIORI Devono avere infiorescenza bianca o leggermente paglierina, sana, intera, compatta, non sfiorita, non intaccata da parassiti, immune da terra o da altre sostanze estranee. Sono ammesse le seguenti tolleranze relativamente ad ogni infiorescenza: piccole macchie di sole purché tali da non pregiudicare sensibilmente l'aspetto della infiorescenza, lieve peluria purché l'infiorescenza sia compatta.

AGLIO Gli aglio devono essere di buona qualità e di provenienza nazionale. Devono essere interi, di forma abbastanza regolare con bulbi sufficientemente serrati. I gambi dovranno essere diritti, spessi e bianchi, ramificandosi all'apice in foglie di colore verde scuro. Gli apici non dovranno presentare tracce di avvizzimento o di ingiallimento. Si distinguono per la consistenza in dure e tenere, e per la forma, in lunghe, piatte e tonde. Il colore varia dal bianco al violetto, a seconda delle varietà. Devono essere sode, lisce, di taglia medio - piccola, con poche radici fibrose. Le foglie, se presenti, devono essere fresche e verdi. Varietà violina e marina (o di Chioggia). Il colore della polpa interna varia dal giallo all'arancione. Sono esclusi frutti che presentano zone ammaccate o ammuffite. Si ordina preferibilmente durante il periodo estivo.

BARBABIETOLA ROSSA Radice tondeggianti di colore rosso scuro per la presenza di antociani (pigmenti rossi). Si trovano sul mercato, di solito cotte, lessate sotto cenere o al forno. La polpa deve essere tenera e ben cotta.

LENTICCHIE SECICHE I legumi devono essere: - puliti; - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Richieste: di Altamura o nazionali.

FAGIOLI SECCHI I legumi secchi devono essere: - puliti; - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Devono essere di provenienza nazionale.

PORRI

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Devono essere: -appartenenti alla I categoria; -interi (le radici e le estremità delle foglie possono essere tagliate); -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; -di buona qualità, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, se le loro foglie sono tagliate la loro estremità deve essere regolare; -non fioriti; -puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente; -privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio; -privi di odore e/o sapore estranei; -la parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza o la metà della parte inguainata; - Possono presentare lievi difetti purché questi non pregiudichino l'aspetto e la qualità del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di thrips solo sulle foglie, lievi tracce di terra all'interno del fusto.

ZUCCHE GIALLE

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Devono essere: -intere; -di aspetto fresco, consistenti; -sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; -pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; -ben sviluppate; -esenti da danni prodotti dal gelo; -prive di lesioni non cicatrizzate; -esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; -prive di umidità esterna anormale; -esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE - CONDIZIONI GENERALI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alla L. 27/01/68 n°32, al D.L. 27701/1992 N. 110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 N. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C, sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 gradi centigradi. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti D.L. 27/01/1992 N. 110 e successive modifiche. In particolare, il suddetto articolo specifica che le confezioni devono: assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/01/1992 N. 110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore ai 18 °C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8 °C + 1°C. E' vietato: lo scongelamento in acqua; congelare un prodotto fresco

o già scongelato. Principali difetti dei prodotti surgelati. Non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.

PESCE SURGELATO

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs 531 del 30/12/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo, dichiarata in etichetta. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

FILETTI O TRANCI DI NASELLO, PERSICO, LIMANDA, PLATESSA, MERLUZZO, SURGELATI

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare: corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; bruciatura da freddo; attacchi parassitari. La pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g se della categoria n. 4, a 80 g se della cat. n. 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH : < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici Nasello: Glassatura 12%, Calo peso 15% Platessa: Glassatura max 20%, Calo peso 30% Deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di cattura FAO.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile e in condizioni ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni

originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere le caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- a) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- b) proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- c) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- d) non cedere al prodotto sostanze a esso estranee.

MINESTRONE SURGELATO

Il prodotto deve essere composto da undici tipi di verdure secondo le percentuali sottoindicate : patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbe 6%, pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%. Le verdure impiegate, cubettate mm 10x10 (esclusi i piselli), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

GNOCCHI DI PATATE SURGELATI

I prodotti da fornire dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da additivi. Le materie prime impiegate nella produzione dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. E' preferibile un prodotto privo di uovo.

FAGIOLINI SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre: devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini, o attacchi di insetti ne malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ne apparire spappolato; il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Inoltre devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti; sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*; diametro massimo fino a 9 mm.

SPINACI

Il prodotto, pulito e surgelato in blocchi da kg 2,5 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosi.

PISELLI FINI

Il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente, esente dai difetti previsti nelle specifiche Campden Internazionale. Il diametro dei piselli deve essere al massimo di mm 9,5. Grado tenderometrico massimo 105. Confezioni da kg 2,5.

ASPARAGI – PUNTE SURGELATE

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato; non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i

pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto in origine; la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato; non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

CAVOLFIORE SURGELATO

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

BROCCOLI SURGELATI

Stesse caratteristiche dei cavolfiori surgelati.

ERBETTE SURGELATE

Il prodotto, pulito e surgelato in blocchi da kg 2,5 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.

FAGIOLI SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Cultivar Richieste: Borlotto, Cannellino.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA Denominazione in vigore dal 01.01.1991 D.M. 509 1987 Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge. Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero dei perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione. Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g/100 g.

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; deve essere di colore bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi; non deve presentare odore, sapore o colore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

YOGURT ALLA FRUTTA

Deve essere prodotto con latte fermentato acido (non in polvere).

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta, legge n. 994 del 9 maggio 1929, D.P.R. n. 54/97 e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal DLs 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art, 47, 52.

Il prodotto deve essere esente da additivi anche se presenti come residui della frutta aggiunta.

Confezioni da gr. 125.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere superiore a 0,8%.

Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora 15 gg di conservabilità.

BURRO

Deve essere quello denominato "burro fino di centrifuga" di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole; di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82 per cento; un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 46; un numero di acidi volatili insolubili, compreso fra 2 e 3,5 e un numero di acidi volatili solubili, compreso fra 28 e 31, e una acidità(espressa in acido oleico) massima di 0,5 per cento.

Il burro deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dal D.L. 15.10.1925 n. 562, dalla Legge 23.12.1956 n. 1526, dalla Legge 13 maggio 1983 n. 202 e loro eventuali e successive modificazioni. Pani da 250/500 gr. sigillati, aventi requisiti previsti da D.L. 27/01/1992.

ACETO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione; è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

FORMAGGI

Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge n. 142 del 19/02/92, dal D.P.R. n. 54 del 14/01/97.

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità

commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, eccetera). I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, nè colorati all' interno e all' esterno. Non devono avere la crosta formata superficialmente nè essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino. Devono comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Le forme dei formaggi devono essere quelle consuete secondo gli usi di mercato.

In particolare i formaggi devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Crescenza - Matura; di prima scelta, con un minimo di grasso su secco del 50 per cento e umidità non superiore al 50 per cento, in confezione sigillate da grammi 500.

Deve essere di colore bianco-giallognolo e di sapore dolce, la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. I conservanti dovranno essere assenti.

Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora quindici giorni di conservabilità.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;

Mozzarella/Fior di latte - Ottenuta da latte vaccino fresco; contenuto medio di grasso 44% circa, contenuto di proteine intorno al 20%.

Formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Per questo, deve essere conservata nel suo latticello a temperature relativamente basse.

Deve essere venduta in confezioni immerse o contenenti adatto liquido di governo, seguendo le disposizioni del D.P.R. N. 322/82 e della C.M. del 2/12/85.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancimento o altro.

I conservanti dovranno essere assenti.

Deve essere indicato il T.M.C. DLs 109/92

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;

Scamorza.- Formaggio a pasta filata a maturazione rapida tipico del Meridione, deve essere ottenuto da latte vaccino intero. La pasta deve essere più asciutta di quella della mozzarella e del fiordilatte, con aroma caratteristico del latte di montagna.

Non deve essere nè stagionata nè affumicata.

Tenore minimo di grasso su sostanza secca 44% circa.

Emmenthal. - Deriva il nome dall' omonima valle nel cantone svizzero di Berna, ma oggi viene prodotto anche in diverse regioni dell' Italia del Nord. Formaggio duro cotto ad alto valore nutritivo, con circa il 30% di proteine accanto al 45% di grasso, e ad elevato contenuto di calcio.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

Crosta dura, colore giallo oro, pasta compatta ma morbida, colore giallo-burro, aroma ricco con leggero sapore di noci. Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grossezza di una ciliegia, dovuta a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione di acido lattico, durante 8-12 settimane di stagionatura.

A contatto con l' aria ingiallisce rapidamente, mentre a temperature troppo elevate trasuda sostanze grasse, diventando secco, con sapore sgradevole. Per questo va mantenuto negli scomparti più bassi del frigorifero, avvolto in carta stagnola.

Deve essere indicato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

Provolone - Formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

Forma tipica a tronco conico. Sono ammesse anche le forme a pera, a melone, a salame, cilindriche. La forma comune a pera è alta 36-45 cm, con leggere insenature longitudinali e base a calotta appiattita. Il peso può variare da 1 a 6 chili (di solito tra i 4 ed i 5 chili) con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. La crosta deve essere liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino. E' tollerata una leggera occhiatura. Il sapore deve essere dolce butirroso alla media stagionatura di 2-3 mesi; deve essere ottenuto da caglio di pasta di agnello.

Grasso sulla sostanza secca : minimo 45%.

Parmigiano reggiano – stagionatura almeno 18 mesi.

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione del latte di vacca proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Prodotto dal 1° aprile all' 11 novembre.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell' estate dell' anno successivo a quello di produzione.

Non è ammesso l' impiego di sostanze antifermentative

Il formaggio stagionato usato da tavola o da grattuggia presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate; colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; sapore della pasta caratteristico: fragrante, delicato, saporito ma non piccante; struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia; occhiatura minuta, appena visibile; spessore crosta circa 6 mm; grasso sulla sostanza secca : minimo 32%.

Asiago D.O.P –Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo “Pressato” e di circa 1-2anni per il tipo “Allevo”; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Ricotta - Particolare tipo di formaggio, ottenuto dal siero residuo della cagliata. E' costituita dalla lattoalbumina del siero. Deve essere pastorizzata e confezionata all'origine. I conservanti devono essere assenti.

Deve presentare struttura finissima, colorito bianco niveo e sapore particolarmente delicato. Viene venduta in forme piramidali, su cui restano i segni dei canestri nei quali viene posta a sgocciolare per 24 ore. E' un formaggio non maturo.

Caratteristiche:

- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora quindici giorni di conservabilità.

Robiola - Formaggio molle da tavola, si produce in Lombardia o in Piemonte. Il suo nome deriva dalla crosta, che un tempo era rossastra. Deve avere pasta molle, delicata, con un profumo che ricorda vagamente quello del tartufo, grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50% D.M. 29/73.

Fontina dop- Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
 - il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
 - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
 - deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30 Ottobre 1955.

Italico - Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973.
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Tipo Quark - Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge vigente.

SPEZIE ED AROMI (timo, rosmarino, basilico, salvia, noce moscata)

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

ORIGANO

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente. Il prodotto dovrà essere fornito in confezione da kg 1.

NOCE MOSCATA

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame od insetti). La confezione da g 400 ca. deve essere in idoneo materiale per alimenti trasparente.

ZAFFERANO

Il prodotto dovrà provenire dalla parte apicale dello stelo, con gli stimmi del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee. Lo zafferano in polvere deve essere fornito in confezioni sigillate contenenti bustine da g 1-2 (fino ad un massimo di 50 bustine), recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme sulla tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n. 2217 del 12.11.1936.

CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di

governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, ne spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

PESTO

In confezione di vetro, non deve contenere esaltatori di sapidità .Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio, sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.

SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca, albicocca etc)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n. 489 18 maggio 1982 così come modificato da Decreto Ministeriale 7/05/92 n° 399 .Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 - 31 marzo 1980 - art. 1.

I prodotti devono riportare sull' imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- la menzione di "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri

il termine minimo di conservazione

come da D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto non deve contenere anidride solforosa in quantità superiore a 100 mg/litro come da art. 9 lett. D) nè antifermentativi aggiunti.

All. 2

MENU' INVERNO

MENU' PROPOSTO PER SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA MEDIA DI ANGERA
DAL 1° NOVEMBRE AL 30 APRILE

	LUNEDI'	MERCOLEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	Pasta al ragù di carne prosciutto cotto insalata frutta	Pizza formaggio fresco piselli frutta	Risotto alla parmigiana filetto di pesce panato al forno patate al forno frutta
SECONDA SETTIMANA	Lasagne alla bolognese prosciutto cotto carote in insalata frutta	riso al pomodoro scaloppina di pollo patate frutta	Pasta al pesto hamburger insalata mista frutta
TERZA SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro prosciutto cotto piselli frutta	Pizza bresaola carote in insalata frutta	Riso al pomodoro scaloppina alla pizzaiola purè di patate frutta
QUARTA SETTIMANA	Pasta piselli e prosciutto lonza al latte patate al forno frutta	Ravioli al pomodoro filetto di pesce al forno insalata mista frutta	Pasta al pomodoro spezzatino di vitello piselli frutta

MENU' PRIMAVERA

MENU' PROPOSTO PER SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA MEDIA DI ANGERA
DAL 1° APRILE AL 31 OTTOBRE

	LUNEDI'	MERCOLEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	Riso al pomodoro formaggi misti piselli frutta	Pasta al pesto scaloppine di tacchino purè di patate frutta	Pizza Prosciutto cotto Insalata verde frutta
SECONDA SETTIMANA	Pasta al pomodoro hamburger carote in insalata frutta	gnocchi al pomodoro bresaola fagiolini al vapore frutta	Risotto alla parmigiana filetto di pesce al forno patate al forno frutta
TERZA SETTIMANA	Pasta al ragù fusi di pollo insalata mista frutta	Pizza prosciutto cotto piselli frutta	Pasta al pesto caprese: mozzarella pomodori frutta
QUARTA SETTIMANA	Pasta al prosciutto scaloppine di tacchino patate al forno frutta	Lasagne alla bolognese prosciutto crudo insalata mista frutta	Pasta al Ragù vegetariano Filetto di pesce al forno Insalata di carote frutta

All. 3

RICETTARIO PER PASTI SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI ANGERA

MENU' INVERNALE

1^ SETTIMANA

Lunedì**Pasta al ragù di carne (la ricetta è spiegata in fondo alle tabelle)**

Ingredienti. gr.	Scuola primaria	Scuola media
pasta	70/90	80/100
Carne macinata di vitellone	30	40
pomodori pelati	15	20
Olio extravergine oliva	2	4
Rosmarino sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

Prosciutto cotto senza naturale: gr.

	Scuola primaria	Scuola media
Prosciutto cotto	50	60

Insalata verde. Gr. 70/80 per scuola primaria e 90 gr. Per scuola media

Frutta di stagione. Si riporta tabella grammature alla fine

Mercoledì**Pizza**

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Pasta di pane	140/160	160/200
Olio extravergine	8	8
Passata di pomodoro	60	60
Mozzarella	30	40

Stendere la pasta sulla teglia, aggiungere il pomodoro, la mozzarella e poco olio e cuocere in forno. **Formaggio fresco:** del tipo mozzarella, crescenza e ricotta.

Ingredienti: gr.	Scuola primaria	Scuola media
Taleggio, italico	50	60
Formaggi freschi	50	60
Parmigiano	50	60

Piselli brasati.

Ingredienti: gr.	Scuola primaria	Scuola media
Piselli surgelati	80	90
Olio extravergine oliva	3	5
Cipolla	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.

Stufare la cipolla con olio e acqua, aggiungere i piselli, il brodo e portare a cottura in forno.

Frutta di stagione.**Venerdì****Risotto alla parmigiana.**

Ingredienti: Grammi	Scuola primaria	Scuola media
Riso parboiled	70/90	80/100
olio extravergine d'oliva	3	5

cipolla	q.b.	q.b.
parmigiano reggiano	5	10
Sale iodato	q.b.	q.b.
brodo vegetale	q.b.	q.b.

Tritare finemente la cipolla, brasarla con olio e acqua. Unire il riso e portare a cottura con brodo vegetale. Spegnerlo il fuoco. Al momento del servizio unire il grana.

Filetto di pesce al forno:

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Filetto di cernia o platessa	120	140
Pane grattugiato	q.b.	q.b.
prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio extravergine	q.b.	q.b.

Sistemare i filetti di pesce su teglia leggermente oliata, spolverarli di pane grattugiato e prezzemolo e cuocere in forno.

Patate al forno: gr. 100/130 per primaria e gr. 150 per scuola media.

Frutta fresca di stagione.

2^ SETTIMANA

Lunedì

Lasagne alla bolognese:

Ingredienti: Grammi	Scuola primaria	Scuola media
Pasta fresca per lasagne	70	90
besciamelle	q.b.	q.b.
Carne macinata	50	60
Olio extravergine		
pomodoro	40	50
odori	q.b.	q.b.
parmigiano	8	8

Prosciutto cotto senza polifosfati:1/2 porzione.

	Scuola primaria	Scuola media
Prosciutto cotto	25	35

Carote in insalata: gr. 100/130 per primaria e gr. 150 per scuola media.

Frutta di stagione

Mercoledì

Riso al pomodoro.

Ingredienti: Grammi	Scuola primaria	Scuola media
Riso parboiled	70/90	80/100
olio extravergine d'oliva	3	5
sugo di pomodoro	30	30
parmigiano reggiano	5	10

Si tratta di riso bollito, condito con sugo di pomodoro e parmigiano reggiano, al momento del servizio.

Scaloppina di pollo.

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Petto di pollo	100/120	120/140
rosmarino	q.b.	q.b.
Sale fino	q.b.	q.b.
Olio extravergine	5	5

Si procede alla cottura mettendo le fette di carne infarinate su una teglia oliata, aggiungendo brodo vegetale e cuocendo in forno.

Patate al vapore. gr. 100/130 per scuola elementare e gr. 150 per scuola media.

Frutta di stagione.

Venerdì

Pasta al pesto

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Pasta	70/90	80/100
pesto	q.b.	q.b.

la ricetta del nostro "pesto" è in fondo alle tabelle.

Hamburger di manzo

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Carne di manzo macinata	100/120	120/140
rosmarino	q.b.	q.b.
Sale fino	q.b.	q.b.
Olio extravergine	5	5

Una volta preparati gli hamburger si adagiano su teglia oliata e si cuociono in forno.

Insalata mista: gr. 70/80 per scuola primaria e gr. 90 per scuola media.

Frutta di stagione.

3^ SETTIMANA:

Lunedì

Gnocchi al pomodoro. gr. 220 per scuola primaria e gr. 240 per scuola media.

Si utilizzano gnocchi surgelati i cui ingredienti sono:

farina, fiocchi di patate, acqua, sale.

Prosciutto cotto

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Bresaola	40/50	60/70

Piselli.

Frutta di stagione.

Mercoledì

Pizza

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
-----------------	-----------------	--------------

Pasta di pane	140/160	160/200
Olio extravergine	8	8
Passata di pomodoro	60	60
Mozzarella	30	40

Stendere la pasta sulla teglia, aggiungere il pomodoro, la mozzarella e poco olio e cuocere in forno.

Bresaola: gr. 40/50 per scuola primaria e 60/70 per scuola media.

Carote in insalata.

Frutta fresca.

Venerdì

Riso al pomodoro

Scaloppine alla pizzaiola

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Lonza di maiale	100/120	120/140
Passata di pomodoro	40	40
Sale fino	q.b.	q.b.
Olio extravergine	5	5
origano	q.b.	q.b.

Purè di patate.

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Patate	90	90
Latte intero	50	50
Burro	8	8
Sale fino	q.b.	q.b.
Grana	10	10

Lessare le patate con la buccia. Lasciarle intiepidire, spellare, passare al setaccio, rimettere sul fuoco basso ed aggiungere gli altri ingredienti.

Frutta fresca di stagione.

4^ SETTIMANA

Lunedì

Fusilli con pomodoro, prosciutto cotto e piselli: grammature come precedenti, ricetta del sugo proposta alla fine.

Lonza al latte

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Lonza di maiale	100/120	120/140
Latte	q.b.	q.b.
Sale fino	q.b.	q.b.
Olio extravergine	5	5
Rosmarino	q.b.	q.b.

Cuocere la carne al forno con l'aggiunta di latte, sale e brodo vegetale per portare a cottura.

Patate al forno.

Frutta di stagione

Mercoledì

Ravioli al pomodoro. gr. 80 per scuola elementare e gr. 120 per scuola media.

Filetto di pesce al forno. (vedere ricetta precedente)

Insalata mista.

Frutta fresca.

Venerdì

Pasta al pomodoro: (come ricetta precedente)

Spezzatino di vitello

Ingredienti. gr.	Scuola primaria	Scuola media
Bocconcini di vitello	100	120
carota, cipolla e sedano	q.b	q.b
pomodori pelati	70	80
brodo vegetale	q.b	q.b
olio extravergine d'oliva	4	5
sale iodato	q.b	q.b

Piselli brasati. gr. 80 per primaria, gr. 90 per scuola media.

Brasare i piselli con poca cipolla e brodo vegetale.

Frutta di stagione

Le verdure servite saranno di stagione, crude o cotte.

La frutta sarà sempre frutta di stagione.

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Pane senza condimento	50	50

MENU' PRIMAVERA/ ESTATE

1^ SETTIMANA

Lunedì

Riso al pomodoro.

Ingredienti: Grammi	Scuola primaria	Scuola media
Riso parboiled	70/90	80/100
olio extravergine d'oliva	3	5
sugo di pomodoro	30	30
parmigiano reggiano	5	10

Si tratta di riso bollito, condito con sugo di pomodoro e parmigiano reggiano, al momento del servizio.

Formaggio.

Ingredienti: gr.	Scuola primaria	Scuola media
Taleggio, italico	50	60

Formaggi freschi	50	60
Parmigiano	50	60

Piselli stufati

Frutta di stagione. Si riporta tabella grammature alla fine...

Mercoledì

Pasta al pesto

Ingredienti: gr.	Scuola primaria	Scuola media
Pasta	70/90	80/100
Parmigiano reggiano	10	10

Scaloppina di tacchino.

Ricetta e grammature come scaloppine di pollo.

Purè di patate

Frutta di stagione.

Venerdì

Pizza.

Prosciutto cotto.

Insalata verde.

Frutta di stagione.

2^ SETTIMANA

Lunedì

Pasta al pomodoro:

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Pasta	70/90	80/100
pomodoro	30	40
olio extravergine d'oliva	5	5
cipolla	q.b.	q.b.

Brasare la cipolla con olio e acqua, aggiungere il pomodoro, salare e terminare la cottura. Aggiungere il parmigiano prima di servire.

Hamburger.

Carote in insalata: gr. 100/130 per primaria e gr. 150 per scuola media.

Frutta di stagione

Mercoledì

Gnocchi al pomodoro.

Bresaola.

Fagiolini.

Frutta.**Venerdì****Risotto alla parmigiana.**

Ingredienti: Grammi	Scuola primaria	Scuola media
Riso parboiled	70/90	80/100
olio extravergine d'oliva	3	5
cipolla	q.b.	q.b.
parmigiano reggiano	5	10
Sale iodato	q.b.	q.b.
brodo vegetale	q.b.	q.b.

Tritare finemente la cipolla, brasarla con olio e acqua. Unire il riso e portare a cottura con brodo vegetale. Spegnerlo il fuoco. Al momento del servizio unire il grana.

Filetto di pesce al forno:

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Filetto di cernia o platessa	120	140
Pane grattugiato	q.b.	q.b.
prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio extravergine	q.b.	q.b.

Sistemare i filetti di pesce su teglia leggermente oliata, spolverarli di pane grattugiato e prezzemolo e cuocere in forno.

Patate al forno: gr. 150 per primaria e gr. 200 per scuola media.

Frutta fresca di stagione.**3^ SETTIMANA:****Lunedì****Pasta al ragù.****Fusi di pollo.****Insalata mista.****Frutta di stagione.****Mercoledì****Pizza**

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Pasta di pane	140/160	160/200
Olio extravergine	8	8
Passata di pomodoro	60	60
Mozzarella	30	40

Stendere la pasta sulla teglia, aggiungere il pomodoro, la mozzarella e poco olio e cuocere in forno.

Prosciutto cotto senza polifosfati: 1/2 porzione.**Piselli stufati.**

Frutta fresca.

Venerdì

Pasta al pesto

Mozzarella.

Pomodori in insalata.

Frutta di stagione

4^ SETTIMANA

Lunedì

Fusilli con pomodoro e prosciutto cotto: grammature come precedenti, ricetta del sugo proposta alla fine.

Scaloppine di tacchino.

Patate al forno.

Frutta di stagione

Mercoledì

Lasagne

Ingredienti: Grammi	Scuola primaria	Scuola media
Pasta fresca per lasagne	70	90
besciamelle	q.b.	q.b.
Carne macinata	50	60
Olio extravergine		
pomodoro	40	50
odori	q.b.	q.b.
parmigiano	8	8

Prosciutto crudo: ½ porzione, gr. 25 per scuola primaria e gr. 35 per scuola media.

Insalata mista.

Frutta fresca.

Venerdì

Pasta al ragù vegetale.

Filetto di pesce al forno

Carote in insalata.

Frutta di stagione

Le verdure servite saranno di stagione, crude o cotte. (secondo il calendario)

La frutta sarà sempre frutta di stagione. (secondo il calendario)

Ingredienti: gr	Scuola primaria	Scuola media
Pane senza condimento	50	50

Sugo al pomodoro: ricetta

Brasare la cipolla con poco olio extravergine d'oliva ed acqua. Aggiungere il pomodoro, poco sale e rosmarino e portare

a cottura.

Per il sugo con pomodoro, prosciutto e piselli: aggiungere i piselli bolliti e prosciutto cotto a dadini.

Ragù:

Brasare la cipolla e la carota con poco olio extravergine d'oliva ed acqua. Aggiungere la carne macinata e lasciar cuocere, il pomodoro, poco sale e rosmarino e portare a cottura.

Ragù vegetariano:

Brasare la cipolla con poco olio extravergine d'oliva ed acqua. Aggiungere le zucchine, le melanzane e lasciar cuocere con il pomodoro e poco sale e portare a cottura.

"Pesto":

Basilico, olio extravergine d'oliva, parmigiano reggiano, qualche pinolo.

Ai bambini con intolleranze o allergie viene proposto un pesto alternativo senza l'aggiunta dell'alimento a rischio.