



COMUNE DI VARALLO POMBIA (NO)

- CAPITOLATO SPECIALE -

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE A NORMA DEL
D.M. 10.03.2020**

**PERIODO CONTRATTUALE: 01/09/2022 – 31/08/2024
CON POSSIBILITÀ DI ESECUZIONE DI UN ULTERIORE
ANNO SCOLASTICO (DAL 01/09/2024 AL 31/08/2025)**

INDICE:

DEFINIZIONI	4
PRINCIPI GENERALI	4
TITOLO I - Oggetto del contratto	5
ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO -	5
ART. 1.1 - FACOLTÀ DI AFFIDAMENTO DI SERVIZI ANALOGHI	6
ART. 2 - DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA -	6
ART. 2.1 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO -	6
ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE -	7
ART. 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO -	7
ART. 4.1 - CRITERI, PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE -	7
TITOLO II – Organizzazione del servizio	7
ART. 5 - SEDI DEI SERVIZI/CENTRI REFEZIONALI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA -	7
ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE -	9
ART. 7 – ORARIO CONSEGNA PASTI -	9
ART. 8 – INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -	10
ART. 9 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -	10
ART. 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI (CPP) –	10
ART. 11 - INDICAZIONI GENERALI -	11
ART. 12 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI	11
ART. 13 - STRUTTURA DEI MENÙ PER BAMBINI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO, CENTRI ESTIVI E ADULTI AVENTI DIRITTO -	11
ART. 13.1 - STRUTTURA DEI MENÙ PER L'ASILO NIDO, SPECIFICHE DI CONSEGNA DEL PASTO IN LEGAME FRESCO CALDO, GESTIONE DEL SERVIZIO -	13
ART. 14 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA -	13
ART. 14.1 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -	13
ART. 14.2 – GARANZIE DI QUALITÀ E CRITERI AMBIENTALI MINIMI -	14
ART. 14.3 – MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI PREVISTI DAL CAPITOLATO SPECIALE E/O OFFERTI IN SEDE DI GARA -	15
ART. 14.4 – RELAZIONE TRIMESTRALE SULLA FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI -	15
ART. 14.5 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI -	15
ART. 14.6 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -	15
ART. 14.7 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE -	16
ART. 14.8 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE -	16
ART. 14.9 - PENTOLAME PER LA COTTURA -	17
ART. 14.10 – COTTURA -	17
ART. 14.11 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI -	18
ART. 14.12 - LINEA REFRIGERATA -	18
ART. 14.13 - CONDIMENTI -	18
ART. 14.14 - IGIENE DELLA PRODUZIONE -	18
ART. 14.15 - DIETE SPECIALI -	19
ART. 14.16 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO") -	19
ART. 14.17 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, <i>PACKED LUNCH</i> -	20
ART. 14.18 – RICICLO -	20
ART. 14.19 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI -	20
ART. 14.20 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI -	21
ART. 14.21 – RIFIUTI -	21
ART. 14.22 – CUSTOMER SATISFACTION	21
ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI -	22
ART. 16 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI -	22
ART. 17 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE -	23
ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI -	24
ART. 19 – PRENOTAZIONE, CONTEGGIO E INCASSO BUONI PASTO	25
ART. 20 - FUNZIONALITÀ DEL SERVIZIO –	26
ART. 21 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO -	26
ART. 22 - FORNITURE -	26
ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE -	27
ART. 24 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P. -	27
TITOLO III - Strutture, arredi, attrezzature	28
ART. 25 - CONSEGNA ALLA DITTA DEI LOCALI PER LA PRODUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI -	28

ART. 25.1 - IMPIANTO FOTOVOLTAICO DEL CPP E <i>NET METERING</i> -	28
ART. 26 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO -	28
ART. 27 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DELL'I.C. -	29
ART. 28 - ACCESSI -	30
TITOLO IV - Prodotti per la pulizia e la sanificazione, <i>Pest management</i>	30
ART. 29 – REGOLAMENTI E PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE -	30
ART. 29.1 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI - <i>PEST MANAGEMENT</i> -	30
TITOLO V - Personale	31
ART. 30 - PERSONALE –	31
ART. 31 - ORGANICO –	31
ART. 32 - CLAUSOLA SOCIALE -	32
ART. 33 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) -	32
ART. 34 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE -	33
TITOLO VI – Protezione dei dati personali	33
ART. 35 - PREMESSA –	33
ART. 36 - FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA AGGIUDICATARIA –	33
ART. 37 - OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA -	33
ART. 38 - ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA -	33
ART. 39 - FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DAL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 –	34
ART. 40 - PROPRIETÀ DEI DATI -	34
ART. 41 - DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI -	34
ART. 42 - BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -	34
ART. 43 - NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO -	34
ART. 44 - RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -	34
TITOLO VII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro	34
ART. 45 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -	34
ART. 46 - RISCHI INTERFERENTI -	35
TITOLO VIII - Oneri e assicurazioni a carico dell'I.C. e del Comune	35
ART. 47 - ONERI E ASSICURAZIONI -	35
ART. 48 – SPESE INERENTI IL SERVIZIO -	36
ART. 49 - VALORE COMPLESSIVO DELL’AFFIDAMENTO -	36
ART. 50 - PENALI –	37
ART. 51 - DOMICILIO -	39
ART. 52 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI -	40
ART. 53 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO -	40
ART. 54 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO -	41
ART. 55 - MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI RINVENIENTI DALLA CONCESSIONE -	41
ART. 56 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI -	41
ART. 57 - DANNI -	42
ART. 58 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI, TARIFFE -	42
ART. 58.1 – ASSUNZIONE DELLE MOROSITA’ -	42
ART. 59 - REVISIONE PREZZI -	43
ART. 60 – CORRESPONSIONE PER I PASTI DESTINATI A UTENZE ESTERNE CONVENZIONATE (ROYALTY).....	43
ART. 61 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO -	43
ART. 62 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA -	44

ALLEGATI	
N. 1	Qualità delle materie prime
N. 2	Tabelle delle grammature
N. 3	Limiti di contaminazione di alimenti e superfici
D.U.V.R.I.	Verrà allegato al contratto, in fase di sottoscrizione dello stesso

DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente contratto si intende per:

- Comune, A.C., Stazione Appaltante: l'Amministrazione Comunale di Varallo Pombia
- I.C. o Impresa, ditta: Impresa Concessionaria alla quale viene affidato il servizio
- Codice: Codice dei contratti pubblici - D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.
- CS: Capitolato Speciale
- RUP: Responsabile Unico del Procedimento
- PAN GPP: piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement
- CAM (Criteri Ambientali Minimi): sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.
- Centro refezionale, refettori: locali adibiti alla somministrazione dei pasti agli utenti che fruiscono del servizio.
- Cucina *office*: area del centro refezionale/refettorio, all'interno della quale avvengono le attività di ricevimento e ultimazione delle ricette per la somministrazione e il lavaggio dell'utensileria.
- CPP: Centro di Produzione Pasti sito in Via Lana n. 7, Varallo Pombia, di proprietà del Comune e che lo stesso mette a disposizione dell'I.C., per tutto il periodo contrattuale, ai fini dell'espletamento delle attività previste dal contratto.
- ASM, addetto ai servizi mensa: si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.
- Legame: si intende la metodologia con la quale i pasti vengono prodotti e movimentati.
- Pasto a legume fresco-caldo, *Cook & Hold & Serve*: pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
- Pasto a legume refrigerato, *Cook & Chill*: pasto che dopo la sua produzione, con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici e nutrizionali, è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura, con rallentamento del processo di proliferazione di agenti alteranti ed è successivamente riportato in temperatura (riattivazione), mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
- Menù "*standard*": lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche.
- *Pest management*: si intendono i servizi per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari. Tali attività dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.

PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato speciale è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., art. 34), al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai Criteri Ambientali Minimi – CAM - per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. n. 65 del 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il luogo di svolgimento dei servizi è sul territorio del Comune di Varallo Pombia (NO), come meglio descritto nel prosieguo.

I servizi dovranno svolgersi sotto l'osservanza delle indicazioni contenute negli articoli che seguono, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato, oltre che nel rispetto di eventuali protocolli di sicurezza sanitaria previsti dalle autorità competenti, che potrebbero anche richiedere rimodulazione dei servizi stessi.

TITOLO I - Oggetto del contratto

ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO –

Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica e sociale, come successivamente definite, a ridotto impatto ambientale del Comune di Varallo Pombia (NO) ad imprese di ristorazione specializzate che utilizzeranno il Centro di Produzione Pasti sito in Via Lana n. 7.

Il servizio, a carico della I.C., in particolare, prevede l'affidamento, della gestione del servizio di ristorazione

- scolastica a favore
 - degli allievi frequentanti la Scuola dell'Infanzia G. Bolognino,
 - degli allievi frequentanti la Scuola Primaria G. Di Vittorio,
 - degli allievi frequentanti la Scuola Secondaria di 1° Grado Don G. Rossi,
 - del personale docente e non docente statale e degli operatori socio-educativi incaricati dal Comune,
 - dei ragazzi frequentanti i Centri Estivi.
- Dovrà essere prevista anche la fornitura,
 - . mediante opportuni contenitori predisposti per ogni sezione/classe della Scuola dell'Infanzia, della merenda di metà mattina, composta da frutta fresca di stagione lavata, sbucciata e porzionata (o come eventualmente previsto dal menù, budino o yogurt o torta semplice, senza creme, prodotta presso il CPP).
 - . del pranzo e della merenda pomeridiana per gli iscritti al servizio di assistenza post-scolastica della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria
- per i bambini frequentanti l'Asilo Nido comunale "Giovanni, Ugo e Maria Anita Ingnoli", degli educatori e del personale che opera presso la struttura.
Il servizio prevede, come per il servizio scolastico, la fornitura, la gestione e la somministrazione, di pasti in legume fresco-caldo, prodotti e veicolati dal CPP, oltre alle merende come successivamente dettagliato.
- per il personale dipendente, in servizio presso il Comune, che ne ha diritto, durante tutto l'anno solare.
- mensa sociale a domicilio per gli utenti iscritti, durante tutto l'anno solare, una volta al giorno, a pranzo (potrà essere individualmente richiesta la doppia fornitura per il pranzo e la cena del giorno), con esclusione del sabato, della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali.
Il servizio NON prevede la consegna a domicilio dei pasti realizzati in legume fresco-caldo, ma il solo confezionamento in contenitori isotermini individuali.
- per i partecipanti del Centro Incontro Anziani di Varallo Pombia (Gruppo Anziani), pranzo, una o due volte la settimana (attualmente solo il giovedì), con produzione pasti in legume fresco-caldo, in multiporzione, presso il CPP e consegna presso il refettorio di Via Lana n. 7.

Sono altresì a carico dell'I.C.:

- a) Tutte le operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per l'espletamento del servizio di ristorazione: dall'acquisto e deposito delle derrate, cottura pasti presso il CPP, confezionamento, trasporto, distribuzione, apparecchiatura tavoli, riassetto e pulizia refettori e locali annessi.
La concessione comprende altresì la fornitura/gestione, per ciascun refettorio, delle attrezzature, delle lavastoviglie, delle stoviglie, ovvero di quanto necessario per l'ottimale svolgimento del servizio, come indicato nel presente Capitolato Speciale.
- b) La gestione delle iscrizioni, delle prenotazioni pasti, tramite sistema informatico e della relativa riscossione delle rette del servizio di ristorazione scolastica, dipendenti comunali e utenti a domicilio dovute dagli iscritti al servizio, compresa la riscossione delle morosità.
La descrizione del sistema informatico attualmente utilizzato è dettagliata al successivo Art. 19.

Le attività richieste, devono essere espletate dall'I.C. a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato e:

- della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;
- delle "Proposte operative per la ristorazione collettiva ospedaliera, assistenziale, scolastica", Regione Piemonte, 2007;
- dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 (CAM).

ART. 1.1 - FACOLTÀ DI AFFIDAMENTO DI SERVIZI ANALOGHI

Ai sensi dell'art. 63. c. 5 del D.Lgs. 50/2016, e successivamente al primo anno di servizio, la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare direttamente all'appaltatore del contratto principale, con procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara, i seguenti servizi analoghi:

- 1) Ristorazione Asilo Nido comunale "Giovanni, Ugo e Maria Anita Ingnoli" con fornitura di derrate alimentari, personale di cucina e con totale conduzione della cucina stessa, per la produzione dei pasti presso l'asilo nido comunale, per tutta l'utenza della struttura.

L'eventuale servizio analogo viene affidato alle stesse condizioni individuate dal progetto a base di gara e dall'offerta tecnica ed economica dell'aggiudicatario, entro il triennio dalla stipula del contratto originale, fino ad una durata massima pari a quella del contratto principale. Il servizio prevede, per bambini di età compresa tra tre mesi e tre anni e per il personale operante presso l'asilo nido, le seguenti attività:

- la fornitura delle materie prime, la preparazione dello spuntino del mattino, dei pasti completi per il pranzo e della merenda del pomeriggio, la porzionatura ed il trasferimento di quanto prodotto presso le sale ove la distribuzione verrà eseguita dalle educatrici;
- la pulizia e sanificazione della cucina, dei locali annessi compreso tavoli, sedie e refettori, delle stoviglie e delle attrezzature;
- la fornitura di prodotti detergenti e disinfettanti e del materiale necessario per le pulizie;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature concesse in comodato dall'A.C. e di quelle eventualmente fornite dall'I.C.;
- la fornitura di stoviglie e di materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli/tovaglette monouso, posate, contenitori, ecc.), di pentolame ed utensileria eventualmente necessari all'attività di produzione;
- la fornitura ed integrazione di attrezzature e macchinari che si dovessero rendere necessari per l'espletamento del servizio;
- la fornitura di personale di cucina (cuoco/a).

- 2) Ristorazione per i partecipanti del Centro Incontro Anziani di Varallo Pombia (Gruppo Anziani) – pranzo, una o due volte la settimana (attualmente solo il giovedì), con produzione pasti in legume fresco-caldo presso la cucina di Via della Gioventù, Varallo Pombia, di proprietà del Comune e somministrazione in loco.

Il servizio, qualora attivato, dovrà pertanto prevedere la fornitura da parte dell'I.C. di personale di cucina e l'esecuzione delle attività di sanificazione dei locali impiegati per la produzione e delle attrezzature di servizio, dopo l'utilizzo.

ART. 2 - DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA -

Il Comune conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio oggetto del presente Capitolato Speciale, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo all'I.C. delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l'utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune. In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, il Comune conserva competenza esclusiva su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

ART. 2.1 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO -

L'I.C. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle autorizzazioni previste dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

L'I.C. si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

L'I.C. è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di concessione. A tal fine l'I.C. contrae apposita ed adeguata polizza di responsabilità civile.

ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE -

La concessione avrà durata per il periodo dal 01/09/2022 al 31/08/2024.

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto "sotto le riserve di legge" ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

Il contratto potrà essere rinnovato alla scadenza per un ulteriore anno, agli stessi patti e condizioni in vigore al momento della scadenza del rapporto, verificata, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, la qualità del servizio prestato ed accertata la sussistenza di ragioni di convenienza. In ogni caso, l'eventuale rinnovo è subordinato all'adozione di specifico provvedimento amministrativo esecutivo ai sensi di legge.

ART. 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO -

Il presente contratto rientra nelle definizioni di cui all'art. 144, "Servizi di ristorazione", del D. Lgs. 50/2016.

ART. 4.1 - CRITERI, PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE -

Procedura negoziata, ai sensi del combinato disposto dell'art. 63 del D.Lgs. 50/2016 e dell'art. 1, c. 2 lett. b), della L.120/2020 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del D.Lgs 50/2016 da espletare tramite RDO evoluta sul mercato elettronico della PA - piattaforma Mepa — www.acquistinretepa.it, tenuto conto dell'art. 58 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. Si rinvia al disciplinare di gara per i dettagli.

TITOLO II – Organizzazione del servizio.

ART. 5 - SEDI DEI SERVIZI/CENTRI REFEZIONALI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA -

La distribuzione e la somministrazione dei pasti, ove prevista, avviene presso sedi differenziate, presenti sul territorio del Comune e secondo giorni ed orari approvati annualmente dagli istituti scolastici e dal Comune.

Fruitori del servizio	Indirizzo	Specifica servizio	Somministrazione
Scuola dell'Infanzia G. Bolognino	Via Bolognino, 24	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione	A carico dell'I.C., al tavolo dell'utenza. Attualmente gestito con doppio turno di servizio – ore 11.30 e 12.30. Refettorio unico. <i>N.B.: qualora non fosse necessario garantire il distanziamento sociale dell'utenza durante la consumazione del pasto, su indicazione dell'A.C., potrà essere previsto un unico turno, alle ore 12.00.</i>
Scuola Primaria G. Di Vittorio	Via Circonvallazione, 23	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione	A carico dell'I.C., al tavolo dell'utenza. Attualmente gestito con doppio turno di servizio – ore 12.30 e 13.10 – presso refettorio attiguo al CPP. <i>N.B.: qualora non fosse necessario garantire il distanziamento sociale dell'utenza durante la consumazione del pasto, su indicazione dell'A.C., potrà essere previsto un unico turno, alle ore 12.30, presso i tre refettori di Via Circonvallazione, 23.</i>
Scuola	Via	Pasto prodotto in	A carico dell'I.C., al tavolo dell'utenza.

Secondaria di 1° Grado Don G. Rossi	Circonvallazione, 46	legame fresco-caldo presso CPP, in multiporzione	Turno unico di servizio – ore 13.15. <i>N.B.: qualora non fosse necessario garantire il distanziamento sociale dell'utenza durante la consumazione del pasto, su indicazione dell'A.C., potrà essere prevista la somministrazione con linea self, sempre in unico turno, presso il refettorio attiguo al CPP.</i>
Centro incontro Anziani di Varallo Pombia (Gruppo Anziani)	Via Lana, 7	Pasto prodotto in legame fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione	NON sono previste attività di somministrazione e di riassetto dei locali, a carico dell'I.C.. Consegna pasti ore: 12.00 Servizio attivo per uno/due giorni a settimana (attualmente solo il giovedì)
Anziani a domicilio	Presso CPP	Pasto prodotto in legame fresco-caldo presso CPP e confezionato in monoporzione, in contenitore singolo, per ogni utente	NON sono previste attività di consegna e di somministrazione pasti e di riassetto dei locali, a carico dell'I.C.. Consegna pasti presso CPP ore: 11.30 - 12.00
Centro Estivo	c/o Asilo nido o Scuola Infanzia	Pasto prodotto in legame fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione	NON sono previste attività di somministrazione e di riassetto dei locali, a carico dell'I.C.. Consegna pasti ore: 12.00
Dipendenti comunali	Via Lana, 7	Pasto prodotto in legame fresco-caldo presso CPP e veicolato in monoporzione, in contenitore singolo per ogni utente	NON sono previste attività di somministrazione e di riassetto dei locali, a carico dell'I.C.. Consegna pasti ore: 12.00
Asilo Nido "Giovanni, Ugo e Maria Anita Ingnoli"	Via Circonvallazione, 6	Pasto prodotto in legame fresco-caldo presso CPP e veicolato in multiporzione	L'I.C. dovrà provvedere allo scodellamento nei piatti, presso l'area refettorio e all'allestimento dei carrelli di servizio. Merenda mattutina ore 9.00. Pranzo ore 11.30, turno unico di servizio. Merenda pomeridiana ore 15.30.

A titolo di esempio, di seguito, vengono indicati i dati di presenza dell'utenza dei vari servizi di ristorazione scolastica e sociale oggetto del contratto - rilevazione dati anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022:

A.s. 2020/2021	Utenti iscritti	n. pasti GIORNALIERI	Giorni erogazione	Periodo	TOTALE PASTI
Servizio					
Scuola INFANZIA "G. Bolognino"	93	55	168	settembre/giugno	11.806
Scuola PRIMARIA "G. Di Vittorio"	183	55	168	settembre/giugno	11.445
Scuola SECONDARIA "Don G. Rossi"	57	29	58	settembre/giugno	2.186
Centro Incontro (Gruppo Anziani)	0	0	0	settembre/giugno	0
Pasti a DOMICILIO	0	0	0	settembre/luglio	0
Centro ESTIVO INFANZIA	21	13	22	luglio	281
DIPENDENTI	8	6 (settimanali)	4	settembre/luglio	22
TOTALE A.S. 2020/2021					25.740

A.s. 2021/2022	Utenti iscritti	n. pasti GIORNALIERI	Giorni erogazione	Periodo	TOTALE PASTI
Servizio					
Scuola INFANZIA "G. Bolognino"	82	52	162	settembre/giugno	9311
Scuola PRIMARIA "G. Di Vittorio"	178	70	167	settembre/giugno	12304
Scuola SECONDARIA "Don G. Rossi"	56	39	63	settembre/giugno	2654
Centro Incontro	0	0	0	settembre/giugno	0
Pasti a DOMICILIO	2	2	37	settembre/luglio	71
Centro ESTIVO INFANZIA	N.D.	N.D.	20	luglio	N.D.

DIPENDENTI	8	4		settembre/luglio	201
				TOTALE A.S. 2021/2022	24.541
Servizio	Utenti iscritti	n. pasti GIORNALIERI	Giorni erogazione	Ultimi periodi di attivazione	TOTALE PASTI
Centro Incontro - A.S. 2018/2019	55	50 (settimanali)	40	settembre/giugno	1.900
Centro Incontro - A.S. 2019/2020	55	50 (settimanali)	24	settembre/giugno	1.284

A.s. 2020/2021

ASILO NIDO Ingnoli	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio
bambini	154	242	87	136	233	310	135	320	400	376	233
Educatori ed altro personale	28	22	11	14	17	20	10	18	21	21	24
TOTALE mese	182	264	98	150	250	330	145	338	421	397	257
TOTALE	2.832										

A.s. 2021/2022

ASILO NIDO Ingnoli	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio
bambini	195	281	245	222	162	353	373	276	343	376 <i>Dato presunto</i>	233 <i>Dato presunto</i>
Educatori ed altro personale	18	21	21	16	16	20	23	18	22	21 <i>Dato presunto</i>	24 <i>Dato presunto</i>
TOTALE mese	213	302	266	238	178	373	396	294	365	397 <i>Dato presunto</i>	257 <i>Dato presunto</i>
TOTALE	3.279										

La fornitura media annua presunta ammonta a circa n. **29.693** pasti.

Nei predetti quantitativi sono compresi anche i pasti giornalieri per gli insegnanti preposti all'assistenza degli alunni.

Il numero dei pasti stimati è un dato medio da considerarsi indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero delle presenze degli utenti.

Ogni variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi comunali non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE -

L'I.C. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dal Comune e gli orari, anche diversificati, per i vari servizi; il Comune, annualmente, trasmetterà tali informazioni tempestivamente, per opportuna conoscenza e per gli adempimenti conseguenti.

SERVIZIO	EROGAZIONE
Servizio di ristorazione scolastica	di massima, da settembre a giugno, secondo calendario scolastico.
Asilo nido	di massima, da settembre a luglio, dal lunedì al venerdì, secondo calendario stabilito annualmente.
Personale dipendente in servizio presso il Comune	durante tutto l'anno solare, con esclusione del sabato, della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali.
Mensa sociale a domicilio per gli utenti iscritti	durante tutto l'anno solare, una volta al giorno, con esclusione del sabato, della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali.
Centro Incontro (Gruppo Anziani)	pranzo, una o due volte la settimana

ART. 7 – ORARIO CONSEGNA PASTI -

Le consegne dei pasti dovranno avvenire secondo quanto di seguito indicato all'art. 16 del Capitolato Speciale.

Per ciò che attiene alla ristorazione scolastica, all'inizio dell'anno scolastico, il Comune comunicherà ufficialmente, sulla base dell'organizzazione dell'attività scolastica, gli orari; gli stessi dovranno essere osservati scrupolosamente dall'I.C. nella distribuzione dei pasti.

In relazione al numero di utenti interessati, alla capienza dei refettori e all'eventuale esigenza di particolari vincoli di distanziamento sociale, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno; in questo caso, la consegna dei pasti dovrà essere differenziata (produzione e orario di consegna) per il primo turno e per il secondo turno.

ART. 8 – INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -

L'I.C. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/09/2022 con le modalità indicate sia dal presente capitolato, sia da quanto presentato in sede di offerta, salvo diversa indicazione da parte del Comune.

La parziale o totale mancata attivazione del servizio di fornitura pasti all'utenza da parte del Comune non dà diritto all'I.C. a richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 9 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative (l'I.C. deve stabilire un piano delle emergenze da adottare in caso di necessità).

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.C..

In caso di sciopero dei dipendenti dell'I.C., il Comune deve essere avvisato immediatamente e deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.C. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi, la cui composizione, in ogni caso, deve essere precedentemente concordata con il Comune.

b) Interruzione temporanea del servizio per situazioni organizzative dell'Istituzione scolastica.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un centro refezionale, devono essere comunicati all'I.C. dall'Istituzione scolastica o dal Comune, con almeno 24 ore di anticipo.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria, sono consentite interruzioni temporanee del servizio (in ogni caso, non oltre 48 ore, tempo oltre il quale il Comune provvederà all'applicazione di penalità in base alla gravità dell'evento) per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Anche al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere preventivamente concordate tra l'I.C. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi.

d) Impossibilità di utilizzo del Centro di Produzione Pasti

In questo caso, l'I.C. dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un CPP alternativo; dovrà, in ogni caso, essere garantito un tempo non superiore alle 2 (due) ore, tra il termine delle cotture e l'inizio del servizio di somministrazione presso i centri refezionali.

Il servizio dovrà comunque essere erogato secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale.

e) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.C., che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

ART. 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI (CPP) –

L'I.C. dovrà utilizzare obbligatoriamente, per la produzione dei pasti e per tutta la durata dell'appalto il CPP di proprietà e messo a disposizione dal Comune di Varallo Pombia e sito in Via Lana n. 7, Varallo Pombia (NO).

ART. 11 - INDICAZIONI GENERALI -

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli approvati dal Comune e dall'ASL NO e dovranno garantire, le ripartizioni caloriche riportate nei L.A.R.N. - *IV Revisione 2014*.

Il Comune, oltre al menù "standard", ovvero lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche, si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione,

1. la predisposizione e la preparazione di un menù stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) per le diete etico-religiose, se non già predisposto dall'ASL NO, formulato dall'I.C. in aderenza al menù "standard" e stabilendo di fornire con il pasto di mezzogiorno circa il 40% del fabbisogno calorico giornaliero definito per le fasce d'età.
2. menù alternativi legati a specifiche campagne di educazione alimentare e festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.
3. prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione delle sopracitate festività.

Potranno inoltre essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati nelle tabelle merceologiche del presente Capitolato Speciale e nei relativi allegati, per particolari esigenze dietetico/nutrizionali.

L'I.C. all'inizio di ogni anno scolastico provvede alla stampa e all'esposizione, nei centri refezionali, dei menu in vigore e delle tabelle di correlazione, in modo che siano visibili agli utenti e ai membri della Commissione Mensa.

Per tutte le preparazioni alimentari inserite in menù, relativamente all'elenco e alla grammatura di ogni singolo ingrediente e alla eventuale presenza di allergeni, deve essere garantita la redazione e il costante aggiornamento di un "ricettario", nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Qualora richiesto dal Comune, in aggiunta alla versione in italiano, i menù e tutte le indicazioni ivi presenti, dovranno essere rese disponibili anche in lingua inglese.

Inoltre, l'I.C., in occasione di ogni variazione del menù richiesta dal Comune e/o definita in sede di Commissione mensa e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti, dovrà provvedere alla stampa del nuovo menù e all'esposizione nei centri refezionali.

Si specifica, inoltre, che le variazioni di menù proposte dall'I.C., devono essere, di volta in volta, concordate con il Comune e successivamente inviate, per l'approvazione, all'ASL NO.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.C. senza la specifica autorizzazione del Comune.

ART. 12 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle *Tabelle delle grammature* (Allegato 2) nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù, differenziati per fasce di età degli utenti. Le tabelle proposte sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a disposizioni o indicazioni da parte degli organismi competenti (ASL NO, ecc.) e/o all'applicazione delle più aggiornate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale.

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'I.C. deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per il Comune, fornendo alla stessa la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.

ART. 13 - STRUTTURA DEI MENÙ PER BAMBINI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO, CENTRI ESTIVI E ADULTI AVENTI DIRITTO -

I menù, devono essere articolati in menù *autunno-inverno* (indicativamente 01/10-30/04) e *primavera-estate* (indicativamente 01/05-30/09), prevedendo, per ciascuno, quattro settimane a rotazione; le date indicate potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menù proposti dall'I.C., prima di essere eseguiti, devono necessariamente essere approvati dal Comune e dal SIAN dell'ASL NO; tali elaborati, in ogni caso, devono essere finalizzati nell'assoluto rispetto delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e ai LARN (attuale riferimento: *IV Revisione 2014*).

Qualora richiesto dal Comune, deve essere prevista una minima differenziazione tra i menù per gli utenti

- della Scuola dell'Infanzia,
- della Scuola Primaria,
- della Scuola Secondaria di Primo Grado,
 - Asilo nido
 - altri servizi non scolastici.

Per l'elaborazione dei menù da eseguire durante il servizio, l'I.C. deve adottare tutto quanto previsto

- dall'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime*)
- dall'Allegato N. 2 (*Tabelle delle grammature*)

al presente documento.

La struttura dei menù deve essere la seguente:

SCUOLA INFANZIA

Spuntino di metà mattina:

principalmente composto da frutta fresca di stagione, lavata, sbucciata e porzionata e per non più di una volta a settimana, qualora previsto dal menù, budino o yogurt o torte semplici senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata), preparate presso il CPP.

Si specifica, inoltre, che l'I.C. dovrà fattivamente collaborare alla gestione dello spuntino di metà mattina, presso le Scuole dell'Infanzia, finalizzando un progetto atto a facilitare e conseguentemente a fare aumentare principalmente il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini e ad attuare iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari e una nutrizione maggiormente equilibrata.

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane

ALTRI SERVIZI

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione (o budino o yogurt o gelato o torte semplici senza creme o farciture, preparate presso il CPP).

Merenda pomeridiana

(per utenti del *Post Scuola* della Scuola Primaria): pane e cioccolato/marmellata/miele, crackers e succo 100% frutta biologica (200ml), biscotti secchi e spremuta di frutta fresca, frullato di frutta, latte e biscotti, tè e biscotti, tè con focaccia, budino, yogurt, gelato, torte semplici senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata) preparate presso il CPP.

ACQUA (scuole): presso i refettori ove la somministrazione è a carico dell'I.C., è richiesta la somministrazione di **acqua microfiltrata** (indicativamente 0,3 litri ad utente/per ciascun servizio). Per lo svolgimento del servizio dovranno essere impiegate brocche, dotate di coperchio, di capacità non superiore a 2 litri (preferibilmente da 1,5l), da riempirsi all'occorrenza.

L'I.C. è obbligata ad effettuare, a proprie spese, presso un laboratorio accreditato ACCREDIA, **l'analisi delle caratteristiche dell'acqua microfiltrata almeno due volte per ciascun anno scolastico e presso ciascun refettorio e presso la cucina dell'asilo nido** (presso questa struttura, attualmente, è prevista la distribuzione di acqua potabile di rete); i rapporti di prova con gli esiti delle analisi dovranno essere prontamente inviati all'A.C..

L'I.A. è obbligata ad effettuare, oltre alle analisi di cui sopra, le ulteriori analisi offerte in fase di gara.

Per tutti gli altri servizi deve essere garantita la fornitura di bottiglie acqua minerale nel formato da 1,5 litri o 0,5 litri in PET. Ove prevista la fornitura di pasto in monoporzione, deve essere prevista la fornitura giornaliera di 0,5 litri di acqua minerale in bottiglia in PET.

In alternativa, per il pranzo, per tutti i servizi, su autorizzazione del Comune, potrà essere prevista la somministrazione di:

- un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù generali, pane e frutta;
- un piatto della *cucina alternativa*, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.

ART. 13.1 - STRUTTURA DEI MENÙ PER L'ASILO NIDO, SPECIFICHE DI CONSEGNA DEL PASTO IN LEGAME FRESCO CALDO, GESTIONE DEL SERVIZIO -

Per questo servizio è richiesta la fornitura di pasti e di prodotti per lo svezzamento.

I pasti dovranno essere prodotti presso il CPP, in legame fresco-caldo e successivamente veicolati presso la struttura ove attualmente è presente una cucina d'appoggio dotata di area lavaggio con lavastoviglie e di un impianto frigorifero. Il personale dell'I.C., ove necessario, prima dell'allestimento dei carrelli di servizio e della somministrazione dei cibi per i bambini che consumano il pasto nell'area attigua alla cucina, provvederà ad effettuare l'ultimazione delle ricette, eventualmente differenziandole per fasce di età.

Merenda di metà mattina: indicativamente composta da frutta fresca mista.

Pranzo: un primo piatto
 un secondo piatto
 contorno
 pane
 acqua potabile di rete

Merenda pomeridiana: indicativamente composta da latte fresco pastorizzato, thè, tisane, spremuta/succo di frutta, yogurt, gelato, budino, pane e marmellata, torta semplice (senza creme o farciture, es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata) preparata presso la cucina, biscotti secchi, focaccia fresca.

In alternativa, a pranzo, su autorizzazione del Comune, potrà essere prevista la somministrazione di:

- un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù generali, pane e frutta;
- un piatto della cucina alternativa, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.

ART. 14 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA -

Gli standard igienici e di qualità riportati negli articoli seguenti, costituiscono parte sostanziale del presente Capitolato Speciale; tali standard sono da considerarsi minimi.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono riportate nell'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime*) al Capitolato Speciale.

ART. 14.1 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti.
- tutti i prodotti biologici devono indicare sull'etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente certificatore con il relativo numero di riconoscimento.

Ove si preveda l'utilizzo di **prodotti biologici sfusi** (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), dovrà essere consegnata all'A.C. idonea documentazione resa dal fornitore, attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia, e dovrà essere prodotta all'A.C. copia dell'etichetta originale.

- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti.
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti “non conformi” e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

ART. 14.2 – GARANZIE DI QUALITA' E CRITERI AMBIENTALI MINIMI -

L' I.C. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs 50/2016 e con riferimento al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020 (*criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*) si richiedono i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM):

➤ Requisiti degli alimenti

- L'I.C., per il conseguimento degli obiettivi richiesti nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*) al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020, **garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica** (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) **impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.**

L'I.C., inoltre, dovrà provvedere a redigere un **rapporto trimestrale** inerente le forniture di prodotti biologici, come indicato all'art. 14.4 del presente Capitolato Speciale.

Gli standard merceologici e qualitativi che le derrate alimentari devono possedere, oltre alle **percentuali minime di utilizzo**, sono indicati dettagliatamente nelle “Specifiche tecniche delle derrate alimentari – Qualità delle materie prime” - **Allegato n. 1** al Capitolato Speciale.

- Per la fornitura dell'acqua ai fruitori del servizio (ove la somministrazione pasti è in capo all'I.C.), si richiede la somministrazione di acqua microfiltrata prelevata da idonei dispenser installati presso i refettori e le cucine office e che l'I.C. dovrà periodicamente mantenere.

L'A.C., inoltre,

- si riserva di richiedere per gli utenti dei servizi scolastici, centri estivi e asilo nido, in caso di difficoltà di rifornimento di acqua di rete o in caso di esigenze particolari di servizio (es. uscite scolastiche programmate con fornitura di *packed lunch*), la fornitura temporanea di acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, a filiera corta. L'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da lt 1,5 e/o da lt 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

➤ Tovaglie e tovaglioli e requisiti dei prodotti in carta-tessuto

- Richiesto utilizzo come già indicato all'art. 22 e nell'Allegato N. 1 (Qualità delle materie prime) al presente Capitolato Speciale.

➤ Trasporti

- Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale come già indicato all'art. 16 del presente Capitolato Speciale.

➤ Consumi energetici

- All'art. 25 del presente Capitolato Speciale viene richiesto l'utilizzo, in caso di nuova fornitura/sostituzione di apparecchiature che ricadano nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.
- I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nell'ambito del campo di applicazione dei Regolamenti (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale GWP maggiore o uguale a 150.
- Le lavastoviglie professionali (qualora fornite a titolo di miglioria in sostituzione di quelle già presenti) devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:
 - sistemi di recupero di calore o, in alternativa capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
 - doppia parete;
 - possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

➤ Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

- Utilizzo di prodotti detergenti con etichetta ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, come già indicato all'art. 29 del presente Capitolato Speciale.
- Requisiti degli imballaggi
 - L'I.C., ove possibile, deve scegliere prodotti e imballaggi con le caratteristiche indicate all'art. 14.5 del presente Capitolato Speciale.
- Riduzione e gestione dei rifiuti
 - Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, così come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
 - Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale come già indicato all'art. 14.21 del Capitolato Speciale.
 - Gli oli e i grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.
- Comunicazione - Informazione agli utenti/ai commensali
 - Come previsto all'art. 18 del presente Capitolato Speciale.
- Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari
 - Previste misure di utilizzo delle eccedenze alimentari in termini di utilità sociale, così come indicato all'art. 14.19 del Capitolato Speciale.
 - Previsto **rapporto quadrimestrale** dell'I.C. con comunicazione dei dati relativi alle eccedenze alimentari e alle misure attuate per la riduzione degli sprechi (art. 14.20)
- Formazione del personale
 - Formazione come richiesta all'art. 34 del presente Capitolato Speciale.

ART. 14.3 – MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI PREVISTI DAL CAPITOLATO SPECIALE E/O OFFERTI IN SEDE DI GARA -

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.) tra quelli obbligatoriamente richiesti dall'A.C., oltre a quelli eventualmente introdotti a titolo di miglioria dall'I.C., non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. L'I.C. ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, documentando adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

Nel caso in cui l'I.C. non comunichi all'A.C. la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verranno comminate le penali previste dal presente capitolato (art. 50).

ART. 14.4 – RELAZIONE TRIMESTRALE SULLA FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI -

L'I.C., su base trimestrale, deve fornire all'A.C. una relazione indicante i quantitativi di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) utilizzati per la produzione dei pasti, in relazione agli obiettivi minimi di questo contratto (cfr. art. 14.2 e menù in vigore) e alle disposizioni dei CAM di cui all'Allegato 1 al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020.

ART. 14.5 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI -

L'I.C. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono, inoltre, essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (es. per celiaci, etc.).

ART. 14.6 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure H.A.C.C.P. dell'I.C. e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti.
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti.

- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

ART. 14.7 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE -

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata/cromata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata/cromata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti; presso la cucina dell'asilo nido, dovranno essere specifiche procedure per la gestione e lo stoccaggio all'interno degli impianti frigoriferi presenti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella/frigorifero di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross-contaminazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli specifici alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore (se previsto, biodegradabile e compostabile).

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i +25/30°C.

ART. 14.8 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE -

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

1. laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'I.C. adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI, etc.) e convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione, previa comunicazione scritta all'A.C., potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi.
2. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine a copertura di naso e bocca e di guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile).
3. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
4. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il CPP, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);

5. la preparazione di polpette, polpettoni ed hamburger freschi, presso il CPP, dovrà obbligatoriamente essere assicurata mediante l'impiego di impasti realizzati nella stessa giornata di consumo del prodotto finito.
6. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
8. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.
Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dall'A.C., la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.
9. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato Speciale (riferimento Art. 14.12), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura.
10. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione, da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
11. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35 grammi.
12. legumi secchi: qualora non sia indicata una specifica modalità di produzione in etichetta, ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
13. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

ART. 14.9 - PENTOLAME PER LA COTTURA -

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76. L'I.A. dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A..

Presso il CPP:

- il ragù e i sughi devono essere cotti in brasier.
- la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 14.10 – COTTURA -

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle prodotte presso il CPP e indicate all'Art. 14.12 "linea refrigerata".
- le frittture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva (per l'asilo nido, è previsto l'obbligo di esclusivo utilizzo di olio extra vergine di oliva).
- le paste asciutte e i risi dovranno essere cotti in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 14.12), deve essere condotta fino al raggiungimento di una adeguata temperatura di sicurezza, stabilita dall'I.C. nel proprio sistema di autocontrollo.

- dal termine della cottura, gli alimenti cotti, da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.

Qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +4°C sino al momento della veicolazione. La somministrazione del prodotto, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno della cottura.

- Tra il termine della cottura dei pasti presso il CPP, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di **75 (settantacinque) minuti** – tale limite costituisce valore massimo.

ART. 14.11 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI -

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente in specifica area del CPP.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto/alla somministrazione, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART. 14.12 - LINEA REFRIGERATA -

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo e solo per il servizio destinato alla ristorazione scolastica: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata (0°C<T<+4°C), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura sicurezza, stabilita dall'I.C. nel proprio sistema di autocontrollo. L'I.C. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde dovranno essere cotte, invece, necessariamente, nello stesso giorno di somministrazione (rif. Art. 14.10).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 14.13 - CONDIMENTI -

- Le paste e il riso in bianco o altri cereali da aggiungere ai primi piatti in brodo, devono essere trasportati al centro refezionale, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro (preparazione di piatti della *tradizione*), non soffritto. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.

Differenti organizzazioni del servizio, rispetto a quanto sopra descritto, potrebbero influenzare negativamente la qualità organolettica del prodotto finito e pertanto, dovranno essere preventivamente autorizzate, per iscritto, dal Comune.

- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento di tutti i primi piatti (ad eccezione delle lasagne e della pizza), così come per le altre preparazioni, deve essere quotidianamente fornito e si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.

- Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà, oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale iodato, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limoni freschi o l'aceto di mele o l'aceto balsamico.

Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura/dosatore atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.

- Ogniqualvolta sarà prevista la somministrazione di pesce, l'I.A. dovrà provvedere a mettere a disposizione, sui tavoli dell'utenza, un adeguato numero di fette di limone fresco, precedentemente lavato ed affettato.

ART. 14.14 - IGIENE DELLA PRODUZIONE -

La produzione deve garantire il rispetto della "marcia in avanti" e deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle bacinelle Gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere preferibilmente effettuato in strato singolo o al massimo, in doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 14.15 - DIETE SPECIALI -

1. Il Comune si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente all'I.A., la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato in materia (Dietista laureato, iscritto all'albo), dovrà immediatamente elaborare (qualora dall'ASL competente per territorio, non venga già proposto uno schema dietetico allegato alla certificazione), approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
2. La preparazione delle diete speciali deve avvenire unicamente nella specifica area del CPP, opportunamente attrezzata, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.C..
3. Le diete speciali devono:
 - essere realizzate in legame fresco caldo (è ammessa la preparazione in *legame refrigerato*, ma in questo caso, l'I.C. dovrà provvedere all'acquisto ed all'installazione, a proprie spese, di idonee attrezzature di riattivazione termica presso i refettori).
 - essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario.
 - essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato e contenute in singoli contenitori isotermitici (o altro sistema che garantisca il mantenimento delle temperature di legge e l'identificazione del pasto).
Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore o coperchio riutilizzabile; sarà invece possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificate, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti e non si sia in presenza di dieta sanitaria.
 - essere assemblate (se necessario, per motivi di ultimazione ricetta) presso il plesso e qualora necessario, somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli utenti con menù standard),
 - qualora si renda necessario, essere somministrate in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione, mettendo a disposizione dell'utente anche posate e bicchieri dedicati.
4. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine (incluso il pane, da somministrare ad ogni pasto) preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato.
5. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante.
La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.C..

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

L'I.C. si impegna, inoltre, a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza,

- ✓ diete per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana).
- ✓ diete leggere come di seguito indicato all'art. 14.16.

ART. 14.16 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO") -

L'I.C. si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete leggere o "dieta in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le "dieta in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermitici; sarà possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificati, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di cinque giorni, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta (se non già fornita a metà mattina)

- fresca e matura senza buccia o cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. È concesso esclusivamente l'utilizzo di olio extravergine di oliva.

ART. 14.17 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, *PACKED LUNCH* -

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.C., ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.C. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dai plessi (es. gite). Per il trasporto del *packed lunch* ("pranzo al sacco") con gli alimenti, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici (da consegnare presso i plessi che ne faranno richiesta e secondo gli orari che saranno comunicati), eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packed lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri,
- tovagliolo di carta.
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).
Per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

Pane (singolo panino)	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	110-120 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.)	40/50 g
Affettati magri	40/50g

- N.1 frutto di stagione lavato.
- N.1 succo di frutta biologico, in tetrabrick da ml 200, provvisto di cannuccia per il consumo.

Nei *packed lunch* dovrà essere assicurata la fornitura di prodotti alternativi per i soggetti a dieta speciale, sia sanitaria che etico-religiosa.

In accordo al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement i materiali di consumo in carta e le eventuali stoviglie monouso dovranno rispettare i criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva (stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432).

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto standard.

ART. 14.18 – RICICLO -

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli previsti all'Art. 14.12.

ART. 14.19 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI -

L'I.C. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il CPP e dei pasti non consumati presso i vari refettori, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

In particolare, l'I.C. deve adottare un progetto in linea con la ratio delle Leggi precedentemente indicate, nel quale si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale. Le attività proposte dovranno garantire il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'I.C. adatta il progetto presentato in sede di gara in accordo con l'A.C. assicurando che:

- le eccedenze di cibo non servito siano prioritariamente donate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e siano gestite in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc..
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nei refettori, per poi essere eventualmente destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione quadrimestrale da parte dell'I.C. al RUP o al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, ove nominato secondo quanto indicato al successivo art. 14.20..

ART. 14.20 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI -

Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire idonea porzione con una sola presa. Inoltre, le pietanze dovranno essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

L'I.C., in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al RUP o al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, ove nominato, riporta:

- i dati relativi ai monitoraggi delle eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;
- le motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari;
- le misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati.

L'I.C., inoltre, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, comunica all'A.C. il nominativo del Responsabile della Qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 14.21 – RIFIUTI -

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'I.C..

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'I.C. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, in applicazione di quanto previsto al punto 5 dell'Allegato 1 del DM 10/03/2020 "Prevenzione e gestione dei rifiuti".

Contenitori e pattumiere devono essere dotate di coperchio con comando non manuale e devono essere fornite dall'I.C. qualora insufficienti e/o inadatte all'uso.

ART. 14.22 – CUSTOMER SATISFACTION

L'I.C. è tenuta ad effettuare durante tutta la durata del contratto la rilevazione del gradimento del servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio, secondo le modalità offerte in fase di gara.

Sono oggetto di monitoraggio e controllo la qualità percepita dagli utenti diretti (consumatori dei pasti) e indiretti (le famiglie). I questionari da sottoporre agli utenti devono ricevere prima la validazione da parte del RUP.

Il sistema di controllo della *customer satisfaction* è implementato e integrato in un sistema di analisi e valutazione dei risultati del monitoraggio, di reportistica all'A.C. e all'utenza degli esiti della rilevazione, nonché con un sistema di elaborazione, condivisione ed effettuazione di soluzioni e misure per risolvere le criticità emerse, tali da favorire il consumo dei prodotti che non riscuotono il gradimento.

Il livello minimo del sistema di controllo di *customer satisfaction* prevede di sottoporre all'utenza un questionario all'anno.

Il sistema di rilevazione è finalizzato a individuare eventuali criticità emerse e a trovare in itinere le risoluzioni più adeguate. L'I.C. è tenuta a collaborare con l'A.C. per la successiva risoluzione delle problematiche emerse.

ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI -

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori isotermici da utilizzare devono essere completamente riciclabili, realizzati preferibilmente in polipropilene non espanso ed in ogni caso, in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo e nel caso di multirazione, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.

I contenitori, nonché le attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

I contenitori isotermici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. 1° piatto, 2° piatto, ecc.), l'indicazione del turno di consegna (es. 1° turno, 2° turno) nel caso di doppio turno, e la destinazione; qualora richiesto dall'A.C. o ritenuto necessario dall'I.C., dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Nei contenitori isotermici, nella specifica area di confezionamento del Centro di Cottura, saranno collocate le bacinelle Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento*.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

Il pane fresco deve essere confezionato (qualora richiesto dall'A.C., anche in confezione singola microforata, senza maggiorazione di prezzo) in sacchi di carta ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di sacchi in materiale plastico e di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legume fresco caldo.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

ART. 16 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI -

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

1. a basso impatto ambientale, quali:

- ✓ veicoli elettrici,
- ✓ veicoli ibridi,
- ✓ veicoli a idrogeno
- ✓ veicoli alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano in forma gassosa liquefatta o con gas di petrolio liquefatti.

1. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti.

2. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

- I pasti, dal CPP, verranno trasportati dal personale dell'I.C., la quale dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di 75 (settantacinque) minuti tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo, al fine di preservare le qualità organolettiche e nutrizionale delle varie preparazioni alimentari.
- I pasti devono essere consegnati presso i plessi con un anticipo **non superiore a 30 minuti e non inferiore a 10 minuti** rispetto all'orario (Rif. Art. 5) e agli eventuali turni previsti per la somministrazione.
- Per ogni refettorio l'I.C. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

ART. 17 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE -

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.C. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

L'I.C. deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini dell'Asilo Nido e della Scuola dell'Infanzia e qualora richiesto dal Comune, dei bambini della prime due classi della Scuola Primaria e deve pertanto provvedere,

- per i primi (*bambini dell'Asilo Nido e della Scuola dell'Infanzia*),
 - . a sminuzzare/porzionare le lasagne, le carni, il pesce, i formaggi, il pane/la pizza/la focaccia e garantire (solo per scuola dell'Infanzia) l'iniziale riempimento dei bicchieri con l'acqua delle caraffe.
 - . qualora, presso la Scuola dell'Infanzia, nel corso dello svolgimento del contratto, fosse reintrodotta la somministrazione della frutta al termine del pranzo, a sbucciare e porzionare la stessa nei minuti antecedenti la distribuzione e se richiesto, a preparare spremute di agrumi (spremiagrumi fornito dall'I.C.),
- per i secondi (*bambini delle prime due classi della Scuola Primaria*),
 - . a sbucciare e porzionare la frutta nei minuti immediatamente antecedenti la distribuzione.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare calzature adeguate, camice e copricapo obbligatoriamente di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura; qualora le condizioni di salute lo richiedano, saranno provvisti di mascherina monouso.
2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere ed indossare guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile), da sostituire ogniqualevolta necessario;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri (rovesciati), caraffe con coperchio, piene d'acqua (riempite nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio - le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente – è previsto il posizionamento di una caraffa di capacità massima di 1,5/max 2 litri ogni 5 utenti);
6. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno. Tali utensili, inoltre, dovranno essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza e la somministrazione dell'intera porzione in unica presa.
7. all'arrivo dei pasti
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi/carni	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤15°C	//
	Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili	≤10°C	11°C

8. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione.

La pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimastati delicatamente con cucchiaino in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto.

9. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
11. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura", dovrà essere realizzata e fornita dall'I.C., entro 30 gg dall'inizio del servizio. In particolare, si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrostiti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrostito, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito;
12. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola;
14. distribuire ad ogni commensale con pasto standard, le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità, solo per quanto riguarda secondo piatto e contorno, sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore (salvo diverse indicazioni da parte del Comune);
15. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo, salvo diverse indicazioni da parte del Comune);
16. la frutta lavata, per gli utenti della
 - . Scuola Primaria, potrà essere posta direttamente in tavola o somministrata al termine della consumazione della seconda portata;
 - . Scuola Secondaria di Primo Grado, potrà essere posizionata in corrispondenza della linea di distribuzione.
17. il pane deve essere preferibilmente servito con il secondo piatto;
18. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il rigoverno delle attrezzature e dei locali, procedendo alla sanificazione degli stessi ed all'eliminazione dei rifiuti.

Si specifica, inoltre che l'I.C. dovrà provvedere alla:

- fornitura di posate in acciaio inossidabile, bicchieri in vetro o plastica dura non colorati, piatti in ceramica/melamina o porcellana bianca, (eventuali) vassoi, caraffe in plastica dura da 1,5 litri/2 litri, munite di coperchio, in sostituzione o ad integrazione di quelle presenti nei centri refezionali o che saranno necessari nel corso del periodo contrattuale, nonché l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli.
- alla fornitura di bacinelle, piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso i centri refezionali in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive (diete in monoporzione; bacinelle per il contenimento di alimenti, di vari formati, in materiale non lavabile e non riutilizzabile).
- alla fornitura, per tutte le utenze, di tovaglioli e delle tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate (riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM) o delle tovagliette monoposto in carta e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze,

ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI -

Al fine di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative delle preparazioni alimentari inserite in menù, l'I.C. è tenuta ad affiggere lo stesso documento, in copia cartacea, all'interno dell'edificio scolastico e a pubblicarlo *on-line* sul sito dell'Istituto scolastico o del Comune, dando evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Presso i centri refezionali e l'asilo nido dovrà essere disponibile:

- la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare,

- il ricettario, con le grammature di riferimento, sempre aggiornato, indicante anche le specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

L'I.C. si impegna, inoltre,

- nel periodo settembre-dicembre di ogni anno scolastico, ad organizzare almeno un incontro con le famiglie degli utenti o con la Commissione mensa, per
 - la presentazione della struttura del servizio di ristorazione scolastica e delle materie prime di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020;
 - veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;
 - incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto.

Successivamente a tale periodo l'I.C., a richiesta dell'A.C., dovrà partecipare agli incontri organizzati con la rappresentanza della Commissione Mensa e dell'Istituzione Scolastica, per la valutazione del servizio erogato.

Ulteriori iniziative di comunicazione con l'utenza potranno essere valutate in sede di offerta.

Si specifica, che ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti, relativamente al servizio, deve essere preventivamente approvata dall'A.C..

L'A.C. mantiene la titolarità della Commissione Mensa.

ART. 19 – PRENOTAZIONE, CONTEGGIO E INCASSO BUONI PASTO

- 1) Per il contratto viene richiesta la fornitura e la gestione, a cura e spese dell'I.C., di un sistema informatico finalizzato alla gestione del sistema di prenotazione ed incasso buoni pasto per il servizio di ristorazione scolastica (il Comune si riserva di chiedere all'I.C. in fase di svolgimento del contratto, di estendere il sistema di gestione anche all'utenza dell'asilo nido e per gli altri servizi descritti, senza alcun aggravio di costi).

Tale sistema deve:

- prevedere la gestione delle iscrizioni degli utenti che pagano tariffe differenziate (stabilite dal Comune);
- prevedere la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti rilevati dall'I.C., presso ciascun centro refezionale;
- permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso almeno due punti di ricarica, convenzionati con l'I.C., presso esercenti individuati nel territorio del Comune di Varallo Pombia.
Le ricariche dovranno essere possibili anche attraverso pagamento "home banking", sportello Bancomat o PAGOPA per i genitori che volessero utilizzare questi sistemi, senza alcuna commissione a carico delle famiglie;
- prevedere gli incassi delle tariffe approvate dal Comune, per l'utenza scolastica.
- Prevedere l'assunzione delle morosità a carico dell'I.C..
- permettere lo storno (attività a carico dell'I.C.) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- permettere di bloccare l'utente al raggiungimento di una specifica soglia di debito stabilita con il consenso del Comune.
- essere in grado di generare certificazioni relative ai versamenti effettuati dall'utenza.
- prevedere l'invio di SMS (costo a carico dell'I.C.) ed eventualmente di E-MAIL al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 5 pasti in debito.
- prevedere la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte i cui contenuti saranno preventivamente concordati con il Comune.

Viene inoltre richiesta l'assunzione della completa gestione del sistema di rilevazione, prenotazione e addebito pasti.

Eventuali innovazioni nella metodologia di pagamento derivanti da disposizioni normative dovranno essere implementate dal I.C., senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Nello svolgimento delle funzioni assegnate, l'I.C. potrà mantenere o modificare l'attuale sistema in uso (SCHOOL NET di Etica Soluzioni). In ogni caso, i cambiamenti dovranno avere il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini delle famiglie. In particolare:

- per quel che riguarda le famiglie, dovrà essere garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, ampi nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verificare la situazione di debito/credito e di controllare gli addebiti effettuati;

- per quel che riguarda la reportistica, dovrà essere garantito al Comune un accesso continuo e in tempo reale ai dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

Ogni onere relativo all'implementazione del sistema di gestione buoni pasto, ad un eventuale cambiamento del software e/o dell'hardware, così come gli oneri derivanti dalle migliorie offerte dall'I.C., saranno a totale carico dell'I.C..

Per l'inizio del servizio l'utenza dovrà essere stata adeguatamente informata, a cura dell'I.C. stesso, delle modalità di applicazione.

Al termine della concessione l'I.C., dovrà trasferire al Comune e senza alcun onere aggiuntivo per lo stesso, la piena proprietà delle banche dati utilizzate dal sistema.

Il sistema dovrà essere attivo e funzionante a partire dall'inizio della concessione.

- 2) Per ciò che attiene alla prenotazione del servizio presso l'Asilo Nido e per la restante utenza descritta nel Capitolato Speciale (qualora, per questi ultimi utenti, i servizi vengano attivati), il Comune si farà carico di comunicare all'I.C., giornalmente, entro le ore 9.30, il numero dei pasti da produrre.

Il pagamento di questi pasti verrà direttamente effettuato dal Comune, previa contabilizzazione mensile.

ART. 20 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO –

L'I.C. dovrà periodicamente far controllare dai propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando, in ogni caso, le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo.

ART. 21 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO -

I Responsabili Comunali, il Tecnologo Alimentare incaricato, gli Organi Ispettivi competenti, potranno accedere in qualsiasi momento nei locali di lavorazione dell'I.C. e nei refettori comunali ad eseguire prelievi ed accertamenti sulla qualità e quantità degli alimenti e sulle condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e del personale addetto.

L'I.C. dovrà fornire la necessaria collaborazione per il corretto espletamento del controllo.

I controlli avverranno in contraddittorio con l'I.C. ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

Per rimuovere carenze nell'espletamento del servizio anche il personale incaricato è responsabile del servizio e potrà imporre l'adozione di provvedimenti immediati, dandone tempestiva comunicazione all'I.C.

L'accesso ai refettori sarà consentito anche ai componenti della commissione mensa previo assenso da parte del Comune. Sarà limitato alla valutazione delle caratteristiche organolettiche del pasto, alla verifica del mancato rispetto del menù, al controllo delle grammature, delle date di scadenza dei prodotti e alla pulizia degli ambienti. E' fatto comunque divieto ai componenti della commissione mensa di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze della I.C..

L'I.C. si riserva il diritto di verificare il rispetto delle norme previste dal capitolato d'appalto attraverso analisi qualitative e quantitative, controlli di temperatura e peso (sulla media di 10 porzioni scelte casualmente o anche solo su n. 1 porzione, qualora si tratti di dieta speciale); è compreso anche l'accesso ai documenti di consegna.

ART. 22 - FORNITURE -

L'I.C. ha l'obbligo di fornire e/o di integrare, se già presenti ed idonee all'uso, per tutti i servizi di ristorazione con somministrazione in capo alla stessa ditta,

- posate in acciaio inox,
- brocche con coperchio per la distribuzione dell'acqua microfiltrata (in ogni caso di capacità non superiore a 2 litri, preferibilmente da 1,5 litri – è previsto il posizionamento in tavola di una brocca ogni 4 utenti),
- bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati,
- piatti in ceramica/melamina o porcellana bianca,
- tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conforme ai CAM;
- tovagliette monoposto (eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e/o su specifica richiesta dell'A.C.) e tovaglioli monouso in carta tessuto. Tali prodotti devono essere:
 - . in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* (PEFC®) o equivalenti.
 - . privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

oltre all'eventuale integrazione / sostituzione delle stoviglie esistenti, il tutto privo di indicazioni pubblicitarie se non quelle relative al marchio dell'I.C..

Il materiale dovrà essere consegnato e disponibile in quantità sufficiente e comunque in misura pari al 10% in più dei pasti prenotati complessivamente. Tali integrazioni/sostituzioni rimarranno di proprietà dell'A.C. al termine dell'appalto.

La gestione dell'**acqua microfiltrata** (erogazione di acqua naturale refrigerata e a temperatura ambiente) **e dei relativi dispenser e sistemi filtranti**, presso i refettori scolastici, è a totale carico dell'I.C..

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.C., senza alcun aggravio di costi, la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5 litri, o 0,5 litri nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.

ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE -

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e di servizio, si fa riferimento allo specifico Capitolato Speciale e in particolare all'Allegato n. 3 e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare;
- Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. (CE) 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Il Regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali relativi alla sicurezza alimentare, alla salute delle piante, alla salute e al benessere degli animali e s.m.i.;
- *Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti*, Progetto regionale "Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici", approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui antiparassitari nei o sui prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017.

ART. 24 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P. -

L'I.C., per i servizi oggetto del presente contratto, deve predisporre i Piani di autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004; tale documentazione, entro 30gg dall'inizio del servizio, dovrà essere consegnata all'A.C.. Qualora necessario, l'I.C. dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta all'A.C..

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il CPP e la cucina di Via della Gioventù, dovranno essere conservati campioni rappresentativi dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi (per comprovate esigenze di servizio, potrà essere concessa la conservazione in impianto congelatore);
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Campionatura dell'acqua microfiltrata distribuita all'utenza: presso ciascun refettorio scolastico e anche presso la cucina office dell'asilo nido, l'I.C. dovrà provvedere ad effettuare, a proprie spese, presso un laboratorio accreditato ACCREDIA, l'analisi delle caratteristiche dell'acqua di rete e di quella microfiltrata almeno due volte per ciascun anno scolastico e dovrà prontamente trasmetterne gli esiti all'A.C.. **L'I.A. è obbligata ad effettuare, oltre alle analisi di cui sopra, le ulteriori analisi offerte in fase di gara.**

TITOLO III - Strutture, arredi, attrezzature

ART. 25 - CONSEGNA ALLA DITTA DEI LOCALI PER LA PRODUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI -

Per l'espletamento dei servizi oggetto della concessione, il Comune conferisce in uso all'I.C.:

- il Centro di Produzione Pasti (CPP) di Via Lana, Varallo Pombia,
 - la cucina e le *cucine office*, gli spogliatoi e i servizi igienici (per il personale di servizio) presso gli asili nido e i centri refezionali (ove la produzione e/o la somministrazione sono a carico dell'I.C.),
 - la cucina di Via della Gioventù, nelle giornate e negli orari di servizio dedicati al Gruppo Anziani,
- con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti (tutte quelle pertinenti ai locali citati), nello stato in cui gli stessi si trovano e che l'I.C. ha dichiarato di ben conoscere ed accettare.

Durante tutto il periodo di gestione, l'I.C. si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

Le eventuali attrezzature danneggiate o mancanti o, in ogni caso, necessarie allo svolgimento dei servizi, dovranno essere integrate a cura dell'I.C.; le attrezzature e gli arredi acquistati saranno ceduti in proprietà al Comune al termine del periodo contrattuale, senza ulteriore corrispettivo.

Per ciò che attiene alle manutenzioni, si fa riferimento a quanto disposto nel presente Capitolato.

In qualunque momento, su richiesta del Comune e in ogni caso ogni 12 mesi, le Parti procederanno alla verifica dello stato di conservazione degli immobili attrezzati consegnati, con l'obbligo per il I.C. di sopperire ai necessari interventi entro i successivi 30 gg. dal riscontro. L'I.C. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare qualsivoglia controllo ritenuto necessario e/o utile.

L'I.C. dovrà provvedere altresì al rispetto del D.Lgs 81/08, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese.

Si specifica che l'I.C., in tema di **consumi energetici**, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve garantire, per le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato.

Sono a carico dell'I.C. le eventuali dichiarazioni e/o procedure necessarie allo svolgimento di tale attività come previsto dalla normativa vigente. L'A.C. fornirà le planimetrie riferite agli spazi occupati per tale servizio ed eventuali altre documentazioni di propria competenza.

ART. 25.1 - IMPIANTO FOTOVOLTAICO DEL CPP E NET METERING -

La gestione dell'impianto fotovoltaico installato presso il CPP di Via Lana, 7, sarà volturato all'I.C., la quale assumerà la titolarità del *contratto di scambio sul posto o net-metering* stipulato con il GSE.

Al Comune, proprietario dell'impianto, sarà rimborsato, alla fine di ciascun anno solare, l'importo calcolato sul prezzo medio pagato per l'energia elettrica prelevata dalla rete di distribuzione. Sarà cura del Comune provvedere all'emissione e trasmissione di regolare fattura sulla base dei dati di utilizzo rilevati.

ART. 26 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO -

Alla scadenza del contratto, l'I.C. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

A fine appalto tutte le attrezzature e macchinari resteranno di proprietà del Comune.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di stima e verranno addebitati interamente all'I.C..

ART. 27 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DELL'I.C. -

1. Sono a carico dell'I.C. gli oneri connessi alle:

- manutenzioni ordinarie, così come definite all'art. 3, comma 1, lett. a) del D.P.R. n. 380/2001 ("interventi di manutenzione ordinaria: gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti"), nonché
 - . degli impianti fissi, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del CPP.
 - . delle strutture di servizio (si intendono i centri refezionali ove l'I.C. effettua la somministrazione dei pasti) e degli impianti tecnologici interessati dalle attività della concessione.
- manutenzioni ordinarie e straordinarie, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del CPP.

Tutti i restanti interventi di manutenzione straordinaria sono di competenza del Comune. Essi comprendono anche gli interventi di adeguamento funzionale e normativo degli edifici, dei suoi impianti fissi e delle sue pertinenze, nonché dei locali cucina, mensa e loro pertinenze messi progressivamente a disposizione, per mantenerne e aggiornarne i requisiti di sicurezza e di agibilità. L'esecuzione di detti interventi avverrà su esplicita segnalazione dell'I.C. al Comune, il quale provvederà di norma in tempi concordati tra le parti, salvo i casi nei quali sia necessario intervenire con tempestività e con assoluta priorità, essendo essi indispensabili per il rispetto della sicurezza, dell'igiene e salubrità degli ambienti, di specifiche normative riguardanti i Centri di Produzione Pasti, le cucine, i locali mensa e/o delle buone pratiche connesse ai processi e alle funzioni che si svolgono presso tutti i locali in uso e messi a disposizione.

In relazione a quanto sopra indicato, il Comune, in occasione della segnalazione e della richiesta di intervento, potrà eseguire direttamente gli interventi necessari, o potrà proporre di assegnare i lavori all'I.C., con la collaborazione di qualificati soggetti terzi, previa presentazione di dettagliato preventivo di spesa con adeguate esplicitazioni delle modalità e tempi di realizzazione degli interventi stessi e delle finalità prestazionali da conseguire.

2. Sono inoltre a carico dell'I.C., presso i centri refezionali, ove lo stesso effettua anche la somministrazione:

- le manutenzioni ordinarie degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature per la distribuzione ed il lavaggio;
- la sostituzione delle lavastoviglie, dei banchi/carrelli termici e dei dispenser di acqua microfiltrata presenti, qualora, nel corso del servizio, si verificassero ripetuti malfunzionamenti o eventuali parti da sostituire si rendessero indisponibili.

Oltre a ciò, all'I.C. competono le manutenzioni ordinarie degli impianti idraulici, dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio, con obbligo di reintegro, in caso di rottura, dell'utensileria e delle stoviglie.

3. Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel "Piano di manutenzione programmata" predisposto dall'I.C. in sede di offerta sia relativamente ai centri refezionali, sia relativamente al CPP.

Una copia di detto Piano dovrà sempre essere a disposizione presso ciascuna struttura ed esibita a richiesta del Comune e/o di suoi incaricati. La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti, dovranno essere annotati su un apposito registro tenuto presso le strutture.

4. Il Comune e/o di suoi incaricati si riservano, in ogni momento, di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di Manutenzione Programmata, nonché l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e delle strutture di servizio e qualora, a seguito di sopralluoghi specifici, venisse riscontrata la necessità di effettuare manutenzione, l'I.C. dovrà effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio del Comune.

5. L'I.C. risponderà delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a proprio carico.

6. L'I.C. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo.

7. Alla fine della concessione, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature di proprietà del Comune, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti ivi presenti. Tali verifiche saranno svolte dall'I.C. alla presenza dei rappresentanti del Comune. Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto, un dettagliato inventario di tutte le attrezzature che resteranno di proprietà del Comune, con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese dell'I.C..

ART. 28 - ACCESSI -

L'I.C. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune, in grado di qualificarsi, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dal Comune.

TITOLO IV - Prodotti per la pulizia e la sanificazione, Pest management

ART. 29 – REGOLAMENTI E PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE -

L'I.C. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso il CPP, e presso i Centri Refezionali; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare, le operazioni di pulizia da eseguire presso i centri refezionali ove l'I.C. effettua la somministrazione dei pasti, consistono in:

- sparcchiatura;
- sanificazione dei tavoli e delle sedie;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- pulizia servizi igienici alunni e personale del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio trimestrale dei vetri interni ed esterni del locale refettorio nonché lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti.
- rimozione mensile delle ragnatele.

L'I.C., per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, dovrà utilizzare detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa e messa a disposizione dell'A.C. in formato digitale. Le schede tecniche trasmesse devono essere aggiornate dopo ogni introduzione di nuovi prodotti ed essere coerenti con i prodotti in uso, al fine di consentire i controlli da parte dell'A.C. anche tramite proprio incaricato.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- * il nome della sostanza o del preparato;
- * il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice;
- * frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
- * consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

L'I.C. si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione di tutte le aree di servizio di competenza, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione.

L'I.C. dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata dal Comune.

ART. 29.1 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI - PEST MANAGEMENT -

Oltre a quanto previsto nelle specifiche relative alle operazioni di detersione e sanificazione, l'I.C. deve, predisporre un piano di difesa dalle specie nocive, effettuando:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del CPP, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio.

. N. 4 interventi/anno scolastico.

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale e successivamente, dopo quattro mesi dall'inizio del servizio.
. N. 2 interventi/anno scolastico.

In aggiunta a quanto sopra indicato, dovranno comunque essere garantiti interventi rapidi ed efficaci ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

I servizi di Pest management per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari, dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.

TITOLO V - Personale

ART. 30 - PERSONALE –

Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e la distribuzione degli stessi, le pulizie ed il buon funzionamento del CPP e della cucina dell'asilo nido, sarà svolto da personale dell'I.C. indicato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte-ore.

- La responsabilità, la direzione del servizio e i rapporti con il Comune saranno affidati ad un **Direttore Tecnico del Servizio**, nominato dall'I.C., con un'esperienza, in pari profilo
- almeno biennale, se in possesso di Laurea Magistrale attinente l'attività oggetto del servizio.
 - almeno quadriennale, se in possesso di Laurea di 1° livello attinente l'attività oggetto del servizio.
 - almeno decennale, se in possesso di Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado.

Il Direttore Tecnico del Servizio, per l'intera durata della concessione, deve mantenere un contatto continuo con il Comune, nei confronti del quale rappresenterà, ad ogni effetto, l'I.C.; dovrà altresì garantire la massima collaborazione possibile al responsabile unico del procedimento (RUP) nominato dal Comune.

Per tale figura, che dovrà garantire la costante reperibilità e presenza sul territorio ed effettuare periodiche visite alle sedi di preparazione/distribuzione pasti, viene richiesta una presenza minima in loco di almeno 1 gg. a settimana e una reperibilità di 5 gg. a settimana.

- Al fine di garantire una corretta ed igienica organizzazione e gestione delle attività di produzione e somministrazione delle diete speciali, l'I.C. deve, inoltre, assicurare la presenza, presso il CPP e/o i centri refezionali, di un/una **Dietista**, in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione (o Biologo nutrizionista), almeno una volta al mese ed in ogni caso, secondo necessità di servizio.
- Il coordinamento e la responsabilità della produzione dei pasti presso il CPP e la cucina di Via della Gioventù, devono essere affidati a **Cuochi** i cui nominativi devono essere comunicati al Comune prima dell'inizio del servizio. Per tali figure professionali, viene richiesta una esperienza di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione, in pari profilo.
- L'I.C. dovrà prevedere, inoltre, un **Responsabile della Qualità** per gli adempimenti previsti all'art. 14.20 del presente Capitolato Speciale.

L'I.C. trasmetterà all'A.C. i *curricula* professionali delle figure sopracitate all'inizio del servizio e ogni qualvolta le stesse vengano sostituite. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale in servizio dell'I.C. a proprio insindacabile giudizio, qualora valutato non idoneo.

ART. 31 - ORGANICO –

L'organico che dovrà contenere il numero degli addetti, le mansioni e il livello, e il rapporto numerico addetti/pasti, dovrà essere quello previsto in fase di offerta dall'I.C. Il rapporto di produzione presentato in sede di offerta dall'I.C. non può essere diminuito senza autorizzazione del Comune.

Per ogni centro refezionale, per le fasi di distribuzione dei pasti (dall'inizio alla fine del servizio), deve essere garantito un numero minimo di addetti, pari ad un rapporto di

- **1 : 30** (un addetto ogni 30 utenti), nella scuola dell'Infanzia, con un arrotondamento massimo del 10% (dieci per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti,

- **1 : 40** (un addetto ogni 40 utenti), nell'Asilo Nido, nella scuola Primaria e Secondaria di 1° grado, con un arrotondamento massimo del 20% (venti per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

Un ASM, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune, l'Istituzione Scolastica e l'utenza.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi dei servizi.

Ogni anno, dovranno essere comunicati prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica, i nominativi di tutto il personale (CPP + cucina via della Gioventù + asilo nido + refettori) incaricato con la qualifica di assunzione nonché la specifica degli orari svolti. Qualora si verificasse la necessità di una variazione, questa dovrà essere comunicata preventivamente al Comune.

L'I.C. dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. In particolare, in materia antinfortunistica, l'I.C. dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.C. dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano l'I.C. anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La Ditta è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare al Comune e a terzi.

L'I.C. si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'I.C. è tenuta al rispetto di quanto previsto dall'art. 2 del D. Lgs. 39/2014 e dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

ART. 32 - CLAUSOLA SOCIALE -

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'I.C. di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente aggiudicatario o dipendenti degli operatori cui erano stati subappaltati i servizi accessori, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

ART. 33 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) -

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i Dispositivi di Protezione Individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la veicolazione dei pasti in legume fresco-caldo, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Si specifica, inoltre, che:

- le divise, incluse le calzature ed il copricapo, utilizzati nelle aree di produzione alimentare e per le attività di somministrazione pasti, devono essere di colore chiaro.
- il personale addetto alla manipolazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalti sulle unghie, né indossare *piercing*, anelli e bracciali o orologi da polso durante il servizio.
- qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria, è richiesto all'I.C. di dotare il proprio personale addetto alla distribuzione di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche monouso, gel disinfettante e simili) senza oneri aggiuntivi per l'A.C..

Il Comune si riserva la facoltà, nel caso di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, di richiedere all'I.C. di sottoporre i propri addetti al servizio ad analisi per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere

allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

ART. 34 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE -

L'I.C., oltre a garantire il rispetto della Deliberazione della Giunta Regionale (Regione Piemonte) 31 luglio 2015, n. 25-1952, relativa alla *"Disciplina del corso di formazione obbligatorio di aggiornamento professionale, per ciascun triennio, rivolto ai titolari di esercizio in attività, o loro delegati del comparto della somministrazione di alimenti e bevande"*, deve assicurare lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.. La formazione è un prerequisito indispensabile ad un miglioramento della qualità del servizio in quanto ha la capacità di dar valore alle persone, mettendole in condizione di trovare le giuste soluzioni, con la consapevolezza di costituire, con la loro partecipazione e il loro *know-how*, la risorsa principale per realizzare un servizio di qualità.

L'I.C. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa di settore e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti ai refettori e al CPP/alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche/d'utenza per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti al CCP/alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

In sede di offerta tecnica verrà valutato il piano annuale della formazione.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio, l'I.C. deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

TITOLO VI – Protezione dei dati personali

ART. 35 - PREMESSA –

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dall'Impresa aggiudicataria nello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, l'I.C. assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati.

Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato.

ART. 36 - FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA AGGIUDICATARIA –

I dati potranno essere trattati dall'I.C. esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato speciale.

ART. 37 - OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA -

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'I.C. nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolari.

ART. 38 - ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA -

Il processo, le modalità e i formati dei dati personali e/o sensibili da acquisire - anche tramite web o altri mezzi, dovranno essere concordati con il Comune; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite e dovranno essere concordati per iscritto con il Comune.

ART. 39 - FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DAL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 –

Laddove richiesto dal Comune Varallo Pombia, l'I.C. (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli utenti l'informativa prevista dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, prevedendo la tutela delle persone fisiche.

Ai fini della tutela dovranno essere fornite agli interessati, secondo la disciplina degli artt. 13 e 14 del GDPR, informazioni trasparenti e chiare:

- a) sul trattamento dei dati personali;
- b) sull'esercizio dei diritti dell'interessato.

L'informativa dovrà essere fornita, in attuazione della disciplina sopra indicata, per rendere trasparente e chiara ogni informazione relativa al trattamento dei dati personali nel contesto del procedimento "iscrizione al servizio ristorazione scolastica".

ART. 40 - PROPRIETÀ DEI DATI -

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'I.C., i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva del Comune di Varallo Pombia, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'I.C. alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento il Comune ne faccia richiesta.

ART. 41 - DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI -

Viene fatto esplicito divieto all'I.C. di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare l'utenza per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente atto; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte del Comune di Varallo Pombia.

ART. 42 - BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -

All'atto della conclusione o alla revoca dell'appalto, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall'I.C. dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica.

Se richiesto dal Comune, dopo averli restituiti al Comune stesso, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

ART. 43 - NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza; l'elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

ART. 44 - RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al Comune di Varallo Pombia da parte dell'I.C..

TITOLO VII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro

ART. 45 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -

È fatto obbligo all'I.C., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

L'I.C. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve fornire copia della Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'I.C. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il nominativo di un suo rappresentante in loco, il nominativo del medico competente ed il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e cooperazione.

L'I.C. dà atto, senza riserva di sorta, di aver eseguito, unitamente al rappresentante del Comune all'uopo incaricato, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio, di aver sottoscritto il relativo verbale di sopralluogo e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione.

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.C..

E' fatto divieto al personale dell'Impresa aggiudicataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori delle aree di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato Speciale, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine, attrezzature, energia elettrica, ecc..

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Durante le operazioni di sanificazione è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di sanificazione di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali preposti al servizio, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 46 - RISCHI INTERFERENTI -

Per quanto di propria competenza il Comune fornisce le informazioni di cui all'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008 come da Allegato DUVRI al presente Capitolato Speciale.

Ad avvenuta aggiudicazione, l'I.C., prima dell'avvio del servizio, potrà proporre modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, incidenti sulle modalità di realizzazione. In ogni caso le modifiche proposte dall'I.C. non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.

L'I.C. sarà tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.C. dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

TITOLO VIII - Oneri e assicurazioni a carico dell'I.C. e del Comune

ART. 47 - ONERI E ASSICURAZIONI -

L'I.C. si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

A tale scopo l'I.C. si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale scolastico e non scolastico, durante l'esecuzione del servizio. L'I.C. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura e alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.C.. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione di lavori manutentivi ovvero da quelli relativi alle varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia resa autentica delle polizze dovrà essere consegnata al Comune almeno 5 gg. prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata della concessione. Ogni anno l'I.C. dovrà produrre al Comune quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

ART. 48 – SPESE INERENTI IL SERVIZIO -

Oltre a quanto già indicato nel presente Capitolato Speciale e specificatamente all'art. 1, sono interamente a carico dell'I.C.:

- tutte le spese relative
 - all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fornitura del materiale di consumo necessario al funzionamento del servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti;
 - al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione;
 - alla raccolta, stoccaggio temporaneo, rimozione e smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il CPP. Si specifica che la tassa rifiuti "TARI" risulta essere di circa EURO 3.400,00 annui. Tale importo è comunque puramente indicativo e passibile di modifiche nel caso di variazioni delle tariffe applicate.
 - alle utenze del CPP di energia elettrica, acqua, gas metano e rete telefonica/ADSL e alle eventuali relative vulture.
- gli oneri connessi alle manutenzioni così come indicate al precedente art. 27 del presente Capitolato Speciale.
- le spese, per ogni anno scolastico, per il professionista o organo di controllo incaricato dal Comune, per i controlli di conformità e della qualità del servizio, il cui costo è addebitato all'I.C..
Per l'anno scolastico 2022/2023 il costo previsto è stimabile in € 3.900,00, IVA di legge esclusa, che potrà essere rivalutato per gli anni successivi e per un importo pari all'indice ISTAT.

Infine, sono a carico dell'I.C. tutte le spese, imposte, tasse e diritti connessi alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di concessione (di cui all'art. 52), ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

ART. 49 - VALORE COMPLESSIVO DELL'AFFIDAMENTO -

Il corrispettivo contrattuale sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso.

Il dimensionamento stimato della concessione, riferita alle esigenze del Comune, è indicato all'art. 5 del presente documento.

Il costo pasto a base d'asta, comprensivo di tutti gli oneri espressi e non dal capitolato speciale inclusi oneri da interferenze non soggetti a riduzione è il seguente:

- € **5,42** (IVA esclusa) – per il singolo pasto destinato all'utenza descritta nel presente Capitolato Speciale,.

L'importo

- ✓ presunto del valore della concessione, per anno scolastico, è di Euro **160.342,20=** IVA ESCUSA (oltre Euro 580,00 per oneri da interferenze non soggetti a riduzione).
- ✓ complessivo presunto del valore della concessione comprensivo della eventuale proroga di un anno, per il periodo 01/09/2022 – 31/08/2025, viene stimato in Euro **481.026,60=** IVA ESCUSA (oltre Euro 1.740,00 per oneri da interferenze non soggetti a riduzione)

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D.Lgs. 50/2016 e s. m. e i., si precisa che il costo della manodopera, quantificato secondo le disposizioni risultanti dalle tabelle ministeriali relative al costo del lavoro nel settore turismo, comparto pubblici esercizi e ristorazione collettiva (tabelle Provincia di Novara), determinato con l'inserimento delle figure professionali coinvolte che seguono, viene stimato nel 60% del valore del servizio.

Elenco del personale impiegato per il servizio erogato presso il Comune di Varallo Pombia sino al termine dell'a.s. 2021/2022

Mansione	Data assunzione	Livello	Monte ore settimanale	N. scatti mat.
CUOCO	07/04/2021	4	35,00	3
ADD. SERV. MENSA	07/04/2021	6S	15,00	2
ADD. SERV. MENSA	07/04/2021	6S	13,00	3

ADD. SERV. MENSA	07/04/2021	6S	14,00	3
ADD. SERV. MENSA	07/04/2021	6S	13,00	3
ADD. SERV. MENSA	07/04/2021	6S	15,00	3
ADD. SERV. MENSA	07/04/2021	6	15,00	0
ADD. SERV. MENSA	28/09/2021	6	15,00	0
ADD. SERV. MENSA	25/10/2021	6	14,00	0

L'esplicitazione del costo della manodopera è solo ed esclusivamente una indicazione. L'importo totale anzidetto non è da considerare scorporato dal valore dell'appalto.

Si precisa che l'utilizzo del CCNL turismo e pubblici esercizi non è vincolante per gli operatori economici, potendo questi ultimi applicare il CCNL che ritengono adeguato alla propria organizzazione di impresa, purché, ovviamente, detto CCNL sia stato stipulato da organizzazioni maggiormente rappresentative e che l'oggetto del CCNL copra le prestazioni oggetto del presente appalto.

ART. 50 - PENALI –

L'I.C., nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso. Qualora l'I.C. non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, il Comune applicherà le seguenti penalità

1) Standard merceologici.

1.1. € 300 (trecento/00)

Per mancato avviso, entro le ore 9.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) e/o di quelli dichiarati in sede di gara a titolo di miglioria (quando previsti dal menù).

Penale applicabile solo se la comunicazione viene comunque eseguita nello stesso giorno di somministrazione e qualora la non conformità non sia già stata direttamente rilevata dall'A.C..

1.2. € 1.500 (millecinquecento/00)

Nel caso di mancato raggiungimento, su base trimestrale, dei quantitativi di fornitura di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.).

1.3. € 2.500,00 (duemilacinquecento/00)

Nel caso di mancata fornitura della relazione trimestrale relativa ai quantitativi di prodotti alimentari biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) forniti.

1.4. € 300 (trecento/00)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.5. € 300 (trecento/00)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al CS o non in lingua italiana.

1.6. € 300 (trecento/00)

Errore nella formulazione (ingredienti, composizione) di dieta speciale personalizzata

2) Quantità.

2.1. € 300 (trecento/00)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2. € 1000 (mille/00)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.

2.3. € 400 (quattrocento/00)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.

2.4. € 300 (trecento/00)

Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.

2.5. € 500 (cinquecento/00)

Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.

2.6. * € 200 (duecento/00) se lo scarto è inferiore al 10% della grammatura contrattuale;

*** € 400 (quattrocento/00) se lo scarto è pari o superiore al 10% della grammatura contrattuale;**

Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

Per i controlli “a cotto” si utilizzerà la “scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche”, che dovrà essere realizzata e fornita dall'I.C., entro 30 gg dall'inizio del servizio.

2.7. € 500 (cinquecento/00)

Per mancata consegna di prodotti dietetici o di altri alimenti previsti per l'ultimazione delle ricette/il confezionamento dei pasti per i lattanti o per le diete speciali presso l'asilo nido.

3) *Rispetto del menù.*

3.1. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche

3.2. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche

3.3. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche

3.4. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno)

3.5. € 400 (quattrocento/00)

Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.

4) *Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti*

4.1. € 300 (trecento/00)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. € 300 (trecento/00)

Rinvenimento di parassiti.

4.3. € 200 (duecento/00)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. € 500 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.

4.5. € 500 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti o automezzi/contenitori differenti da quelli previsti contrattualmente.

4.6. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7. € 500 (cinquecento/00)

Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.

4.8. € 1.000 (mille/00)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

4.9. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il CPP e/o eventuali cucine utilizzate per la produzione dei pasti e/o i Centri Refezionali.

4.10. € 500 (cinquecento/00)

Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)

4.11. € 1.000 (mille/00)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.

4.12. € 300 (trecento/00)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato.

4.13. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il CPP ed eventuali altre cucine utilizzate per la produzione dei pasti.

4.14. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.15. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione.

4.16. € 800 (ottocento/00)

Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali, delle diete in bianco.

- 4.17. € 500 (cinquecento/00)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.C..
- 4.18. € 1.000 (mille/00)
Mancata effettuazione di controlli microbiologici, chimici – (piano di analisi)
- 4.19. € 1.000 (mille/00)
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso il CPP e/o i centri refezionali.
- 4.20 € 1.000 (mille/00)
Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP e/o i CAM.

5) *Tempistica.*

- 5.1. € 300 (trecento/00)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
- 5.2. € 200 (duecento/00)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
- 5.3. € 1.000 (mille/00)
Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara

6) *Personale.*

- 6.1. € 400 (quattrocento/00)
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo V del presente CS.
- 6.2. € 1.000 (mille/00)
Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio.

7) *Varie.*

- 7.1. € 2.000 (duemila/00)
Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità.
- 7.2 € 500 (cinquecento/00)
Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".
- 7.3 da € 200 (duecento/00) a € 2.500 (duemilacinquecento/00)
Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

Le infrazioni accertate esonerano la concessionaria dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore o ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore.

Il Comune si riserva di far eseguire da altri la parte del servizio non espletata, o rimasta incompleta, ovvero non correttamente eseguita, e di acquistare l'occorrente a spese dell'I.C.

Si procede al recupero della penali da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Alle suddette penali verranno aggiunti i rimborsi che il Comune potrebbe essere tenuto a effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile alle responsabilità dell'I.C.

Il Comune, a suo insindacabile giudizio, potrà applicare penali per irregolarità e inadempimenti relative a quanto contrattualmente previsto. All'applicazione della penale si procederà previa contestazione dell'inadempimento, a mezzo di PEC/raccomandata con ricevuta di ritorno, da effettuarsi a cura del Responsabile del Servizio entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'I.C. ha facoltà di presentare, anche a mezzo PEC, le proprie controdeduzioni, entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata. La penale verrà applicata in assenza di risposta scritta nei tempi ivi indicati, ovvero nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi. Il Comune procederà al recupero delle penali comminate all'I.C. e alla rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti allo stesso e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale.

ART. 51 - DOMICILIO -

L'I.C. elegge e mantiene per tutta la durata del contratto domicilio presso la sede del Centro Produzione Pasti.

Le notificazioni e le intimazioni vengono effettuate a mezzo messo o mediante lettera raccomandata presso il suddetto domicilio o mediante PEC (Posta Elettronica Certificata).

Qualsiasi comunicazione fatta dal Comune al predetto domicilio si considera fatta personalmente al legale rappresentante dell'I.C.. In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, qualsiasi comunicazione indirizzata all'Impresa mandataria si intende fatta a tutte le Imprese costituenti il Raggruppamento Temporaneo.

ART. 52 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI -

L'I.C. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo quanto previsto dall'art. 32 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e secondo le modalità che verranno comunicate allo stesso dal Comune con apposita nota. Nel caso in cui l'I.C. non stipuli il contratto nel termine fissato nella suddetta nota, decade dall'aggiudicazione. L'appalto, sussistendone i presupposti, sarà aggiudicato al concorrente che segue nella graduatoria di gara. Con la medesima comunicazione di decadenza dall'aggiudicazione, il Comune porrà a carico dell'I.C. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. Il Comune in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la garanzia provvisoria a corredo dell'offerta di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'I.C., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dal Comune, dovrà:

- presentare la garanzia definitiva secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di convocazione alla stipula del contratto.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.C., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; il Comune potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'I.C. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal Comune.

L'affidamento oggetto del presente appalto sarà efficace per il Comune finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'I.C. per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 32, commi 6, 7 e 8 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il Comune potrà chiedere, se del caso, il prolungamento della vincolatività e dell'irrevocabilità dell'offerta presentata dagli operatori economici concorrenti.

Sussistendo i presupposti previsti dall'art. 32, commi 8 e 13 del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune avrà la facoltà di ordinare l'esecuzione anticipata del contratto - in tutto o in parte - all'I.C. che dovrà dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione di aggiudicazione.

L'I.C. assumerà, con la sottoscrizione del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

ART. 53 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO -

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2) del D. Lgs. n. 50/2016.

Considerando la necessità di garantire la qualità del servizio, ad alto impatto sull'utenza scolastica e sull'utenza debole del Comune, non è consentito il subappalto delle seguenti fasi del servizio di ristorazione:

- preparazione,
- confezionamento,
- somministrazione pasti.

Le altre fasi del servizio di ristorazione e tutte le prestazioni ad esso accessorie sono subappaltabili.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

I subappaltatori dovranno possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e quelli di idoneità professionale e di capacità economico finanziaria e tecnica necessari all'esecuzione.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

ART. 54 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO -

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivi per la risoluzione del Contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'I.C.
- b) cessioni dell'attività ad altri o messa in liquidazione dell'I.C.
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.C. (salvo deroghe previste)
- d) inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie
- e) utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi
- f) casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.C.
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto
- j) modifica dei locali e delle reti impiantistiche del CPP, senza preventiva autorizzazione del Comune.
- k) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni del Comune in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto
- l) interruzione del servizio salvo cause di forza maggiore
- m) mancata attivazione del sistema informatizzato per la gestione della prenotazione e dei pagamenti dei pasti da parte dell'utenza
- n) reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata
- o) esito interdittivo delle informative antimafia espletate dalla Prefettura – UTG.
- p) totale delle penali annue superiore al 1,5% del totale del contratto.

ART. 55 - MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI RINVENIENTI DALLA CONCESSIONE -

A norma dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, modifiche e varianti al contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dal RUP. All'I.C. è vietato portare modifiche e varianti autonomamente.

Le modifiche e le varianti, ai sensi dell'art. 106, comma 7, potranno essere valutate nei seguenti casi:

1. modifica del numero di utenti;
2. servizi o forniture supplementari che si dovessero rendere necessari e previste nel contratto. In tal caso il RUP darà conto che un cambiamento del contraente produrrebbe entrambi i seguenti effetti:
 - a. risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito dell'appalto;
 - b. comporti una consistente duplicazione dei costi.
3. circostanze impreviste e imprevedibili, che non alterino la natura generale del contratto, tra cui anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;

Le modifiche sopra indicate potranno essere apportate se l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50 per cento del valore del contratto. In caso di più modifiche successive, tale limitazione si applica al valore di ciascuna modifica.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'I.C. sarà tenuta all'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto e non potrà far valere alcuna pretesa di risoluzione.

Si applica, per quanto non previsto, l'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, nelle parti applicabili al presente appalto, anche per ciò che concerne la disciplina della cessione dei crediti dell'I.C. rinvenienti dall'esecuzione dell'appalto.

ART. 56 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI -

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato e contenute nell'offerta, l'I.C. avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto,

incluse le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle riguardanti l'igiene ed aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, incluse altresì eventuali prescrizioni integrative emanate dagli organismi di controllo competenti.

Ai fini delle verifiche antimafia, l'I.C. si impegna a comunicare al Comune i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, chiamati a realizzare l'intervento, compresi i nominativi dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili": trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti.

L'I.C. si impegna a riferire tempestivamente al Comune ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'intervento. I suddetti obblighi dovranno essere recepiti anche dal contratto; si intende che tali obblighi non sono sostitutivi dell'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria dei fatti attraverso in quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza.

ART. 57 - DANNI -

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesso, derivano al committente o a servizi, a persone o a cose, è senza riserva di eccezioni a totale carico dell'I.C..

ART. 58 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI, TARIFFE -

L'I.C. praticherà il prezzo per pasto presentato in sede di offerta fino alla scadenza del contratto, secondo quanto disposto dal successivo articolo.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'I.C. avverrà su presentazione di regolari fatture, in base ai pasti rispettivamente ed effettivamente prodotti e somministrati nel periodo di riferimento entro 30 giorni dall'acquisizione della fattura elettronica da parte dell'A.C. e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile del settore competente.

Il corrispettivo a carico del Comune, sarà la differenza fra costo pasto definito in sede di gara e la quota a carico dell'utente, oltre al costo per i pasti prodotti per l'utenza dell'asilo nido e per le utenze non scolastiche descritte nel presente Capitolato Speciale.

Il pagamento della fattura avverrà a mezzo di bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricezione da parte del Comune della fattura elettronica.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136, si obbliga:

- ad utilizzare, per i pagamenti connessi al contratto per il servizio in oggetto, apposito conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, da accendere o acceso presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A..
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in argomento sul citato conto corrente dedicato e ad effettuarli esclusivamente tramite bonifico bancario o postale fatta eccezione per i pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi. Resta fermo per tali ultimi pagamenti l'obbligo di documentazione della spesa;
- a riportare sul bonifico bancario o postale di cui al punto precedente, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG) comunicato dal Comune;
- a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato per le finalità del presente articolo entro sette giorni dall'accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'aggiudicatario per la richiesta di interessi di mora

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'I.C. per la richiesta di interessi di mora.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti all'I.C. per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui agli articoli precedenti fino all'emissione del relativo provvedimento.

ART. 58.1 – ASSUNZIONE DELLE MOROSITA' -

L'I.C. assume il rischio degli utenti morosi.

L'I.C. ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.

L'I.C., prima di procedere al recupero coattivo delle somme dovute, dovrà provvedere all'invio, ad ogni utente moroso, di almeno due solleciti scritti.

In merito all'eventuale possibilità, da parte dell'I.C., di sospensione del servizio agli utenti morosi, non si esclude a priori la possibilità di tale azione, la quale, però, ed in ogni caso, dovrà essere preventivamente concordata con il Comune.

ART. 59 - REVISIONE PREZZI -

La revisione dei prezzi è regolamentata dal D.L. 27 gennaio 2022, n. 4, art. 29, dal D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, primo periodo, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 e dal presente articolo del CS.

Durante il periodo dell'appalto, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'I.C. in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/09/2023, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della Legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della L. 724/1994 e successive modifiche e integrazioni.

L'I.C., entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere al Comune l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato.

L'adeguamento ISTAT si applica anche alle *royalties* di cui al successivo Art. 60 del Capitolato Speciale.

ART. 60 – CORRESPONSIONE PER I PASTI DESTINATI A UTENZE ESTERNE CONVENZIONATE (ROYALTY)

L'I.C., previa autorizzazione del Comune espressa mediante provvedimento del Dirigente competente, potrà produrre presso il CPP pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati e/o mense aziendali, sulla base di contratti sottoscritti per la somministrazione di servizi di ristorazione e compatibilmente con la capacità produttiva del CPP. In questo caso, l'I.C. sarà tenuta a versare al Comune, a fronte di ciascun pasto eventualmente prodotto/erogato, in forza dei rapporti di cui al presente articolo, una *royalty* pari al 2,00% (due/00 per cento) dell'importo di vendita ed in ogni caso (anche per la vendita di pasti "crudi" o di una sola portata, come ad esempio, solo primo piatto o solo secondo piatto o solo contorno), non inferiore a Euro 0,10 (Euro zerovirgoladieci).

Mensilmente l'I.C. sarà tenuta a fornire un tabulato riepilogativo dei pasti prodotti per le utenze esterne, che dovrà indicare il numero esatto dei pasti prodotti per ciascuna utenza, il costo di ciascun pasto ed il calcolo della corresponsione economica dovuta al Comune.

Resta inteso che il Comune deve essere costantemente aggiornato circa il numero pasti prodotti per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente capitolato.

Le somme dovute saranno fatturate dal Comune previa verifica della regolarità dei conteggi presentati.

Alle somme di cui al presente articolo, si applicano i medesimi meccanismi revisionali previsti dal presente Capitolato Speciale.

L'I.C. deve garantire il servizio di cui all'Art. 1, prioritariamente all'utenza del Comune di Varallo Pombia, rispetto ad altri eventuali utenti reperiti autonomamente.

ART. 61 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO -

Il Comune verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

Quest'ultimo ha il compito di coordinare, controllare tecnicamente e contabilmente l'esecuzione del contratto, assicurandone la regolare esecuzione e verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali. Dopo che il contratto è divenuto efficace, si procederà a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

A seguito dell'ultimazione periodica delle prestazioni, il direttore dell'esecuzione, attraverso accertamenti e riscontri che ritiene necessari, procederà alla verifica della conformità della prestazione eseguita a quella pattuita, al fine di accertarne:

- la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore;
 - la corrispondenza tra i dati risultanti dalla contabilità con i documenti giustificativi e con le risultanze di fatto.
- A seguito della verifica sarà rilasciata l'attestazione di regolare esecuzione del servizio.

E' fatta salva la possibilità di effettuare dei controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

ART. 62 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA -

L'I.C. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto stesso, per consentire lo svolgimento del servizio.

ART. 63 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale, si farà riferimento alle norme del Codice Civile ed a tutte le altre disposizioni che regolano la materia.



COMUNE DI VARALLO POMBIA (NO)

ALLEGATO N. 1

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E
SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE A
NORMA DEL D.M. 10.03.2020**

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

INDICE

INDICAZIONI GENERALI.....	4
ELENCO DEI PRODOTTI VIETATI:.....	4
UTILIZZO DI DERRATE ALIMENTARI DI CUI AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI INTRODOTTI	
DALL'ALLEGATO 1 AL DECRETO 10 MARZO 2020.....	6
RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI.....	7
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	9
PANE GRATTUGIATO	10
CROSTINI DI PANE	10
PAN CARRE'	10
PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA.....	10
PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE	10
PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE	10
FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE.....	10
CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTES DI RISO E/O ALTRI CEREALI.....	10
BISCOTTI	11
PANDORO, PANETTONE E COLOMBA	11
CHIACCHERE	11
ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO	11
FARINA BIANCA	11
FARINA DI MAIS	11
MAIS IN CHICCHI	11
SEMOLINO	12
FECOLA DI PATATE, TAPIOCA, MAIS E AMIDO DI FRUMENTO.....	12
PASTA	12
RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE	12
SFOGLIA PER LASAGNE.....	12
PASTA SFOGLIA SURGELATA	13
GNOCCHI DI PATATE	13
GNOCCHI DI SEMOLINO	13
COUS-COUS PRECOTTO.....	13
RISO	13
ORZO PERLATO.....	13
FARRO DECORTICATO	14
MIGLIO DECORTICATO	14
PINOLI	14
LEGUMI SECCHI	14
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	14
OLIO DI OLIVA	14
OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA.....	15
ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE	15
ACETO BIANCO.....	15
ACETO MELE.....	15
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	15
SALE FINO E GROSSO.....	15
ZUCCHERO	15
ZAFFERANO	15
SPEZIE ED AROMI	15
PESTO ALLA GENOVESE.....	15
CARNI BOVINE	16
CARNI SUINE.....	16
CARNI AVICUNICOLE	17
CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO.....	17
SALUMI E PRODOTTI DEL SALUMIFICIO	17
PROSCIUTTO COTTO	17
PROSCIUTTO CRUDO DOP	17
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	17
SALSICCIA	18
AFFETTATO DI TACCHINO	18
LIEVITO PER DOLCI E PIZZE.....	18

PRODOTTI ITTICI	18
BASTONCINI DI:	19
□ FILETTI DI MERLUZZO	19
□ SALMONE	19
□ TOTANO	19
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA/EXTRA VERGINE DI OLIVA/AL NATURALE	20
LATTE E DERIVATI.....	20
LATTE FRESCO INTERO	20
LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT	20
ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO.....	20
LATTI NON VACCINI	20
YOGURT	20
YOGURT DI SOIA	20
BURRO	20
BUDINO	21
BUDINO DI RISO	21
DESSERT	21
FORMAGGI	21
GELATO	22
CIOCCOLATO IN BARRETTA	23
OVETTI DI CIOCCOLATO	23
CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI.....	23
UOVA FRESCHE	23
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	23
VERDURA FRESCA.....	24
VERDURE SURGELATE	27
FRUTTA FRESCA	27
PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA.....	28
FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO	29
SUCCHI DI FRUTTA	29
CONFETTURA DI FRUTTA	29
THE/CAMOMILLA E TISANE	29
MIELE	29
POMODORI PELATI	30
PASSATA DI POMODORO.....	30
ACQUA MINERALE.....	30
VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO	30
PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA	30
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	32

INDICAZIONI GENERALI

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti per le utenze specificate nel Capitolato Speciale.

- L'I.C. deve utilizzare per la preparazione dei pasti esclusivamente le derrate elencate nel presente allegato. L'utilizzo di prodotti non presenti in allegato o aventi caratteristiche differenti da quelle previste nell'allegato sarà possibile solo previa richiesta scritta da parte dell'I.C. e successiva autorizzazione scritta da parte dell'A.C..

Nel caso in cui qualche derrata prevista per la preparazione dei pasti o fornita direttamente non dovesse soddisfare, a giudizio dell'A.C., il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro dello stesso tipo, che avrà la stessa qualità e valore nutrizionale di quello oggetto di variazione.

- Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'I.C. adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI, etc.) e convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione, previa comunicazione scritta all'A.C., potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi.
- Per ciò che attiene la prevenzione e gestione dei rifiuti, in riferimento ai CAM introdotti dal Decreto 10 marzo 2020, l'I.C. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili, o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da contorno, etc.) e le monoporzioni ove altrimenti imposto *ex lege* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche di servizio.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi nazionali e comunitarie in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

ELENCO DEI PRODOTTI VIETATI:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- ortofrutta di IV e V gamma;
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- "carne ricomposta", prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'I.A.;
- carni intenerite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica);
- prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei) sia freschi che surgelati o conservati, NON aventi origine FAO 37 o FAO 27 e/o non rispettosi della taglia minima di cui all'All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006 e/o appartenenti alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura;
- "pesce ricomposto", prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'I.A.;
- salumi contenenti polifosfati e glutammato monosodico (E621);
- semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali:
 - hamburger e polpette,
 - tutti i tipi di wurstel, anche di pollo o di tacchino,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi;
- (utilizzo e somministrazione di) pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
- fave o loro derivati;
- olio di palma
 - *non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati per i quali non possa essere dimostrata l'origine da coltivazioni sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale.*
- strutto;
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione;

- zucchero aggiunto alle salse (es. sughi di pomodoro).

Specificità merceologiche oggetto della fornitura:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento (CE) n. 2018/848. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato e le indicazioni obbligatorie in etichetta sono dettagliate all'art. 32 del sopra citato regolamento.



Prodotti ottenuti con tecniche di **produzione integrata**, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3 e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (**SQNPI**): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto di prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



Denominazione di origine protetta (DOP): è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal

marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



Indicazione geografica protetta (IGP): è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n.

1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



Per **Specialità Tradizionale Garantita**, o più semplicemente **STG**, si intende un prodotto agricolo o alimentare ottenuto con un metodo di produzione tradizionale o che abbia una composizione tradizionale. Sono esclusi da tale riconoscimento quei prodotti la cui specificità risieda nella provenienza o nell'origine geografica. Per ciascun prodotto STG, l'autorizzazione al controllo è concessa dal MIPAAF (con specifico decreto) ad un unico Organismo di Certificazione che sia conforme alla Norma EN 45011.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali i prodotti destinati all'alimentazione umana ed inseriti negli elenchi regionali e provinciali, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.

L'art. 8 del D. Lgs. n° 173/98 sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico ed il DM 350/99 fissa le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.

I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni: essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per **Prodotti a filiera tracciata e/o certificata**: si intendono quei prodotti che rispondono ai requisiti indicati nella norma UNI 10939 (Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione) e nel Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e definisce la rintracciabilità come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art 3, comma 15).

Per **prodotto proveniente da pesca sostenibile** si intende un prodotto ottenuto nel rispetto dei criteri della certificazione MSC (*Marine Steward Ship Council*) o equivalenti.

Per **prodotti a filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e la piattaforma sia collocata entro il *km 0* (o *km utile*, nel caso di piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti a km 0).

Per "**km 0**" (o nel caso dei piccoli comuni "**chilometro utile**") si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 150km e nel caso dei piccoli comuni 70 km.

L'I.C. si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente documento e al Capitolato Speciale.

L'I.C., qualora richiesto dall'A.C., dovrà fornire tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

UTILIZZO DI DERRATE ALIMENTARI DI CUI AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI INTRODOTTI DALL'ALLEGATO 1 AL DECRETO 10 MARZO 2020

L'I.C., per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adeguа il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al Decreto 10 marzo 2020, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.

Di seguito, si riporta l'elenco e le percentuali minime egli alimenti biologici o altrimenti qualificati da garantire:

- a) **frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 50% in peso.
Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- b) **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- c) **carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura

facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- d) carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- e) carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: allevamento senza antibiotici, allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- f) Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura.
Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.
Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da «allevamento in valle».
- g) Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- h) Latte e yogurt: biologico.
- i) Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.
Per l'eventuale utilizzo di olio di oliva si veda quanto successivamente descritto.
- j) Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- k) Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- l) Acqua: potabile e microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco.

Nel caso in cui uno o più prodotti aventi le caratteristiche e specificità merceologiche suddette, obbligatoriamente richiesti dalla Stazione Appaltante o introdotti a titolo di miglioria dall'I.C., non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali. L'I.C. ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, attestando l'indisponibilità sul mercato degli stessi.

Qualora si verificassero ripetute sostituzioni di alimenti, l'A.C. si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato dei prodotti e di applicare eventuali penalità oltre a quelle già previste per il mancato raggiungimento degli obiettivi contrattuali.

RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

L'I.A. si fa garante che tutti gli OSA (operatori del settore agro-alimentare) adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi

di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. e s.m.i.. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

DATA DI SCADENZA E TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il Reg. (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura d'informazioni sugli alimenti ai consumatori, impone che i prodotti in commercio abbiano l'indicazione in etichetta del "termine minimo di conservazione" (spesso indicato con l'acronimo TMC) o della "data di scadenza" così definiti:

- "Termine minimo di conservazione di un alimento": la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;
- "Data di scadenza": nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002.

Sulla base di quanto sopra indicato è possibile calcolare la vita residua, nota anche con il termine "shelf life".

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua (salvo indicazioni più restrittive riportate nelle successive schede merceologiche):

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "TMC – data produzione a 14 giorni".

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del TMC} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del TMC} - \text{data di produzione}} * 100$$

L'A.C. ha facoltà di richiedere il calcolo al fornire della vita residua di determinati prodotti alimentari su cui non ci sono obblighi di legge inerenti alla data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del TMC o della data di scadenza.

Per i prodotti alimentari a elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza.

REQUISITI QUALITATIVI

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati a un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE 853/2004 e Reg. (UE) 2017/625 per ciò che attiene i controlli ufficiali.

Qualora gli alimenti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19/1/98, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27/1/92, n° 111 e al Regolamento CE n. 2491/01.

Gli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/00 n° 132 e al DM 14/03/05.

Gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea e all'esportazione presso Paesi terzi, sono regolamentati dal Decreto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 9 aprile 2009, n. 82 – Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se

conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge. Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1831/2003 e s.m.i (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti. Tutti i prodotti devono presentare:

- le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Contenitori, imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PANE (prodotto da panificio/panifici artigianale/i)

Si richiede la fornitura di "pane fresco", così come definito dal Decreto 1.10.2018, n. 131 del Ministero dello Sviluppo Economico, preparato secondo un processo di produzione continuo (*è ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto*), privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

Di tipo comune (potrà essere prevista la fornitura di pane di tipo "speciale", con aggiunta esclusiva di olio di oliva o olio extravergine di oliva, quale ingrediente dichiarato nella composizione, previo accordo con l'I.A.) e qualora richiesto o previsto dal menù, almeno una volta alla settimana, pane di tipo integrale, preferibilmente biologico o realizzato con farine biologiche.

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido.

All'analisi sensoriale 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.

Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore al 1,7%.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi, ma su indicazione specifica dell'A.C., potrà anche essere richiesta una pezzatura compresa tra 30g e 40g.

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici.

La consegna del pane presso il centro cottura e/o nei centri refezionali deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge, non superiori a 5 (cinque) kg.
Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore allo 1,7%.

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PAN CARRE'

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%.

Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE *(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)*

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE *(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)*

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti e rispettare le grammature previste. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE *(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)*

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI

Devono essere.

- preconfezionati,
- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

BISCOTTI

I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi.

Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA (PER OCCASIONI SPECIALI)

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, vegan,...)

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, vegan...).

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO

Devono essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00", integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto.
I grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

FARINA BIANCA

- Tipo "0" (da preferire)
- Tipo "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, 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 (L.580/1967 e s. m.).

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art. 64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

MAIS IN CHICCHI

I richiede la fornitura di prodotto surgelato.

Si intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- odori e sapori diversi dai tipici.

L'etichettatura deve essere confacente al Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate

per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m.i.

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

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

FECOLA DI PATATE, TAPIOCA, MAIS E AMIDO DI FRUMENTO

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais.

Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n.181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere fornite nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro
 - pasta integrale (vari formati)
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti,
 - pasta 100% farine di legumi.
- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelate, dovranno essere in confezioni originali, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti, conservanti e glutammato monosodico).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
 - esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato dal Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

PASTA SFOGLIA SURGELATA

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci.

Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o olio, acqua, sale, eventualmente emulsionanti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichettatura deve essere conforme al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 60% di patate o il 70% di fiocchi di patate reidratate (purea) e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

Sono da preferire del tipo senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

GNOCCHI DI SEMOLINO

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi (coloranti e conservanti), preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

COUS-COUS PRECOTTO

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

RISO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE)

Per il servizio di ristorazione scolastica, è richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe, Gladio) e insalate di riso e non parboiled (ad es. per minestre). Se non parboiled, deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

L'utilizzo di riso *Thaibonnet* e *Lungo B* è permesso per la sola preparazione di insalate di riso/riso all'inglese.

Il riso deve presentare le tolleranze dei difetti e le 14 caratteristiche consentite per le varietà di riso che hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all' allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura.

Il riso deve essere fornito in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili:

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

Il riso deve provenire dall'ultimo raccolto.

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

Sporadicamente, potrà essere richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà

avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

MIGLIO DECORTICATO

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

PINOLI (IN CONFEZIONI DA G 100)

Le caratteristiche richieste riguardano la conservazione in contenitori sigillati, meglio in sottovuoto in luogo asciutto. Il prodotto si deve presentare pulito ed esente da corpi estranei.

Assenza di insorgenza di muffe e marciumi.

Origine nazionale o comunitaria.

LEGUMI SECCHI (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE)

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli).

Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza a cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza. Deve rispettare le prescrizioni previste dal Reg. (CE) n. 1019/2002 e succ. mod. con Reg. (CE) n. 182/2009.

Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la ditta chiederà al produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto fornito), ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti da Reg. (CE) 1989/2003.

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g/100 g.

Il prodotto deve essere consegnato nei centri refezionali, in contenitori di vetro (bottiglie scure) sigillati da 0.50lt - 0.75lt - 1lt. Presso il Centro Cottura potranno essere utilizzate confezioni di vetro scuro o di metallo da 1 a 5 litri, dotate di un idoneo sistema di chiusura. Non è ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

Presso l'asilo nido è consentito unicamente l'utilizzo di olio di oliva extra vergine.

OLIO DI OLIVA

Da utilizzare esclusivamente per le cotture, eventualmente in sostituzione dell'olio extra vergine di oliva.

Dovrà avere le caratteristiche previste dal Reg. UE 61/2011 e lo stesso tipo di confezione prevista per quello di tipo extravergine.

Presso il Centro Cottura potranno essere utilizzate confezioni di vetro scuro o di metallo da 1 a 5 litri, dotate di un idoneo sistema di chiusura. Non è ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

Al momento della consegna/utilizzo la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto 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, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ACETO MELE

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto delle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Realizzato secondo disciplinare di produzione, potrà eventualmente contenere una minima parte di caramello (massimo 2%) per la stabilizzazione colorimetrica; la presenza di caramello dovrà essere indicata in etichetta. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto confezionato secondo la normativa vigente.

SALE FINO E GROSSO

Dovrà essere fornito iodurato/iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PESTO ALLA GENOVESE

Si richiede l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano/Grana Padano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione dell'A.C., pesto confezionato in atmosfera modificata, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancimento. Deve essere fornito in quantitativi tali da soddisfare esigenze di

consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

CARNI

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da allevamenti UE, preferibilmente italiani.

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate (non congelate né scongelate), confezionate sottovuoto, ricavate da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitellone, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio.

Le carni delle migliori qualità, provenienti da carcasse di animali di età compresa tra 12 e 24 mesi (Vitellone – Bovino Adulto), dovranno essere in ottimo stato di conservazione e dovranno avere buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti ed i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi. Le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

I tagli

- devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE;
- devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 5.8.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

PREPARAZIONI	TAGLI
Polpette	Reale, spalla
Hamburger	Reale, spalla
Carne macinata <i>- I pezzi da utilizzare arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.</i>	biancostato, reale, spalla, punta di petto
Bistecche	Scamone, controfiletto/fesa, girello
Ossibuchi	Geretto
Spezzatino	Reale, spalla
Brasato	Sottofesa
Cotolette	Noce, petto
Scaloppe	Noce, Scamone/fesa, fesa
Bollito	Cappello del prete, Reale
Arrosti	Reale, noce, fesone, punta, fesa, coscia, girello
Roast beef	Controfiletto

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (*bag drip*) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne.

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti UE, preferibilmente italiani.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 6,2.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani. A richiesta dell'A.C. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.

E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. Saranno richiesti:

- fuselli e sopracosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli e le sopracosce dovranno essere spennati, spiutati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO

Le carni devono provenire da allevamenti UE, preferibilmente italiani.

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

SALUMI E PRODOTTI DEL SALUMIFICIO

PROSCIUTTO COTTO – Alta Qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria".

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine.

E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

SALSICCIA (PRODOTTO NAZIONALE)

Prodotta in budello naturale, di aspetto esterno cilindrico, dovrà essere principalmente costituita da carne (preferibilmente spalla e coppa) e grasso suino e dovrà presentare colorazione esterna rosa e consistenza compatta. La legatura dovrà essere realizzata con spago.

L'aspetto interno dovrà presentare carni magre macinate grossolanamente, di colore rosso rubino e grasso di colore bianco.

L'odore dovrà essere tipico del prodotto, leggermente speziato, sapore delicato, non salato, non maro.

Dovrà essere previsto il consumo esclusivamente previa cottura.

TMC minimo 30 giorni, confezionata in ATP o in sottovuoto.

AFFETTATO DI TACCHINO

L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati e glutammato monosodico, sono ammessi i seguenti ingredienti:

- fesa di tacchino almeno al 85%
- acqua
- sale
- aromi
- conservante: nitrito di sodio

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi.

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

Il prodotto fornito deve essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere

- surgelati (il pesce surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti) in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).
- forniti in conformità a quanto riportato nelle "indicazioni generali", "elenco dei prodotti vietati" del presente documento.

Allo scongelamento i prodotti non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati (i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm). Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Pollachius virens</i> <i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Trota iridea	<i>Oncorhynchus mykiss</i> <i>Salmo gairdneri</i>	Filetti
Trota fario	<i>Salmo trutta morpha fario</i>	Filetti
Coregone	<i>Coregonus lavaretus</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci

Spatola	<i>Lepidopus caudatus</i>	filetti
Sugaro	<i>Trachurus mediterraneus</i>	filetti
Cicerello	<i>Gymnammodytes cicerelus</i>	Intero
Serra	<i>Pomatomus saltatrix</i>	Intero, tranci, filetti
Tonno alletterato	<i>Euthynnus alletteratus</i>	Tranci/filetti
Salmon	<i>Salmo salar</i>	Filetti
Sarde	<i>Sardina pilchardus</i>	Filetti
Gallinella australe	<i>Chelidonichthys kumu</i>	Filetti
Gallinella o Cappone	<i>Trigla lucerna</i>	Filetti
Spinarolo (Nocciolino)	<i>Squalus acanthias (Linneo)</i>	Intero e tranci

Per i prodotti forniti vengono stabiliti i seguenti limiti di accettabilità/conformità:

- Limiti chimici Acidità pH < 8
- TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 g
- TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 g
- TVN (Basi azotate volatili) < 25 mg/100 g

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da 1 kg, 5 kg, 10 kg.

BASTONCINI DI:

• **FILETTI DI MERLUZZO**

I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore ore al 60% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
- consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale.
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- sapore caratteristico, privo di retrogusti.
- forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
- assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Di consistenza croccante dopo la cottura.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non prefritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

• **SALMONE**

I bastoncini di salmone (quantità di salmone non inferiore al 55% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere in buono stato di conservazione.
- Pezzatura uniforme, impanati in maniera omogenea, colorazione bruno dorata
- Gusto specifico della specie (pesce), fresco, non sapore di olio di pesce.
- Consistenza succosa, non acquosa (pangrattato granuloso e consistente)
- assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non prefritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco (centro cottura) di filetti di salmone.

• **TOTANO**

Ottenuti dalla lavorazione, del solo corpo, di molluschi di genere e specie *Dosidicus gigas* e *Illex argentinus*, spellati, tagliati, impanati surgelati (non prefritti).

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- di colore (bianco / giallo) ed odore (non troppo pronunciato, assenza di note estranee) caratteristico.
- di sapore caratteristico, assenza retrogusti estranei.

- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non fritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA/EXTRA VERGINE DI OLIVA/AL NATURALE

Si richiede tonno all'olio di oliva/olio extra vergine di oliva o al naturale, sia in confezioni monodose da 85 g e 120 g con sistema di apertura a strappo, che in confezioni da collettività (2 kg circa), prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative.

Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme (formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti), non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Per le merende eventualmente previste dai menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di Alta Qualità, così come definito dalla vigente normativa.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI

Origine del latte: Italia.

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni di pezzatura minima presenti sul mercato.

YOGURT (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10^6 /g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi di sintesi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

YOGURT DI SOIA

Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

BURRO

Le modalità di produzione (Origine del latte: Italia), la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

BUDINO

Il budino deve essere pastorizzato (NON sterilizzato, salvo diversa indicazione dell'A.C.), del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, nocciola, fior di latte, vaniglia e *creme caramel*. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

BUDINO DI RISO

Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, *Aspergillus oryzae*.

DESSERT (ad esclusione del "budino", già precedentemente descritto)

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011.
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di Parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.

Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

Ossolano DOP (Denominazione di Origine Protetta - può portare la menzione aggiuntiva d'Alpe). Caratteristiche di forma e dimensioni:

- forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane;
- peso da 6,0 a 7,0 kg; da 5,0 a 6,0 kg per la menzione d'Alpe;
- altezza dello scalzo da 6,0 a 9,0 cm; diametro da 29,0 a 32,0 cm
- crosta: liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura;
- pasta: consistente, elastica, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni; colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Tipo Fontina (Fontal di produzione nazionale): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Caprino fresco, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.

Emmenthaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Montasio DOP, formaggio con varie intensità aromatiche. Da fornirsi con stagionatura breve o media, tale da garantire pasta fresca o semidura.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.

Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

Caciotta fresca, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle, contiene un'elevata umidità.

Il grasso minimo deve essere dal 30 al 45 % sulla s.s. - peso da 800 a 1200 gr.

Valtellina Casera DOP, formaggio a pasta dura, compatta, di colore paglierino, semigrasso prodotto con latte parzialmente scremato. Occhiatura rada, fine e distribuita in modo regolare. Profumo e gusto devono essere mediamente intensi.

GELATO

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior di panna, fragola).

CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale)

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

OVETTI DI CIOCCOLATO per occasioni speciali

Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI

Dovranno essere forniti prodotti solubili nel latte, quali:

- cacao amaro o zuccherato
- orzo solubile.

UOVA

UOVA FRESCHE (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi).

La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrik. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana e km0.

Gennaio

- arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi, avocado Hass;
- broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinanbur, zucca.

Febbraio

- arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi;
- broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

- arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi;
- aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci.

Aprile

- arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.
- aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle) cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

- amarene, ciliegie, fragole, lampone, nespole;

- aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

- albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine;
- aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

- albicocche, anguria, ciliegie, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina;
- aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, cavolo romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

- albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, nocciole, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina;
- bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

- anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, mandorle, nocciole, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina;
- bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle) cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

- bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, melone, mele, melograno, noci, pere, uva;
- bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle) cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

- arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli;
- bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

- arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi, avocado Hass;
- Broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.

Note:

- alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate;
- la fornitura di banane e ananas è da prevedersi in tutti i mesi dell'anno.

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi allo stato fresco, qualora non forniti biologici dovranno essere di 1^ categoria.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	<u>DOVRA' ESSERE DATA PREFERENZA ALLA SOMMINISTRAZIONE/UTILIZZO DI</u> • <u>LATTUGHE</u> (cultivar <i>Lactuca sativa</i> L. <i>capitata</i> , lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa</i> L. var.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		<i>longifolia</i>, lattuga romana; da incroci delle due varietà). <i>Qualora necessario, potranno inoltre essere impiegate</i> • <u>INDIVIE RICCE</u> (cultivar derivate da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>crispa</i>). • <u>SCAROLE</u> (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>latifolia</i>). Radicchio	
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto, sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo finì 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di Venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max finì 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e un massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar,	

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogli incipienti, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura. Nessun trattamento antigerminativo	

VERDURE SURGELATE

I sottoelencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo “fuori stagione” o su specifica autorizzazione della Stazione Appaltante, in caso di temporanea mancata reperibilità sul mercato:

- fagiolini fini/finissimi;
- spinaci;
- bietta;
- minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone: almeno 10 verdure diverse con indicazione della loro percentuale in peso);
- piselli (tutti i legumi).

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare, i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

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

FRUTTA FRESCA

Se non fornita biologica, dovrà appartenere alle categorie commerciali prima (1^a) ed extra ed inoltre:

- non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (*Agricoltura non UE*) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (*Agricoltura UE*)
- le banane dovranno essere biologiche e provenire dal mercato Equo e Solidale.
- gli ananas dovranno provenire dal mercato Equo e Solidale.
- tutti i frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 g per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 g per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;

- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento al Regolamento (CE) 1221/2008 e al Reg. (UE) 543/2011 e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Norme di commercializzazione prodotti ortofrutticoli Regolamento (UE) 543/2011	
<i>Norme generali (allegato I parte A)</i>	<i>Norme specifiche (allegato I parte B)</i>
Albicocche, meloni	Mele
Avocado	Agrumi
Prugne	Kiwi
Cocomeri	Pesche e pesche noci
Ciliegie	Pere
Nocciole in guscio, noci in guscio	Fragole
	Uva tavola

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione:
 - Renetta e Golden;
 - Red Delicious e Jonagold;
 - Golden Delicious;
 - Red Delicious;
 - Stark Delicious;
 - Rojal Gala.
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference;
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera;
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel;
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce.

Frequenza fornitura (salvo diversa indicazione dell'A.C.):

- le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana;
- fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità;
- uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità;

Verifica del grado di maturazione: potranno essere eseguiti controlli dei "gradi brix" misurati su un campione di dieci frutti.

Nella tabella sottostante sono riportati i valori per alcune tipologie di prodotti:

FRUTTO	QUALITA' - ° BRUX			
	BASSA	MEDIA	BUONA	ECCELLENTE
<i>Fragola</i>	6	7	9	9
<i>Mela</i>	6	10	13	17
<i>Mirtillo</i>	4	8	16	22
<i>Melone (Cantalupo)</i>	8	12	14	18
<i>Melone (invernale)</i>	8	10	14	16
<i>Anguria</i>	8	12	16	18
<i>Uva</i>	8	12	18	22
<i>Lampone</i>	6	8	12	14
<i>Pera</i>	6	10	14	16
<i>Arancia</i>	6	10	16	20

FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzionamento da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO

Qualora richiedi dovranno essere forniti frullati di frutta pastorizzati senza zucchero, in bottigliette di plastica, da conservare in frigorifero.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela
- arancia

SUCCHI DI FRUTTA (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs. 21.05.2004 n. 151 e dai suoi allegati.

La percentuale di frutta deve essere del 100%, senza aggiunta di acqua e zuccheri.

Potrà essere richiesta la fornitura di prodotto a lunga conservazione e stabile a temperatura ambiente o prodotto fresco pastorizzato da conservarsi in regime di refrigerazione.

CONFETTURA DI FRUTTA (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- albicocca,
- frutti di bosco,
- fragola,
- ciliegia,
- pesca.

THE/CAMOMILLA E TISANE

Qualora richiedi, dovranno essere forniti the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il the deve essere decaffeinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca. La camomilla e le tisane devono essere composte da fiori interi o parte di essi.

MIELE

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;

- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

POMODORI PELATI

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal Reg. UE 1169/2011.

PASSATA DI POMODORO

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e dal Reg. UE 1169/2011.

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200km dal Comune di Varallo Pombia. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
pH	6,5-7	
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni		

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

Nel corso del contratto saranno richieste, con le modalità riportate nel Capitolato, i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive:

BISCOTTI E PRODOTTI DA FORNO PER LA PRIMA INFANZIA, indicati per i bambini dal 4° mese in poi

LATTE SPECIALE PER LA PRIMA INFANZIA (IN POLVERE E LIQUIDO), sostitutivo del latte materno con composizione varia a seconda del tipo;

LATTE IN POLVERE BIOLOGICO

Deve essere di produzione nazionale. Deve essere fornito

- nelle tipologie intero e parzialmente scremato;
- in confezioni monodose e da 500 g.

PASTINA PRIMA INFANZIA, indicata in particolare dai 4 mesi in poi, preparata con semola di grano duro o di grano tenero, eventualmente addizionata di minerali e vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di formati;

CREMA DI RISO, richiesto prodotto istantaneo, adatto alla preparazione senza cottura, ottenuta da farina di riso, priva di glutine e proteine del latte, eventualmente addizionata di vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di qualità;

CREMA DI CEREALI E SEMOLINO, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di cereali, eventualmente addizionate di vitamine;

FARINE LATTEE, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di riso, mais, latte in polvere, anche con l'aggiunta di frutta, cereali, biscotti disidratati, eventualmente addizionati con vitamine;

LIOFILIZZATI DI CARNE O PESCE, prodotti da carne o pesce liofilizzato, senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato;

OMOGENEIZZATI, prodotto con carne biologica, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

PRODOTTI PER DIETE VEGANE

Devono essere forniti seitan e prodotti a base di seitan, tofu, al naturale e aromatizzato, bistecche di soia, polpette e hamburger vegetali (possono essere a base di legumi e/o soia), gelati, budini, latte, yogurt e panna di soia, cioccolato privo di burro anidro, farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova, e tutto quanto si rende necessario per elaborare, nel corso dell'appalto, quanto richiesto dalla dieta vegana.

Devono essere di origine nazionale o comunitaria.

Sarà cura dell'I.A. garantire che tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano privi di ingredienti provenienti dal regno animale (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale, etc.)

Il Comune potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

In aggiunta ai prodotti sopra riportati, l'A.C. potrà richiedere all'I.C. altri alimenti che essa dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per l'A.C..

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, al DPR 777/1982, all'art. 3 del D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'I.A. deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) ed in ogni caso costituiti da cellulosa non sbiancata con marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure marchio PEFC o equivalenti.

Devono essere forniti/utilizzati i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- ☐ pellicola estensibile in materiale plastico;
- ☐ fogli in alluminio;
- ☐ carta da forno;
- ☐ carta oleata;
- ☐ rotolo carta *pulunto*;
- ☐ sacchetti carta vari formati;
- ☐ sacchetti materiale plastico vari formati;
- ☐ Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa (privi di colorazioni e stampe);
- ☐ Tovaglia oleo ed idrorepellente plastificata riutilizzabile o in tessuto conforme ai CAM.
- ☐ Tovaglietta monoposto in carta (privi di colorazioni e stampe) (su specifica richiesta della Stazione Appaltante).

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, per particolari esigenze di servizio o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (l'Impresa dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma).

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

Piatti piani compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Piatti fondi compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Scodelle per minestra compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Piatti per frutta compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Bicchieri da 50 cc e da 200 cc, compatibili per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Cucchiari compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Coltelli compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Cucchiaini compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Kit completo di posate e tovagliolo (in confezione da almeno 100 pezzi) aventi le stesse caratteristiche sopra descritte.

Le posate e i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.



COMUNE DI VARALLO POMBIA (NO)

ALLEGATO N. 2

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E
SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE A
NORMA DEL D.M. 10.03.2020**

TABELLE DELLE GRAMMATURE

TABELLA DELLE GRAMMATURE:

ASILO NIDO, SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI

	Porzione (grammi/ml)			
Cereali, derivati e tuberi	ASILO NIDO 1-3 ANNI	SCUOLA DELL' INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E ADULTI
Pasta o riso asciutti	40-50	50-60	60-80	80-90
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	20-30	20-30	30	40
Gnocchi di patate	130-150	140-150	160-180	200-220
Farina di mais per polenta	40-50	50-60	60-80	80-90
Ravioli, tortellini freschi asciutti	60/70	80-90	100-120	120
Ravioli, tortellini freschi in brodo	///	30-40	50	60
Pasta per pizza	60	///	///	///
Patate per contorno	100-120	100-120	150	180-200
Patate per purea	80-100	100	130	180
Patate per minestrone/passati	20-30	30	30-40	40-50
Patate per creme	40-50	40-50	60-80	80
Pane comune/integrale	30-40	40-50	50-60	60
Crostini di pane/fette biscottate/crackers	15-20	20-25	25-30	30-40
Pizza pomodoro e mozzarella	///	130-160	160-200	200-230
Legumi				
Legumi freschi/surgelati nel primo piatto asciutto	15-20	15-20	20-30	30
Legumi secchi nel primo piatto asciutto	5	5	5-10	10
Legumi freschi/surgelati per minestrone	15-20	15-20	30	30
Legumi secchi per minestrone	5	5	10	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	30	45-50	60	80-90
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	10	15	20	25-30
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	60-80	80-90	100-120	130-150
Legumi secchi come secondo piatto	20-30	25-30	35-40	40-50
Carni, pesce e uova				
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	40-50	60-70	80-90	100-110
Coscia di pollo (carne con osso)	50-70	80-90	100-120	130
Carne per polpette/ripieni	30-40	50-60	60-70	70-80
Carne per ragù	10	15	20	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	50-60	70-80	90-100	110-130
Pesce surgelato	60-70	90-100	100-120	130-150
Pesce per sugo	10	///	///	///
Tonno in scatola, all'olio di oliva/al naturale	///	60	60-80	80-100
Uova	N° 1½ - 1	N° 1	N° 1	N° 1-1½
Uova per preparazioni	N° 1 x 10	N° 1 x 8	N° 1 x 6	N° 1 x 6
Formaggi				
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	30-40	50-60	70-80	80-100
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano, ecc.)	30	30-40	50	50-60
Ricotta di latte vaccino/fiocchi di latte	50-60	70-80	100	120-150
Ricotta di latte vaccino per preparazioni	20	20	20	20-30
Formaggio per preparazioni	8-10	10	10-20	20-30
Mozzarella per pizza/formaggio per piatti unici	30	40-50	60-70	70-80
Formaggio per merenda	15-20	///	///	///
Affettati				
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	30-40	40-50	50-60	60-70
Prosciutto cotto per preparazioni	10	10	10-20	10-20
Prosciutto crudo/cotto per merenda	15	///	///	///

	Porzione (grammi/ml)			
	ASILO NIDO 1-3 ANNI	SCUOLA DELL' INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E ADULTI
Verdure e frutta				
Ortaggi a foglia crudi (insalate)	30-40	30-40	40-50	40-50
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (finocchi, carote, ecc.)	40-50	60-80	80-100	120-150
Pomodori	60-80	60-80	80-100	120-150
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	80-100	100-130	150-200	200
Verdure surgelate da consumare cotte	120	150	200	200-250
Misto verdura fresca/surgelata per minestrone/passati	60-80	80-100	100-130	130-150
Verdura per primi piatti asciutti	30-40	30-40	40-50	40-50
Verdura per sformati/focacce/polpette	30-40	30-40	40-50	40-50
Frutta fresca	100	130-150	150	150-200
Succo di frutta	100	125	125	125-150
Condimenti				
Olio (per pietanza)	3 (*)	3-4 (*)	5 (*)	5-6 (*)
Olio per primo piatto in bianco	4	5-6	6-8	8-10
Formaggio grattugiato (per pietanza)	3	3-5	5	5
Latte e derivati				
Latte intero	100-150	150	200	///
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	125	125	125	125
Budino	50/60	80-100	100	100-125
Dolci, dessert, ecc.				
Zucchero o miele per dolcificare	3-5	5	5-10	5-10
Dolce (tipo torta)	30	50-60	80	80-100
Gelato alla frutta	///	50-80	80-100	100-120
Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.)	///		50-60	50-80
Focaccia	///	50	///	///
Biscotti	20-25	30	///	///
Gelato/Budino	40-50	///	///	///
Marmellata	15-20	///	///	///
Miele	10-15	///	///	///
Acqua				
Acqua oligominerale (residuo fisso, non superiore a 500 mg/l.)	500ml/utente		300ml/uten- te	300ml/utente

(*) la quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

Al fine di garantire la copertura dei fabbisogni di energia e nutrienti di tutti i bambini, si suggerisce di fare riferimento ai quantitativi più bassi del range per i bambini più piccoli e ai quantitativi più alti del range per i bambini più grandi.



COMUNE DI VARALLO POMBIA (NO)

ALLEGATO N. 3

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E
SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE A
NORMA DEL D.M. 10.03.2020**

**LIMITI DI CONTAMINAZIONE
DI ALIMENTI E SUPERFICI**

INDICAZIONI GENERALI

Il presente documento raccoglie alcuni limiti critici microbiologici e chimici utilizzati per la valutazione del servizio e relativi ad alimenti, superfici ed attrezzature. Tali limiti sono da considerarsi in aggiunta a quelli già previsti dalle vigenti Leggi e Regolamenti di settore (*in particolare: Regolamento (CE) n. 1441/2007 che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - Reg. (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari - Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano.*

Relativamente a quanto sopra, qualora per lo stesso alimento, superficie, attrezzatura, fossero presenti più limiti di riferimento dello stesso contaminante, verrà ritenuto valido quello più restrittivo, a garanzia del servizio.

Campionamento passivo dell'aria: locale cucina (Indice Microbico Aria)

VALORE I.M.A. (ufc/piastra Ø 90)	GIUDIZIO
0-4	Ottimo
5-20	Soddisfacente
21-40	Accettabile
Oltre 40	Non conforme

Tamponi ambientali superfici pulite

(piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie etc.)

Carica microbica totale	GIUDIZIO	Coliformi totali	GIUDIZIO
<5x10 UFC/cm ²	Soddisfacente	<5 UFC/cm ²	Soddisfacente
>5x10 - <1x10 ² UFC/cm ²	Accettabile	>5 - <10 UFC/cm ²	Accettabile
>1x10 ² UFC/cm ²	Non conforme	>10 UFC/cm ²	Non conforme

Staffilococcus aureus Salmonella spp. Listeria monocytogenes	Assenti in superfici correttamente sanificate
--	---

Tamponi palmari (mani personale)

Staphylococcus aureus	GIUDIZIO	Coliformi totali	GIUDIZIO
-	-	<5 UFC/*	Soddisfacente
-	-	>5 - <10 UFC/*	Accettabile
>10 UFC/ *	Non conforme	>10 UFC/*	Non conforme

*/cm²: se il tampone è effettuato con delimitatore;
/tampone: se il tampone è effettuato sulle unghie

Residui di tensioattivi sulle superfici pulite
(piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie etc.)

RESIDUI DI TENSIOATTIVI IONICI ED ANIONICI SULLE SUPERFICI	
tensioattivi anionici	µg come sodio lauril solfato
	< 5 microgrammi/dm ²
tensioattivi non ionici	µg come triton X-100
	< 0,9 microgrammi/dm ²

Inibenti

RICERCA INIBENTI SU MATRICI ALIMENTARI	
Limite critico	presenza

**Limiti di contaminazione microbica nel latte
in polvere e latte UHT**

Alimento	CMT	CTT	Colif.tot	E. coli	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	muffe
Latte in polvere (prima infanzia)	1x10 ⁴	-	Assenti in 1 g.	Assenti in 1 g.	1x10	ass./25g	ass./25g	>1x10
Latte UHT	< 110 /ml	-	< 110 /ml	-	-	ass./25g	ass./25g	-

Alimenti a preparazione istantanea

Alimento	CMT	Colif. tot	E. coli	Salmonella e Shigelle	S. aureus	Lieviti e muffe
Prodotti disidratati o istantanei da consumarsi dopo addizione di liquidi	Non oltre 50000 colonie/g	Non oltre 1 in 10mg	Non oltre 1 in 1mg	Non oltre 1 in 30g	Non oltre 1 in 1g	Non oltre 300 colonie/g
Prodotti da consumarsi dopo addizione di liquidi e cottura	Non oltre 200000 colonie/g	Non oltre 1 in 10mg	Non oltre 1 in 100mg	Non oltre 1 in 30g	Non oltre 1 in 1g	Non oltre 1000 colonie/g

Limiti di contaminazione microbica in alimenti di origine animale - u.f.c/g

Alimento	CMT	Colif. tot	E. coli	Strept fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	Anaer S.R.
Bovino tagli freschi e congelati	8x10 ⁵	1x10 ³	5x10	1x10 ³	5x10	ass./25g	-	1x10 ²
Bovino porzioni fresche e congelate	1x10 ⁶	5x10 ³	1x10 ²	5x10 ³	1x10 ³	ass./25g	-	1x10 ²
Carni macinate, preparazioni a base di carne di pollame da consumare cotte	5x10 ⁶	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10 ⁴	5x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²
Carni macinate, preparazioni a base di altre carni da consumare cotte	5x10 ⁶	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10 ⁴	5x10 ²	ass./25g	ass./10g	1x10 ²
Suino tagli freschi e congelati	8x10 ⁵	1x10 ³	5x10	1x10	3 5x10	ass./25g	-	1x10 ²
Suino porzioni fresche e congelate	1x10 ⁶	5x10 ⁴	1x10 ²	5x10 ³	1x10 ²	ass./25g	-	1x10 ²
Avicunicole intere	8x10 ⁵	1x10 ³	5x10	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	-	1x10 ²
Avicunicole porzioni	1x10 ⁶	5x10 ³	1x10 ²	5x10 ³	1x10 ²	ass./25g	-	1x10 ²
Pesce fresco o congelato intero e porzionato	5x10 ⁵	1x10 ³	5x10	1x10 ³	5x10	ass./25g	11/g	5x10
Molluschi eduli Lamellibranchi e Cefalopodi congelati o surgelati	1x10 ⁷		1x10 ³		2x10 ³	ass./25g	11/g	5x10
Prodotti a base di carne, crudi: interi e porzionati	-	5x10 ²	5x10	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²
Frattaglie fresche e cong.	5x10 ⁵	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10 ⁴	5x10 ³	ass./25g	-	1x10 ²
Uova in guscio - tuorlo	-	-	10/ml	-	10/ml	ass./50ml	-	-
Uova in guscio - guscio	-	-	-	-	-	ass./25 g	-	-

Limiti di contaminazione microbica in alimenti semilavorati e in alimenti pronti al consumo - u.f.c/g

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Riso parboiled	1x10 ⁵	1x10 ³						1x10 ⁵		1x10 ²
Pasta di semola di grano duro, pasta all'uovo secca	1x10 ⁴	1x10 ³	10	1x10 ²	1x10 ²	ass./25g	ass./25g		5	10

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Gnocchi e paste farcite industriali fresche confezionate	1x10 ⁵	5 x 10 ²	50	1x10 ²	1x10 ²				10	1x10 ²
Primi piatti asciutti	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	-
Primi piatti con verdure	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	-
Pasta e riso cotti non conditi	5x10 ³	1x10 ²	1x10	5x10	1x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	-
Prodotti a base di carne, cotti interi e porzionati	1x10 ⁵	1x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		1x10	
Secondi carne – pesce intero o porzionato	1x10 ⁵	5,6x10 ³	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		1x10	
Verdure crude	1x10 ⁶	2x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ³	10	
Vegetali cotti	1x10 ⁵	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	5	
Vegetali surgelati	1x10 ⁶	3x10 ³	1x10 ²		5x10 ²	ass./25g				
Formaggi freschi		1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g			10
Formaggi a pasta molle		1x10 ⁴	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g			
Formaggio stagionato			1x10 ⁴	1x10 ³	1x10 ³				5	
Formaggio grattugiato			1x10 ²	1x10 ²	1x10 ³	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²
Ricotta vacca			10		1x10 ²	ass./25g	ass./1g			10
Panna pastorizzata	3x10 ⁴	1x10 ²			1x10 ²	ass./25g	ass./25g			
Burro			1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./1g		5	1x10 ²
yogurt	Batteri lattici >1x10 ⁶	1x10	ass./g		10	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Gelati	5x10 ⁵	1x10 ²			1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	5	1x10 ²
Ovoprodotti pastorizzati	1x10 ⁵	Enterobatteri 1x10 ²			10	ass./25g				
Uova cotte/frittate	5x10 ³	50	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		1x10	
Ragù di carne	1x10 ⁴	1x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		5	
Sughi	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	5x10	1x10	
Salsa verde	1x10 ⁶	2x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	ass./25g	ass./25g	5x10 ²	5	1x10 ²
Pesto	1x10 ⁵	2x10 ³	1x10 ²	5x10	5x10	ass./25g	ass./25g		5	
Roast-beef, patè, gelatina	3x10 ⁵		10		1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	10	
Vitello tonnato e pollo in gelatina	5x10 ⁵	1x10 ³	5x10	5x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²
Maionese, insalata russa	1x10 ⁵	5x10 ²	5x10		5x10	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	10	
Maionese, insalata russa	1x10 ⁵	5x10 ²	5x10		5x10	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	10	

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Polpettoni e polpette, verdure ripiene	3x10 ⁴	1x10 ²	10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g			1x10 ²
Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne, ecc.	3x10 ⁴	1x10 ²	10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g			1x10 ²
Insalate di carne e pesce	3x10 ⁵	1x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g		5	1x10 ²
Insalate di pasta o riso	5x10 ⁵	1x10 ²	5x10	1x10 ²	5x10	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	5	1x10 ²
Insaccati freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	1x10 ⁶	5x10 ³	1x10 ²	5x10 ³	1x10 ²				10	

Alimento	CMT	Colif. Tot	E. coli	Strept. fecali	S. aureus	Salmonella spp.	Listeria m.	B. cereus	Anaer. S.R.	Muffe
Insaccati cotti interi (mortadella wurstel, ecc.)	3x10 ⁴	1x10 ²	10	5x10	5x10	ass./25g	ass./25g		5	10
Insaccati cotti affettati	5x10 ⁵	1x10 ²	10	5x10	5x10				10	
Prodotti del salumificio cotti affettati	1x10 ⁵	1x10 ²	10	5x10	5x10	ass./25g	ass./25g		10	
Prodotti del salumificio crudi affettati		1x10 ³	5x10	1x10 ³	1x10 ²				10	
Prodotti del salumificio stagionati (salami)			5x10	5x10 ²	5x10 ²	ass./25g	ass./25g		10	
Succhi di frutta, marmellate, sciroppi	1x10 ⁴	5	ass./g			ass./25g	ass./25g			10
Budini, macedonie e prodotti dolci da forno	5x10 ³	3x10 ²	1x10	5x10	5x10	ass./25g	ass./25g		10	50
Miele	1x10 ³				1x10 ²				10	100
Frutta cotta	5x10 ³	1x10 ²	1x10			ass./25g	ass./25g			100
Omogeneizzati e liofilizzati	1x10 ⁴	1x10 ²	1x10		1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	1x10 ²	100
Pizze	1x10 ⁶	1x10 ³	5x10		1x10 ²	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	1x10 ²	100
Pane intero	1x10 ⁴	1x10 ²	1x10	5x10	5x10	ass./25g	ass./25g	1x10 ²	1x10 ²	100
Farine, pane grattugiato	1x10 ⁵	1x10 ²	1x10		1x10 ²	ass./25g	ass./25g			1x10 ³
Spezie, erbe aromatiche	1x10 ⁵	1x10	ass./g			ass./25g	ass./25g			1x10 ⁴

Limiti di contaminazione microbica nelle bevande - u.f.c/g

Alimento	CMT	Colif. Tot	Colif. fecali	Strept. fecali	S. aureus	Anaer. S.R.	Muffe
Succhi di frutta	5x10 ³			1x10 ²		5	<10
Acque minerali		Assenti in 250 ml	50 Assenti in 250 ml	Assenti in 250 ml	Assenti in 250 ml	Assenti in 250 ml	
Bevande analcoliche	2x10 ²	<10		<10	<10	5	<50
Vini	5x10 ²	<10		<10	<10	5	<10

VALORI LIMITE PER LE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Confronto tra valori limite per i parametri microbiologici in acque ad uso umano

Parametro	Unità di misura	ITALIA D.Lgs. Governo n° 31 del 02/02/2001	Direttiva CEE/CEE/CE n° 83 del 03/11/1998	DPR 236/88
		Valore di parametro	Valore di parametro	CMA (concentrazione massima ammissibile)
<i>Escherichia coli</i>	(numero/100 ml)	0	0	
Enterococchi	(numero/100 ml)	0	0	
<i>Clostridium perfringens</i> (spore comprese)	(numero/100 ml)	0	0	
Conteggio delle colonie a 22 °C	(numero/100 ml)	Senza variazioni anomale	Senza variazioni anomale	0
Batteri coliformi a 37°C	Numero/100 ml (in bottiglia Numero/250 ml)	0	0	0

Confronto tra valori limite per i parametri chimici in acque ad uso umano

Parametro	Unità di misura	D.Lgs. Governo n° 31 del 02/02/2001	Direttiva CEE/CEE/CE n° 83 del 03/11/1998	DPR 236/88
		Valore di parametro	Valore di parametro	CMA (concentrazione massima ammissibile)
Acrilammide	µg/l	0,1	0,1	
Antimonio	µg/l	5	5	10
Arsenico	µg/l	10	10	50
Benzene	µg/l	1	1	
Benzo(a)pirene	µg/l	0,01	0,01	
Boro	mg/l	1	1	
Cadmio	µg/l	5	5	5
Cromo	µg/l	50	50	50
Rame	mg/l	1	1	1
Cianuro	µg/l	50	50	50
Epicloridrina	µg/l	0,1	0,1	
Fluoruro	mg/l	1,5	1,5	1,5
Piombo	µg/l	10	10	50
Mercurio	µg/l	1	1	1
Nichel	µg/l	20	20	50
Nitrato (NO in base 3)	mg/l	50	50	50
Nitrito (NO in base 2)	mg/l	0,5	0,5	0,1
Antiparassitari	µg/l	0,1 (il valore per singolo antiparassitario)	0,1	0,1
Antiparassitari-Totale	µg/l	0,5	0,5	0,5
Idrocarburi policiclici aromatici	µg/l	0,1 (Somma dei singoli IPA)	0,1	0,2
Selenio	µg/l	10	10	10
Tetracloroetilene	µg/l	10	10	30
1, 2 dicloroetano	µg/l	3	3	
Triometani	µg/l	30 (Totale)	30	
Bromato	µg/l	10	10	
Clorito	µg/l	200		
Vanadio	µg/l	50		50
Cloruro di vinile	µg/l	0,5	0,5	

Confronto tra valori limite per i parametri indicatori in acque ad uso umano

Parametro	Unità di misura	D.Lgs. Governo n° 31 del 02/02/2001	Direttiva CEE/CEEA/CE n° 83 del 03/11/1998	DPR 236/88
		Valore di parametro	Valore di parametro	CMA (concentrazione massima ammissibile)
Acrilammide	µg/l	0,1	0,1	
Antimonio	µg/l	5	5	10
Arsenico	µg/l	10	10	50
Benzene	µg/l	1	1	
Benzo(a)pirene	µg/l	0,01	0,01	
Boro	mg/l	1	1	
Cadmio	µg/l	5	5	5
Cromo	µg/l	50	50	50
Rame	mg/l	1	1	1
Cianuro	µg/l	50	50	50
Epicloridrina	µg/l	0,1	0,1	
Fluoruro	mg/l	1,5	1,5	1,5
Piombo	µg/l	10	10	50
Mercurio	µg/l	1	1	1
Nichel	µg/l	20	20	50
Nitrato (NO in base 3)	mg/l	50	50	50
Nitrito (NO in base 2)	mg/l	0,5	0,5	0,1
Antiparassitari	µg/l	0,1 (il valore per singolo antiparassitario)	0,1	0,1
Antiparassitari-Totale	µg/l	0,5	0,5	0,5
Idrocarburi policiclici aromatici	µg/l	0,1 (Somma dei singoli IPA)	0,1	0,2
Selenio	µg/l	10	10	10
Tetracloroetilene	µg/l	10	10	30
1, 2 dicloroetano	µg/l	3	3	
Triometani	µg/l	30 (Totale)	30	
Bromato	µg/l	10	10	
Clorito	µg/l	200		
Vanadio	µg/l	50		50
Cloruro di vinile	µg/l	0,5	0,5	

Parametro	Unità di misura	D.Lgs. Governo n° 31 del 02/02/2001	Direttiva CEE/CEEA/CE n° 83 del 03/11/1998	DPR 236/88
		Valore di parametro	Valore di parametro	CMA (concentrazione massima ammissibile)
Alluminio	µg/l	200	200	200
Ammonio (NH ₄)	mg/l	0,5	0,5	0,5
Cloruro	mg/l	250	250	
Colore	scala Pt-Co	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	20
Conduttività	µScm ⁻¹ a 20° C	2500	2500	
Concentrazione ioni idrogeno	Unità pH	≥ 6,5 e ≤ 9,5	≥ 6,5 e ≤ 9,5	
Ferro	µg/l	200	200	200
Manganese	µg/l	50	50	50
Odore	tasso di diluizione	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	2 a 12°C - 3 a 25°C
Ossidabilità	mg/l O ₂	5	5	5
Solfato	mg/l	250	250	250
Sodio	mg/l	200	200	175
Sapore	tasso di diluizione	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	2 a 12°C - 3 a 25°C
Carbonio organico totale (TOC)		Senza variazioni anomale	Senza variazioni anomale	
Torbidità	NTU (unità nefelometriche di torbidità)	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale	4
Durezza		15-50° F (valori consigliati)		
Residuo secco a 180°C	mg/l	1500 (valore massimo)		
Disinfettante residuo (se impiegato)	mg/l	0,2 (valore consigliato)		