

COMUNE DI SUCCIVO

**Servizio: SETTORE POLITICHE SOCIALI –
CULTURA E PUBBLICA ISTRUZIONE**

CAPITOLATO SPECIALE APPALTO DI SERVIZI MEDIANTE PROCEDURA APERTA

Il presente capitolato speciale, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrante e sostanziale, contiene le norme integrative al bando e si riferisce alla gara relativa a:

“SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA ANNUALITÀ 2022/2023 - 2023/2024”

CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG): 92963262E7

Premessa e definizioni

Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto del servizio di refezione scolastica.

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa risultata aggiudicataria alla quale viene affidato il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Succivo (CE).

Per "Amministrazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Succivo che affida all'Impresa il Servizio di Refezione Scolastica.

Art. 1 Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento dell'organizzazione e della gestione del servizio di refezione scolastica CPV 55524000-9 che dovrà essere espletato mediante:

- a) fornitura dei pasti, preparati nei centri di produzione dell'impresa, la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per gli alunni delle scuole materne e di primo grado nonché per gli insegnanti e personale ATA;
 - trasporto e consegna dei pasti ai terminali di consumo mediante il sistema del legame fresco-caldo nell'Istituto Comprensivo E. De Amicis ubicato nel territorio comunale;
- b) servizio di sporzionamento presso i terminali di consumo consistente in: preparazione e apparecchiatura dello spazio mensa, distribuzione dei pasti con relativo servizio di apertura dei piatti ai tavoli, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti. Per le scuole dell'infanzia, oggetto dell'appalto, il servizio prevede, altresì, il taglio delle carni e se necessario disosso (qualora richiesto e necessario in base all'autonomia ed età degli utenti da servire), lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte del personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica.

Il presente capitolato recepisce inoltre, i principi della sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti all'art. 34, nonché dal D.M. 25/7/2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". La stazione appaltante, in particolare, obbliga l'I.A. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti

Art. 2 Condizioni generali

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Bando di gara, dal disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal DPR 207/2010, dal Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e DM Ambiente 25 luglio 2011 Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari.

Il seguente Capitolato d'Appalto è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e DM. 258 del 21/12/2010, DM 4/04/1985 modificata da DM 1/02/2007, DGRT 1878/11, Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 29 Aprile 2010, Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 "sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente", Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di covid 19 del 06/08/2020 - Ministero dell'Istruzione

Art. 3 Condizioni particolari

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del citato Regolamento e di incondizionata loro accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato.

In particolare la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente capitolato, ivi comprese quelle degli Allegati.

Art. 4 Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è fissata per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024, sino a data 31/12/2024. a decorrere dalla data di stipula del contratto o della consegna del servizio (presumibilmente metà settembre 2022).

Qualora allo scadere dell'appalto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto previa proroga temporanea deliberata dall'Amministrazione per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

L'inizio del servizio può avvenire, eventualmente, anche in pendenza della stipulazione del contratto, sotto riserva di legge.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto in qualunque momento senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

Art. 5 – Valore dell'appalto

L'importo dell'appalto, stimato con riferimento al prezzo a base d'asta di **€ 3,50, inclusa IVA al 4%**, per ogni pasto somministrato agli utenti del servizio, per un numero presunto di **127.771** pasti per l'intera durata dell'appalto.

Pertanto l'importo totale a base di gara presunto, è di **€ 430.000,00 - (IVA esclusa)**;

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non danno titolo all'operatore economico per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.

Il servizio di cui al presente capitolato è finanziato con fondi comunali.

Art. 6 Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà nel rispetto di quanto stabilito dal D.lgs n. 50/2016 art.95, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascuna Impresa partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per

l'Amministrazione, nonché di una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio:

➤ fino ad un massimo di **80 punti** per la **parte tecnico-qualitativa**;

➤ fino ad un massimo di **20 punti** per la **parte economica**.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice, procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

6.1 Elementi tecnico-qualitativi dell'offerta e loro valutazione: punteggio massimo attribuibile 80 punti.

Il punteggio relativo alla qualità, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016, per un massimo di 80 punti, verrà attribuito in sede di gara in conformità ai seguenti parametri:

A 1	ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO		MAX PUNTI 30
a)	Descrizione del ciclo produttivo in generale, dalla produzione alla somministrazione, suddivisione aree dedicate al ciclo di produzione, elenco delle attrezzature utilizzate per produzione e confezionamento e piantine del locale: Punti 2 = ciclo di produzione seguito e organizzazione del servizio; Punti 3 = suddivisione zone produzione e confezionamento ed elenco attrezzature	5	
b)	Distanza in minuti tra il centro di produzione e l'istituto tramite viamichelin.it o googlemaps.it	15	
	0 a 10 min (15 punti)		
	11 a 15 min (10 punti)		
	16 a 20 min (7 punti)		
	21 a 25 min (4 punti)		
	26 a 30 min (2 punto)		
c)	Possesso della Certificazione 9001:2015	2	
d)	Possesso della Certificazione 14001:2015	2	
e)	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	
f)	Possesso della Certificazione 22000:2018	2	
g)	Possesso della Certificazione 22005:2008	2	
A 2	MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, ASSETTO ORGANIZZATIVO INERENTE IL PERSONALE		MAX PUNTI 5
h)	Numero di pasti erogati in servizi di ristorazione scolastica negli ultimi 3 anni antecedenti il bando comprovanti know-how e una solida esperienza:		
	Almeno 127.772 (pasti stimati per la durata dell'appalto)	5	
	Almeno 85.181 (2/3 di quelli stimati)	3	
	Almeno 63.886 (metà di quelli stimati)	1	
A 3	CARATTERISTICHE QUALITATIVE E DI SICUREZZA DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI		MAX PUNTI 25
i)	Sistema di controllo della qualità dei generi alimentari all'interno dell'azienda	10	
j)	Elenco prodotti BIO, DOP, IGP che si intende utilizzare (1 punto per ogni prodotto)	15	

A 4	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 20
k)	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	5	
l)	Gestione diete speciali	2	
m)	Gestione diete per utenza eterogenea e possesso certificazione di ciclo produttiva per filiera HALAL	3	
n)	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato: fornitura gratuita ad ogni bambino di un kit composto di posate, piatti e bicchiere lavabili.	5	
o)	Modalità per il mantenimento della temperatura dei pasti sino alla somministrazione	5	
	PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO		80

Resta inteso che gli elementi qualitativi inseriti nell'offerta tecnica da parte del concorrente costituiranno oggetto di obbligo contrattuale per l'Impresa aggiudicataria senza che nessun onere aggiuntivo, oltre a quello indicato nell'offerta economica, possa essere richiesto all'Ente appaltante ed integra automaticamente la documentazione progettuale posta a base di gara compreso il Capitolato Speciale d'Appalto.

Le imprese concorrenti dovranno predisporre una relazione relativa all'offerta tecnica-qualitativa che deve essere articolata tenendo conto dei criteri da valutare sopra riportati con allegate le schede tecniche utili; la medesima non deve fare riferimento ad elementi economici.

Sopralluogo obbligatorio:

L'operatore economico dovrà effettuare accurate visite nei luoghi oggetto del presente appalto, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta, previa richiesta inoltrata via pec a affarigenerali.succivo@postecert.it

A tal riguardo si precisa che saranno ammessi al sopralluogo esclusivamente i seguenti soggetti: 1) il legale rappresentante o direttore tecnico dell'operatore economico, del consorzio, o di una delle imprese eventualmente raggruppate o consorziate; 2) un impiegato tecnico dipendente dell'operatore economico concorrente; 3) un procuratore; 4) un libero professionista tecnico delegato dall'operatore economico.

I soggetti che effettueranno il sopralluogo dovranno presentare, a seconda dei casi, i seguenti documenti di abilitazione al sopralluogo del soggetto: - per i soggetti di cui al precedente punto 1.: certificato della Camera di Commercio anche in fotocopia purché in corso di validità o autocertificazione del legale rappresentante; - per i soggetti di cui al precedente punto 2.: autocertificazione del legale rappresentante dalla quale risulti il rapporto di dipendenza e la relativa qualifica; - per i soggetti di cui al precedente punto 3.: procura notarile anche in fotocopia; - per i soggetti di cui al precedente punto 4.: delega ad effettuare il sopralluogo.

Si precisa che, in caso di raggruppamenti temporanei di imprese o di consorzi ex art. 2602 c.c. è richiesta l'effettuazione del sopralluogo da parte di tutti i soggetti sopra richiamati rappresentanti il costituendo raggruppamento (mandante o mandataria): nel solo caso di raggruppamento già costituito, sarà sufficiente l'effettuazione del sopralluogo da parte della sola mandataria nominata nell'atto costitutivo del raggruppamento temporaneo.

All'atto del sopralluogo, il soggetto come sopra individuato, che potrà rappresentare in ogni caso un solo operatore economico, dovrà presentarsi con il documento giustificativo della propria qualifica (procura, delega ovvero CCIAA dell'operatore economico) e con il documento di identità. Si provvederà, quindi, alla compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'incaricato dell'Ufficio Pubblica Istruzione e controfirmata dal rappresentante dell'operatore economico, redatta in duplice originale e consegnata al rappresentante dell'operatore economico medesimo. L'attestazione di avvenuto sopralluogo dovrà essere inclusa nella documentazione di gara busta A – "Documentazione Amministrativa".

L'effettuazione del sopralluogo è obbligatoria, a pena di esclusione.

6.2 Offerta economica: punteggio massimo attribuibile 20 punti.

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di punti 20. Le Imprese concorrenti devono indicare, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, il prezzo per ciascun pasto complessivamente definito, utilizzando preferibilmente lo schema di offerta economica allegato.

Il punteggio massimo (20 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato la migliore offerta. Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:

$$x = \frac{\text{offerta più vantaggiosa (prezzo più basso)} \times 20}{\text{prezzo preso in considerazione}}$$

Il **costo unitario del pasto**, determinato tenendo in considerazione i seguenti criteri e la loro incidenza percentuale sul totale, stabilito come base d'asta, corrisponde ad **€ 3,50 IVA inclusa**.

Art. 7 Tipologia dell'utenza e modalità della fornitura

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato ai bambini della scuola materna e di 1° grado che ne facciano richiesta, nonché al personale docente ed ATA che presta la propria opera presso le scuole sotto indicate durante la refezione, ai sensi CCNL art. 21, commi 1/5, del comparto Scuola 2006-2009;

Il servizio di refezione, che sarà informatizzato in tutte le sue fasi, sarà effettuato per la seguente istituzione scolastica con il presunto numero di pasti annuali che potranno variare in eccesso o in difetto senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi:

Istituto Comprensivo	Indirizzo	n. pasti presunto
Istituto Comprensivo "E. De Amicis"	Via Virgilio, 54, 81030 Succivo CE	127.771
	Totale pasti	127.771

I responsabili preposti al servizio mensa del plesso scolastico, entro le ore 9,30, renderanno disponibili, tramite internet, all'Impresa e contemporaneamente agli uffici della P.I., i dati relativi al numero dei pasti ed alle diete speciali da somministrare agli alunni, al personale insegnante ed al personale ATA aventi diritto. L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico comunicato dall'A.C. sulla base delle richieste dei Dirigenti Scolastici, ferma la facoltà dell'A.C. di determinare la data di inizio del servizio.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire entro le ore 12:15 per le scuole dell'infanzia, le ore 12:50 per le scuole di 1° grado.

Il Servizio di Refezione scolastica, reso con pasti veicolati, disciplinato dal presente capitolato, comprende tutte le attività necessarie per la fornitura dei pasti e per l'erogazione del servizio ed è espletato in funzione delle esigenze del Comune appaltante, nell'articolazione delle attività di servizio di cui appresso:

- 1) Acquisto delle derrate, preparazione e cottura dei pasti nei centri di produzione dell'Impresa, confezionamento dei pasti presso i medesimi centri con il sistema del legame fresco-caldo;
- 2) Fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglia in PET (una bottiglia da ½ di litro per ogni alunno della scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per gli insegnanti e personale ATA presente al momento del pasto);
- 3) Trasporto dei pasti dai centri di produzione fino alle sedi di refezione;
- 4) Fornitura delle stoviglie monouso per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso;
- 5) Pulitura, apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli;
- 6) Apertura dei piatti ai tavoli;
- 7) Sbucciamento della frutta, taglio della carne in piccoli pezzi per essere consumata più facilmente dai bambini più piccoli;
- 8) Distribuzione dei pasti confezionati e nell'istituto indicato nell'art. 7;
- 9) Smaltimento degli avanzi.
- 10) Organizzazione rivolta ad una significativa riduzione dei volumi di plastica utilizzati, anche mediante l'allestimento di erogatori d'acqua, da collocare nelle sale adibite alla refezione scolastica e funzionali alla distribuzione self service a libero consumo di acqua microfiltrata. I distributori installati presso le sale mensa degli istituti scolastici, devono essere caratterizzate da alte prestazioni ecosostenibili: classe A++ come da protocollo E.V.A. – E.M.P. Gli utenti della mensa potranno prelevare l'acqua a libero consumo utilizzando un apposito contenitore pluriuso, che verrà loro consegnato all'inizio del servizio e finalizzato all'eliminazione dei bicchieri monouso e al contenimento dei livelli di utilizzo della plastica.

Art. 8 Scioperi e/o interruzioni del servizio

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio è da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli artt. 1 e 2 della L. n. 146/90, indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro instauratosi, con conseguente necessità di garantire la continuità delle prestazioni all'interno delle strutture interessate nel periodo dell'appalto;

Al verificarsi di scioperi e/o interruzioni del servizio, potranno essere concordate con l'A.C., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta appaltatrice come del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale

diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili. L'interruzione del Servizio, determinato da motivi igienico-sanitari addebitabili all'Impresa, darà luogo a responsabilità gravi previste dall'art. 23.

Art. 9 Divieto di cessione e di subappalto

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere il contratto stipulato per l'espletamento del presente servizio e di subappaltare, anche parzialmente il servizio, così come di procedere a cessioni di crediti o procure che non siano stati autorizzati; in tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione del contratto o di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 10 Centri di produzione dell'Impresa

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avverrà presso i Centri di Produzione pasti che devono essere nella disponibilità dell'Impresa, funzionanti dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata del contratto, con assegnazione del punteggio in base ai tempi di percorrenza della distanza tra il centro di cottura ed il plesso scolastico.

I centri di produzione dovranno essere stati progettati e realizzati per la produzione di pasti che, opportunamente confezionati in contenitori termici, saranno successivamente trasportati, in regime di legame fresco-caldo, alle sedi di refezione. I suddetti locali non devono essere utilizzati per preparazione e somministrazione di alimenti e bevande al pubblico.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla legge 283/1962, e s.m.i., per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e del D.P.R. 327/1980, e s.m.i., per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

L'Impresa deve, altresì, uniformarsi al D.Lgs. 155/97, e s.m.i., sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, sia nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi o occupazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

In particolare, i centri di produzione dell'Impresa dovranno rispondere alle prescrizioni di seguito indicate.

I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio del "non ritorno" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non dovrà mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino alla spedizione).

In quest'ottica, le strutture dovranno essere articolate perché le materie prime da preparare compiano percorsi brevi, unidirezionali, con la massima limitazione degli incroci. Gli ambienti dovranno essere identificati in base al loro uso e specificazione:

- magazzino prodotti non deperibili
- celle refrigerate per prodotti deperibili (separate per prodotto)

- zone lavorazioni (verdura/frutta – carni/pesce – piatti freddi)
- zona cottura
- confezionamento
- stoccaggio e spedizione
- lavaggio
- spogliatoi, servizi igienici del personale
- uffici
- mensa dipendenti

La disposizione delle predette zone con specifiche destinazioni dovrà consentire la netta separazione fra le zone a più alta contaminazione microbica da quelle meno contaminate.

Le caratteristiche tecniche degli ambienti dovranno rispondere alle seguenti prescrizioni:

Magazzino:

È la zona destinata al controllo merci ed allo stoccaggio dei prodotti non deperibili. Dovrà essere dotata di pavimenti in materiale facilmente lavabili e di rivestimenti alle pareti fino ad un'altezza pari a 2 metri in materiale facilmente lavabile e/o smalto. Gli infissi dovranno essere muniti di rete anti insetto. I prodotti dovranno essere stoccati in scansie in acciaio e/o pedane rialzate. In questa zona dovrà essere collocato un punto per il controllo delle merci ed uno spazio chiuso e/o armadio per detersivi e prodotti di pulizia.

Celle frigorifere:

Sono destinate alla conservazione dei prodotti deperibili. Devono essere realizzate prevalentemente con pannelli coibentati, lavabili. All'interno i prodotti devono essere conservati su scaffalature metalliche lavabili. Le celle devono essere diversificate per temperature e prodotti stoccati:

Tipologia	Gradi centigradi (C°)
cella surgelati	-18/-20°C
cella ortofrutta	+ 6/8°C
cella carni	+ 0/4°C
cella salumi e latticini	+ 0/4°C
anticella per lo scongelamento	+ 0/4°C

Lavorazioni:

Le lavorazioni dovranno essere divise per prodotto: lavorazione ortofrutta, carni, piatti freddi. I pavimenti dovranno essere antiscivolo e lavabili, con pilette a pavimento sifonate. Le pareti divisorie dovranno essere rivestite per un'altezza pari a 2 mt di materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere dotati di rete anti insetto.

Ogni reparto dovrà essere dotato di piani di lavoro, lavelli e lavamani e attrezzature idonee alle lavorazioni previste, tutte realizzate in acciaio inox ed a marchio CE.

Cottura:

I pavimenti dei luoghi adibiti alla preparazione e cottura dei pasti dovranno essere antiscivolo e lavabili. Le pareti rivestite per un'altezza pari a 2 mt in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere provvisti di reti antinsetto. Le attrezzature di cottura (in acciaio inox e a marchio CE) dovranno essere collocate sotto idonee cappe in acciaio inox, provviste di filtri lavabili, per lo smaltimento dei fumi di cottura.

Sul pavimento dovranno essere collocate pilette e griglie in acciaio inox sifonate, per lo smaltimento delle acque di lavorazione e pulizia.

Confezionamento, stoccaggio, spedizione:

I pavimenti dei luoghi adibiti al confezionamento, stoccaggio e spedizione dei pasti dovranno essere antiscivolo e lavabili con pilette a pavimento sifonate, le pareti divisorie dovranno essere rivestite per un'altezza pari a 2 mt in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere provvisti di rete antinsetto. Queste zone dovranno essere attrezzate con linee per il confezionamento dei vari prodotti in contenitori di acciaio (multiporzione) e/o in vaschette in polipropilene e/o alluminio (monoporzione).

Gli alimenti così confezionati dovranno essere riposti in contenitori termici e/o carrelli termici e dovranno essere portati ai terminali di consumo con autoveicoli furgonati e coibentati idonei all'uso.

Lavaggio:

I pavimenti dei locali adibiti al lavaggio dovranno essere antiscivolo e lavabili, le pareti rivestite per un'altezza pari a 2 mt in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere provvisti di rete antinsetto. Le macchine per il lavaggio delle varie minuterie di cucina (in acciaio inox a marchio CE) dovranno essere poste sotto cappa in acciaio inox per captare i vapori.

Spogliatoio, servizi igienici:

Dovranno essere divisi per sesso, dotati di servizi igienici e docce adeguati al personale presente. Per ogni addetto dovrà essere previsto un armadietto metallico a doppio scomparto.

Impianti:

Tutti gli impianti dovranno essere realizzati ai sensi delle leggi vigenti e certificati ai sensi della L.46/90.

I Centri di Produzione dovranno essere muniti di idonea autorizzazione sanitaria, emessa dalle Autorità competenti, unita alle altre autorizzazioni previste per la veicolazione dei pasti.

Art. 11 Preparazione dei pasti**Caratteristiche delle derrate alimentari:**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche salvo l'utilizzo di derrate speciali. L'Impresa dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la fornitura dei pasti.

Con il termine "prodotti tipici" si indicano i prodotti tipici locali e ove è possibile quelli a denominazione d'origine protetta (DOP) o i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP).

Etichettature delle derrate e dei contenitori dei pasti:

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/92, e s.m.i, D.Lgs. 110/92, e s.m.i, D.Lgs. 111/92, e s.m.i.) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità:

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'impresa dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'Impresa dovrà acquisire dai propri fornitori le derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Contraente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati possibilmente in prossimità della loro lavorazione, utilizzando così, preferibilmente prodotti alimentari di produzione locale. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

I prodotti devono essere introdotti in cucina privati dal loro imballo secondario (cartone, legno).

Conservazione delle derrate:

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

Al fine di garantire una stabilità dei prodotti e quindi un loro completo utilizzo nei limiti della loro durata commerciale dovranno essere garantiti:

- un'adeguata temperatura del deposito
- un'adeguata umidità degli ambienti di deposito
- un'adeguata igiene degli ambienti di deposito

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti ittici ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

Come meglio specificato nel Manuale di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità i prodotti cotti, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero alle temperature previste dalla legge.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole sottili e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento, di natura biodegradabile quali ad esempio quelli realizzati con le attuali tecnologie polimeriche o realizzati con tuorlo d'uovo o amido e film sottili alimentari composti da sostanze naturali.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio. Devono essere utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione, l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovranno essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display.

I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco e asciutto.

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate. E' necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate. Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionati in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni devono essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm. da terra. Inoltre la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, preparazione di carne, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociate.

Riciclo:

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

Art. 12 Produzione dei pasti.

Preparazione dei pasti:

I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di Produzione dell'Impresa.

Manipolazione e cottura:

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Tecniche di preparazione e cottura:

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale un piano dettagliato contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Preparazione delle carni:

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni, le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Per il raffreddamento dei cibi cotti dovranno essere utilizzati gli abbattitori rapidi di temperatura secondo le normative vigenti.

Preparazione dei piatti freddi:

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327.

Lavaggio dei vegetali:

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali l'Impresa dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai prodotti delle stesse.

Qualora queste apparecchiature non fossero disponibili, le verdure, i vegetali e la frutta dovranno essere sottoposti ad un processo di sanificazione con l'ausilio di prodotti specifici e/o sostituiti con prodotti di 4^a gamma.

Operazioni preliminari alla cottura:

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

- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato.
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo.
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo.
- sono consentiti i surgelati ed i prodotti sottovuoto.

Pentolame per la cottura:

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentolame in alluminio.

Art. 13 Menù

I menù ed i pasti sono predisposti e forniti in conformità a quanto indicato nell'allegato 1 contenente le specifiche relative alle derrate alimentari provenienti da produzioni convenzionali.

I menù sono definiti per 4 settimane nel rispetto delle indicazioni di cui allegato 1.

Oltre ai menù previsti, l'Impresa, su richiesta dell'A.C., dovrà approntare diete speciali per gli utenti affetti da patologie con vincolo dietetico definito o motivi religiosi ed etici;

Nel caso di imprevisti che rendano necessario il cambio del menù, l'Impresa è tenuta a darne comunicazione scritta all'A.C., ad avvisare tempestivamente tutte le scuole interessate.

Art. 14 Trasporto dei pasti dai centri di produzione alle sedi di refezione

Contenitori per il trasporto:

L'impresa dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Produzione, appartenenti all'Impresa medesima, alla Sede di Refezione.

Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale dell'Impresa, nelle Sedi di Refezione indicate dall'Amministrazione Appaltante e secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dai Responsabili Scolastici.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. Contenitori (in plastica) e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "*contenitore ad uso alimentare*" o apposito logo. Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi piatti e contorni) dovranno essere trasportati in casse termiche e contenitori in plastica distinti per sede di refezione.

Le casse termiche utilizzate per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- la Sede di Refezione;
- il contenuto della cassa;
- il numero dei pasti.

Confezionamento:

I pasti verranno confezionati in contenitori monoporzione, termosigillati ed etichettati.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

Mezzi adibiti al trasporto:

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 43, e s.m.i.) e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

I mezzi dovranno recare la scritta esterna "*Trasporto pasti*".

L'Impresa dovrà elaborare e presentare in sede di attivazione del servizio un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nella Sede di Refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti.

Art. 15 Stoviglie e tovagliato

Il set di stoviglie e tovagliato monouso, in materiale a perdere, per la consumazione dei pasti deve essere fornito dall'Impresa.

Il peso singolo dei diversi materiali dovrà essere conforme almeno ai seguenti valori:

- piatto fondo semi rigido in polistirolo bianco gr. 13,630 peso singolo (minimo queste grammature) dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- piatto piano semi rigido in polistirolo bianco gr. 15,640 peso singolo (minimo queste grammature) dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- bicchiere 200cc n (g) polistirolo crystal trasparente rigido o polistirolo bianco almeno gr. 4 dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- tovagliolo 33x33 doppio velo in ovatta di cellulosa gr. 3,85 peso singolo (minimo queste grammature);
- tovagliato monouso di misura sufficiente a coprire interamente i tavoli della mensa;
- posate in plastica dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i..

Art. 16 Distribuzione ai tavoli

L'Impresa, dopo aver provveduto alla pulizia e all'allestimento dei tavoli, provvederà alla distribuzione dei pasti con l'apertura, per le scuole dell'infanzia e primarie, dei contenitori. La stessa provvederà alla sparecchiatura e lavaggio dei tavoli.

Nel caso in cui ad inizio servizio risultino valide le indicazioni normative determinate dallo stato di emergenza causato dalla diffusione del virus Sars – Cov 2 l'impresa dovrà garantire un adeguato distanziamento tra gli alunni e i docenti e vigilare sul rispetto delle indicazioni definite dai protocolli di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid 19.

Art.17 Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della ditta aggiudicataria, emesse a norma di legge, riepilogative del servizio reso (con indicazione dei pasti insegnanti e pasti alunni effettivamente somministrati) e corredate dei rispettivi documenti di trasporto in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato, ed in base ai riepiloghi mensili inviati dalla servizio pubblica istruzione.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa la fatturazione dovrà essere effettuata dalla capogruppo.

Il Comune entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture, provvederà al loro controllo e liquidazione previa verifica della regolarità contributiva.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

I pagamenti delle somme a carico dell'A.C. saranno effettuati dalla stessa a favore della Ditta Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per la riscossione dei crediti dell'A.C. relativi a penali a carico della Ditta Aggiudicataria inerenti l'esecuzione del contratto per il servizio oggetto del presente appalto, si procederà mediante compensazione con gli importi da pagare in base alle fatture emesse con emissione di corrispondente nota di credito.

Ai sensi dell'art.5 della legge 28 maggio 1997, n. 140 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale.

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, conformemente a quanto previsto dalla legge n. 136/2010.

In particolare:

a. si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti per il presente fornitura, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persona delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;

b. assume pertanto l'obbligo di comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

Art. 18 Personale

L'impiego del personale dovrà essere adeguato sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

L'Impresa si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro. La ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., l'Ufficio potrà sospendere il pagamento dei corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della Ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

L'Impresa dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Essa dovrà, inoltre, ottemperare alle norme di cui al D.Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per lavori di pulizia. In particolare il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà: 1) portare la cuffia e vestire una divisa, sulla quale dovrà essere apposta la denominazione della ditta, costantemente pulita ed in ordine; 2) essere in regola con le vigenti norme in materia igienico-sanitaria; 3) astenersi dal fumare nelle aree vietate.

L'Impresa è obbligata ad ottemperare a quanto previsto dalle norme contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione. Il personale dovrà essere regolarmente assunto alle dipendenze della ditta appaltatrice nel pieno rispetto delle leggi e regolamenti in materia di lavoro e dei relativi C.C.N.L.. L'Amministrazione appaltante rimane comunque esonerata da ogni e qualsivoglia responsabilità nei confronti dei lavoratori addetti per l'inosservanza delle normative sopra richiamate, nonché per il pagamento dei contributi assicurativi, previdenziali ed assistenziali, retribuzioni e per ogni altro adempimento, la cui competenza è esclusivamente dell'impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art.19 Criteri ambientali minimi e clausole contrattuali di cui al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 04/04/2020

A) Specifiche tecniche

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti specifiche tecniche previste dal D.M. 25/07/2011, più volte richiamato ed al quale si rimanda per i dettagli:

(.....) *omissis* D.M. 04/04/2020:

5.3 Specifiche tecniche di base

5.3.1. Produzione degli alimenti e delle bevande

a) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotta da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire: per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/10E e relativi regolamenti attuativi, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da

allevamenti all'aperto di cui al codice I del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

b) Carne deve provenire:

per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N.898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350.

c) Pesce deve provenire:

per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il regolamento 71012009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo, dovrà essere privilegiata la somministrazione dell'acqua di rete e secondariamente la somministrazione di acqua minerale solo per specifiche e documentate esigenze tecniche-logistiche o igienico-sanitarie.

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

La stazione appaltante deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

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 - il fornitore 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).

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta della Stazione Appaltante dovrà essere presentata, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.3.3 Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture Ibride

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

5.3.4 Consumi energetici

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza: alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Verifica: Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

5.3.5 Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998, n.392 sui presidi medico-chirurgici.

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.

Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

5.3.6 Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;

UNI EN 13430 2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali di cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Auto dichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

5.3.7 Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. La Stazione appaltante effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

5.3.8 Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali.

Provenienza territoriale degli alimenti Stagionalità degli alimenti.

Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Verifica: Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

La Stazione Appaltante ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere, a tal fine, ulteriore documentazione probatoria.

- - -

B) Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)

Relativamente al servizio, ai sensi del D.M.25/07/2011 più volte citato, l'Impresa aggiudicataria si impegna al rispetto delle seguenti prescrizioni:

(.....) omissis D.M. 25/07/2011

5.5 Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)

5.5.1. Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari; i metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO

22005:2007(12)). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

5.5.2. Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare – nella fase di somministrazione, e consumo dei pasti – posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

5.5.3. Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

Art. 20 Controlli di qualità della produzione e del servizio

E' facoltà dell'A.C., in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportuno, effettuare controlli di conformità a quanto previsto dal presente capitolato.

L'Impresa deve garantire l'accesso nel centro cottura agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura interessata al servizio di che trattasi. In tale circostanza l'Impresa deve fornire ai visitatori, camici, copricapo, guanti monouso e maschera.

Art. 21 Organismi preposti al controllo

I controlli possono essere esercitati dal Dipartimento Area di prevenzione e/o dal Responsabile e/o personale dell'Unità operativa di Medicina Scolastica dell'ASP e dalla Commissione Mensa, sia nei locali della cucina che nei locali in cui viene erogato il servizio di refezione.

I controlli nei Centri di Refezione da parte della Commissione Mensa saranno articolati in:

- tempi di trasporto e distribuzione pasti;
- controlli a vista sul pasto e sulla modalità di somministrazione da parte del personale a ciò incaricato;
- controlli sulla regolare fornitura dei menù previsti dal capitolato;
- controllo del peso dei singoli piatti forniti e compresi nei menù;
- prova di assaggio sul pasto campione.
- i controlli, eseguiti presso il centro di cottura dell'Impresa, saranno articolati in controlli a vista:
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- professionalità degli addetti;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- controllo delle quantità delle porzioni;

- modalità di lavaggio;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico dei servizi.

Detti controlli non dovranno comportare interferenze con lo svolgimento del servizio.

L'A.C. può, altresì, effettuare in qualsiasi momento, controlli relativi all'organizzazione del servizio nell'istituto interessato.

Art. 22 Conservazioni dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa dovrà prelevare una porzione di ogni pasto della giornata, riporlo nel sacchetto sterile con indicata la data di confezionamento e l'indicazione del pasto contenuto, e conservarlo a temperatura da 0 a 4 gradi centigradi per le 72 ore successive.

Qualora si dovessero verificare inconvenienti durante il pasto, gli insegnanti presenti ed eventualmente gli operatori dell'Impresa, dovranno immediatamente informare il Servizio di Medicina scolastica, il Responsabile P.I. del Comune, la medesima Impresa e ove necessario conservare in frigo l'eventuale pasto contestato.

Art. 23 Osservazioni – Contestazioni

L'A.C. farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate nei centri di refezione e nel centro di cottura dell'Impresa a seguito dei controlli effettuati. L'Impresa è tenuta a fornire in risposta giustificazioni scritte e documentate in relazione alle osservazioni e contestazioni mosse.

Art. 24 - Inadempienze e penalità

Ove le osservazioni e le contestazioni si configurino come inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'Amministrazione sanzioni in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le sanzioni che l'Amministrazione si riserva di applicare sono le seguenti:

- 1) Per violazione di quanto stabilito dai menù e dalle tabelle dietetiche € 250,00.
- 2) Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra, ecc.) nei pasti consegnati dall'Impresa € 1.000,00.
- 3) Per mancata consegna dei pasti € 50,00 a pasto.
- 4) Per ritardo o anticipo nella consegna dei pasti € 250,00.
- 5) Per consegna dei pasti difforme dal menù previsto e non concordato € 2.000,00.
- 6) Per mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria € 300,00.
- 7) Per scarsa igiene dei tavoli usati per la mensa, assenza di tovagliato di carta e stoviglie, € 250,00.
- 8) Per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta, € 4.000,00.
- 9) Per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 19 del presente capitolato € 1.000,00.
- 10) Per carenza igienica degli autisti, dei contenitori, dei mezzi di trasporto dei pasti, ecc... € 800,00.
- 11) Per interruzione del servizio dovuto a motivi igienico-sanitari € 2.000,00.

Il ripetersi della violazione di cui al punto 9 comporterà il raddoppio della sanzione pari ad € 8.000,00, non escludendo l'applicazione di ulteriori sanzioni da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL. Sono, comunque, sempre fatti salvi i diritti dell'Amministrazione Comunale e dei terzi che potranno essere fatti valere nelle opportune sedi giudiziarie. E' inoltre fatto obbligo all'Impresa di avvertire immediatamente il Dipartimento di Prevenzione nel caso dovesse manifestarsi qualsiasi problema di natura igienico – sanitario nel centro di cottura.

Art. 25 Risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale ha, inoltre, la facoltà, indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni suindicate di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1454 C.C., a tutto rischio e danno del prestatore del servizio, con riserva, altresì, di risarcimento dei danni cagionati, in caso di ripetute violazioni alle pattuizioni contrattuali che determinino grave inadempienza e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale e all'esecuzione del servizio in danno al prestatore, a carico del quale resterà l'onere del maggiore prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione.

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto in caso di:

- 1) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte dell'Amministrazione;
- 2) mancato inizio del servizio nel termine comunicato dall'Amministrazione;
- 3) abbandono o sospensione ingiustificata dell'attività intrapresa dal prestatore del servizio;
- 4) gravi ed ingiustificate irregolarità nell'esercizio o per reiterate o permanenti irregolarità, anche non gravi, che comunque compromettono la regolarità o la sicurezza dell'esercizio medesimo;
- 5) mancata sostituzione del personale in seguito a motivata richiesta dell'Amministrazione;
- 6) qualora il prestatore del servizio non ottemperi agli obblighi stabiliti dal presente Capitolato in tema di sicurezza, regolarità e qualità dell'esercizio;
- 7) impiego del personale non in possesso dei requisiti previsti;
- 8) mancata ottemperanza da parte del prestatore del servizio di norme imperative di legge o regolamentari;
- 9) qualora il prestatore del servizio infranga gli ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo dell'Amministrazione;
- 10) fallimento o di altra procedura concorsuale di liquidazione;
- 11) perdita dei requisiti di idoneità morale, tecnica e finanziaria previsti dalla normativa vigente in materia;
- 12) sub-appalto totale o parziale dell'affidamento del servizio, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale.

Nei suddetti casi la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi al prestatore del servizio mediante raccomandata A.R. che intende avvalersi di questa clausola risolutiva. E' comunque riconosciuta all'Amministrazione la facoltà di richiedere al prestatore del servizio la corresponsione dell'importo delle penali previste all'art.21 del presente Capitolato e gli ulteriori danni.

Art. 26 Garanzia provvisoria e definitiva

A) La "garanzia provvisoria" è stabilita nella misura del 2% dell'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, intestata al Comune di Succivo, mediante fideiussione conforme allo schema 1.1 approvato con d.m. n. 123 del 2004, integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, corredata dall'impegno di un fideiussore al rilascio della cauzione definitiva;

B) La "garanzia definitiva", a garanzia degli obblighi contrattuali, in base all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, è stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale, incrementabile in funzione dell'offerta, mediante fideiussione conforme allo schema 1.2 approvato con d.m. n. 123 del 2004, integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile.

Gli importi della garanzia provvisoria e della garanzia definitiva sono ridotti del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità della serie europea ISO 9001:2008.

Art. 27 Responsabilità della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso

connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della ditta aggiudicataria, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici. In particolare la ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi. Conseguentemente la Ditta aggiudicataria esonera l'Amministrazione ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori, ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi: a) R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti per un massimale non inferiore a € 2.000.000,00; b) copertura assicurativa nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale; c) responsabilità per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00.

A prescindere dai massimali assicurati, la ditta aggiudicataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Art. 28 Svincolo – Deposito cauzionale

Al termine del servizio, liquidati tutti i conti, definite le eventuali contestazioni e vertenze che fossero insorte, l'Amministrazione Comunale rilascerà il certificato di regolare esecuzione e conseguente nulla osta per lo svincolo del deposito cauzionale, da effettuarsi a domanda della ditta aggiudicataria senza che la medesima possa pretendere interessi di sorta per lo svincolo stesso.

Con lo svincolo della cauzione si intenderà, per patto espresso, estinto e risolto ogni rapporto giuridico tra l'Amministrazione Comunale e l'Impresa esecutrice del servizio.

Art. 29 – Domicilio

L'aggiudicatario, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale presso la propria sede.

Art. 30 – Spese a carico dell'appaltatore

Tutte le spese, imposte e tasse relative al contratto quali quelle di bollo, di registro, i diritti di segreteria, oltre a eventuali oneri derivanti da obblighi di pubblicazione inerenti il presente affidamento, ecc. sono a carico della ditta aggiudicataria.

Per quanto riguarda l'IVA, l'art. 1, comma 629, lettera b), della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015) ha previsto l'introduzione dello "*split payment*" stabilendo che l'IVA sulle fatture di acquisto viene versata all'erario dal Comune e non dal fornitore, relativamente alle fatture emesse dal 01.01.2015;

Art. 31 Controversie giudiziarie

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti alla validità del contratto stesso, è competente il Foro di Napoli Nord.

Art. 32 – Tutela della privacy

La Ditta aggiudicataria sarà designata Responsabile dei dati personali trattati nello svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato. La Ditta nel presentare l'offerta, si impegna ad accettare in caso di aggiudicazione la nomina quale responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio ed a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs. 30/06/2003, n. 196. Il trattamento potrà riguardare anche dati sensibili riferiti agli utenti del servizio. L'appaltatore è tenuto a garantire che tutte le attività inerenti ai servizi oggetto del presente capitolato, siano svolte in ottemperanza alle vigenti norme in materia di tutela della privacy con particolare riferimento al D.Lgs. 196/2003 e ss.mm. e del Regolamento UE n. 679/2016;

Art. 33 – Disposizioni finali

Il servizio è subordinato all'osservanza del presente Capitolato speciale ed alle norme generali stabilite da tutte le leggi e regolamenti in vigore attinenti l'oggetto dello stesso servizio.

Per quanto non prescritto dal presente capitolato ed in quanto non in contrasto con esso, valgono le disposizioni di legge, di regolamenti e disposizioni vigenti, o che fossero emanate durante il servizio, fatto salvo che anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri o limitazioni del servizio, la Ditta aggiudicataria non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'Amministrazione, dovendosi di ciò tenere conto, da parte della ditta, nel presentare offerta.

E' a carico dell'aggiudicatario del servizio ogni provvedimento fiscale che venisse applicato durante il corso del servizio e ciò senza possibilità di rivalsa nei riguardi dell'Amministrazione Comunale.

Nell'ipotesi in cui la stazione appaltante receda dal contratto si riserva la facoltà di affidare l'appalto alla ditta risultata seconda in graduatoria ed eventualmente anche alle successive nel caso di impossibilità oggettiva della seconda.

Art. 34 – Trattamento dei dati personali

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

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente lo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono: il personale interno del Comune addetto agli uffici che partecipano al procedimento; i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara; ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della legge n. 241/1990 e successive modificazioni;

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli previsti all'art. 7 del D.Lgs. 30/06/2003, n.196 e del Regolamento UE n. 679/2016 cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati per il Comune di Succivo è il Responsabile del Settore competente per i servizi di cui al presente appalto.

Allegato:

- 1) Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti. Tabelle dietetiche e composizione grammatura alimenti.
- 2) Tabelle dietetiche ASP.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Dott. Nicola Martiniello

COMUNE DI SUCCIVO

Servizio: SETTORE POLITICHE SOCIALI –
CULTURA E PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2022/2023 – 2023/2024
-Allegato 1 al Capitolato speciale d'appalto-**

Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti.
Tabelle dietetiche e composizione grammatura alimenti.

INDICE

1 Introduzione

2 Cereali e derivati

2.1 Pasta secca

2.2 Pasta fresca

2.3 Riso

2.4 Semola

3 Pane e derivati

3.1 Pane fresco

3.2 Pane grattugiato

4 Formaggi e derivati del latte

4.1 Parmigiano reggiano

4.2 Parmigiano reggiano (tipologia grattugiato)

4.3 Pecorino

4.4 Mozzarella/Bocconcini

4.5 Latte

4.6 Ricotta di vacca

5 Salumi

5.1 Prosciutto crudo di Parma

5.2 Prosciutto cotto senza polifosfati

6 Olio extra vergine di oliva

7 Carni fresche e refrigerate

7.1 Carni bovine

7.2 Carne tritata

7.3 Carni suine

7.4 Carni avicole

7.5 Polli

7.6 Filetto di pollo

8 Uova pastorizzate

9 Prodotti ittici

10 Pomodori pelati

11 Verdure fresche e legumi secchi

11.1 Ortaggi a frutto: pomodoro, zucche, zucchine

11.2 Ortaggi a seme leguminose: fagiolini

11.3 Patate

11.4 Prezzemolo, basilico e salvia

11.5 Legumi secchi

12 Verdure surgelate

12.1 Fagiolini

12.2 Spinaci

12.3 Minestrone

13 Frutta fresca

13.1 Mele

13.2 Pere

13.3 Arance

13.4 Banane

13.5 Kiwi

13.6 Mandarini, mandaranci

14 Spezie e condimenti

14.1 Sale iodato

15 Bevande

15.1 Acqua minerale

1 Introduzione

Scopo del presente allegato al Capitolato speciale d'appalto è quello di indicare le caratteristiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolo.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto stabilito dalla Legge del 6/4/2000 n.53; devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92, D.lgs 110/92 e succ.mod.); deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

2 Cereali e derivati:

2.1 Pasta secca

Pasta di prima qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui alle leggi n.580 del 4.7.1967 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche e n.440 dell'8 giugno 1971 (G.U. n.172 del 9 luglio 1971).

Proprietà:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. Quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: 1) tempo di cottura 2) resa (almeno di peso con la cottura) 3) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità) s" 4) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza di spaccature.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: a) il peso netto b) il tipo di pasta c) la ditta produttrice d) il luogo di produzione (come da D.lgs 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.lgs 31 marzo 1998, n.114), e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs 27/1/92 n.109 e succ. mod. come la data di scadenza).

2.2 Pasta fresca

Per le paste fresche sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne per l'umidità e l'acidità. Il limite di umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica. L'acidità non deve superare il limite di gradi 6, tranne per le paste con carne che può arrivare fino a 7 gradi. E' consentito l'uso di grano tenero.

2.3 Riso

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo FINO della migliore qualità a norma della legge n. 325 del 18/3/1958 e succ. mod. (L. n. 586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs 27/1/1992, n.109). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12%, privo di sostanze minerali e di coloritura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee edaloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

Deve essere fornito in diverse qualità, tra cui *parboiled*, a seconda se componente di minestre, risotti, insalate di riso...La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n. 325 del 18/3/1958 e succ. mod. (Legge n.586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs 27/1/1992, n.109) in vigore al momento della consegna.

2.4 Semola

E' denominato semola di grano duro o semplicemente semola, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (Legge 580/1967):

Umidità massima 14,50%;

Ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 – massimo 0,45;

Sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64, il D.lgs 26/5/1977 n.155 e succ.mod., la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs 27/1/1992, n.109 e succ.mod.).

3 Pane e derivati

3.1 Pane fresco

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "O" seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4/7/1967 n.580 titolo III art.14 e seguenti (così come modificati dal D.lgs 27 gennaio 1992, n. 109, e dalla Legge 22 febbraio 1994, n.146), con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19 (così come modificato dal D.P.R. 30-11-1998, n.502). Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a 50 gr.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto, sfornato da almeno due ore e i panini dovranno essere confezionati singolarmente con involucri protettivi conformi alle norme legislative e regolamentari vigenti.

La fornitura deve essere garantita: 1) in recipienti idonei per il trasporto alimenti, 2) assicurando tutte le norme di igiene del caso.

3.2 Pane grattugiato

Il prodotto deve essere assoggettato alla disciplina della Legge n.580 del 4/7/1967 e succ.mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

4 Formaggi e derivati del latte

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n.57 del 30/8/1990.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale.

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola...).

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

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

4.1 Parmigiano reggiano

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e al DPR 15/7/1983 e al DPR 9/2/1990 e succ. mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/1981 e con almeno 18 mesi di invecchiamento. Prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo.

Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore della crosta circa 6 mm;

Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante delicato, saporito ma non piccante;

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.

4.2 Parmigiano reggiano (tipologia grattugiato)

La denominazione è riservata a formaggio grattugiato proveniente da forme di parmigiano reggiano (DP Consiglio dei Ministri 4/11/91) ed avente i seguenti parametri: grasso minimo sulla sostanza secca 32%; età non inferiore ai 12 mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione "additivi assenti"; umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%; aspetto non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro non inferiore a mm 0,5 e non superiori al 25%; quantità dicrosta non superiore al 18%; caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione; composizione aminoacidica specifica del Parmigiano Reggiano.

4.3 Provola locale esclusivamente di latte (intendendo per locale l'ambito provinciale e ove non fosse possibile quello regionale)

Caciotta locale esclusivamente di latte (intendendo per locale l'ambito provinciale e ove non fosse possibile quello regionale)

4.4 Mozzarella / Bocconcini

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 44%.

Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art.23 D.lgs 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.lgs 25 febbraio 2000, n.68, immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o gusto amaro o altro.

4.5 Latte

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 54/97, così come modificato dall'art.1, comma 3-ter, del D.L.15 giugno 1998, n.182, deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L.169/89.

Etichettatura: deve risultare per intero la denominazione del tipo di latte e la menzione – da consumarsi entro – seguita dalla data riferita al giorno, mese ed anno (il termine di consumazione non può superare i 4 giorni successivi a quello di confezionamento) oltre a quanto già indicato dal D.lgs 109/92 e succ. mod.

4.6 Ricotta di vacca

Prodotta da siero di latte vaccino; forma data dal contenitore; peso da kg 1 a kg 3; pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato; matura in un giorno.

Composizione: proteine 15% - lipidi 8% - glucidi 5% - acqua 72%.

5 Salumi

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. I salumi dovranno: a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salame da fornire; b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione; c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire; d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità. Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

5.1 Prosciutto crudo di Parma

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della Legge 26 del 13/2/1990, come modificata dalla Legge 19 febbraio 1992, n. 142. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura tra i 12 mesi ed i 18 mesi con un peso tra i 7 ed i 10 chilogrammi. Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Etichettatura ai sensi del DL 109/1992 (così come modificato dal D.lgs 16 febbraio 1993, n.77 e dal D.lgs 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.lgs 10 agosto 2000, n.259).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile: data di produzione (OM del 14/2/68);

riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

5.2 Prosciutto cotto senza polifosfati di 1^a qualità

Il prodotto deve essere: senza polifosfati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose;

senza aree vuote (bolle e rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco sodo ben refileato; assenza di difetti esterni ed interni; essere assente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

acqua sul magro: non superiore al 74%;

umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza + 1%;

proteine: 15-20%; grassi: 10-15%; ceneri 2-2,5%.

Deve essere munito di dichiarazione riguardante:

il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia di suino);

il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;

il peso netto del prodotto; dichiarato non addizionato di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114, dalla L.27 dicembre 1997, n.449, dalla L.14 ottobre 1999, n.362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n.514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n.254, dalla L. 27 dicembre 1997, n.449 e dalla L.14 ottobre 1999, n.362, e dal D.Lgs. n.537 del 30/11/92 e successive modificazioni.

All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore dirancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato.

Gli eventuali additivi aggiunti e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla legge D.M. 31.3.1965 e successive modificazioni D.M. 28/12/1964 e successive modificazioni.

6 Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive; non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio; non deve contenere più dell'1% di peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna (reg CEE 2568/91).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell'1% in peso di acidità".

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio.

L'olio dovrà essere consegnato: a) in contenitori di vetro sigillati a perdere da lt.1 (uno) oppure b) in contenitori sigillati a perdere da lt. 5 (cinque).

Etichettatura secondo il D.Lgs. 109/92 e succ.mod.

Dovrà essere somministrato l'olio extra vergine di oliva locale intendendo per locale l'ambito provinciale e ove non fosse possibile quello regionale.

7 Carni fresche e refrigerate

7.1 Carni bovine

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 286/94, come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L.16 luglio 1997, n.228 L.27 dicembre 1997, n.449, dalla L.23 dicembre 1998, n. 448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n.542, dal D.Lgs 30 dicembre 1999, n. 507 e ai sensi del D.M. 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n.542). Inoltre dette carni debbono rispettare l'ordinanza del Ministero della sanità del 27/03/2001 e il D.M. 29/9/2000.

Per quanto riguarda l'etichettatura devono rispondere a quanto indicato dal Reg.CE 1760/2000, Reg.CE 1825/2000 e D.M. 30/8/2000.

Dal punto di vista nutrizionale tutti i tagli di carne sono ugualmente validi, può variare soltanto il tempo necessario a cucinarli e il tipo di preparazione richiesto. Tuttavia la suddivisione commerciale delle carni bovine prevede anche come tagli di prima qualità quelli del dorso, di seconda quelli della spalla e di terza quelli relativi ai muscoli del collo e dell'addome.

Per ottenere fettine possono essere utilizzati la lombata, il filetto, la fesa, la noce, lo scamone del quarto posteriore e la polpa di spalla del quarto anteriore; per il roast-beef all'inglese si richiede la lombata.

La carne deve presentarsi di colore rosso-rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana alquanto fina, in perfetto stato di conservazione. Il grasso di tonalità bianco-avorio, deve risultare uniformemente distribuito nelle parti esterne (grasso di copertura) e non superare i valori del 4% - 8% come grasso di infiltrazione.

Odori e sapori non graditi sono indizio di alterazioni ossidative del grasso (rancidità) e si manifestano nelle carni mal conservate nei frigoriferi o mantenute per troppo tempo sotto congelazione.

7.2 Carne tritata

Deve possedere i requisiti previsti dalla circolare del Ministero della Sanità, n.22, n.640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958.

In particolare deve:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20%;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata; essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n.283/1962, in particolare di acciaio inox con altera inferiore a cm 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0 e 4°C.

7.3 Carni suine

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.lgs 286/94 come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L. 16 luglio 1997, n.228 L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 23 dicembre 1998, n.448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n.542, dal D.lgs 30 dicembre 1999, n.507 e ai sensi del D.M. 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n.542).

Le carni devono provenire da suini di razza, deve essere costituita da un'unica pezzatura cui corrisponde il "Taglio Bologna" priva di grassi solidi di superficie. La carne si intende di animali di origine nazionale.

7.4 Carni avicole

Le carni avicole devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del DPR 495/97).

7.5 Polli

Condizioni generali:

polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, sviscerati e completamente pulitissimi testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce) assenza di callosità sterna-le.

- la macellazione deve essere recente (per polli freschi) e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture edemi, ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale e della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi del D.P.R. 08/06/0982, n.503, del D.P.R. 10 dicembre 1997, n.495, del D.P.R. 17/05/1988, n.193, del D.P.R. 1 marzo 1992, n.227 del R.D. 20/12/1928, n.3298, del D.P.R. 23 giugno 1972, n.1066, del D.P.R. 25 settembre 1969, n.1311,

dalla L.21 dicembre 1999, n.526, del D.lgs 15 gennaio 1992, n.51, del D.lgs 30 dicembre 1992, n.537 e successive modificazioni;

- devono provenire da allevamenti nazionali;
- le carcasse devono presentare bollo a placa del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;
- devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R. n.327/1980, artt. da 49 a 52;
- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

7.6 Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

8 Uova pastorizzate

Uova intere pastorizzate in confezioni da Kg 0,500 di uova di gallina fresche, intere, sgusciate e pastorizzate, di categoria A, del peso medio di gr. 55/60. Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge. Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

9 Prodotti ittici (freschi o surgelati)

I prodotti ittici freschi devono appartenere alla categoria di freschezza EXTRA o A (regolamento CEE 2406/96 e succ. mod. e devono rispondere ai requisiti del D.L. 531/1992, D.L. 524/1995, D.M. 31/12/1996).

I prodotti surgelati, adeguatamente confezionati, devono essere sviscerati o filettati, senza pelle o in tranci; se in filetti o in tranci il prodotto deve essere confezionato.

Tutti i prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:

- 1) stato di freschezza (aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione digitale);
- 2) avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme;
- 3) assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
- 4) assenza di colorazioni anomale e di muffe e assenza di macchie di sangue.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1 marzo 1972). Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M.15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal predetto D.M.; il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti dal predetto decreto. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n.327/1980, art. 52, allegato C, come modificato dal D.lgs 26 maggio 1997, n.155 e dal D.lgs 31 marzo 1998, n.114). I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

10 Pomodori pelati

I pomodori devono essere maturi al punto giusto presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, di produzione annuale, interi e privi di pelle o peduncoli.

I pomodori devono rispondere alle caratteristiche indicate nella L. 10/03/69 n.96.

- 1) Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.
- 2) I prodotti devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 grammi e non meno del 65% negli altri casi;
- 3) Residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4%;
- 4) Media del contenuto in bucce, determinate su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati è consentita l'aggiunta di:

- 1) succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%;
- 2) cloruro di sodio in modo tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;
- 3) foglie di basilico.

I pomodori pelati devono essere privi di anti fermentativi, di acidi correttivi, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro; devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L.283/62, dal D.M.21/3/73 e succ. mod.

11 Verdure fresche e legumi secchi

La scelta del prodotto verrà effettuata tra le verdure di stagione fresche e di 1° qualità e/o di produzione biologica.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto dall'ordinanza ministeriale 18/7/1990, pubblicata sul G.U.n.57 del 30/8/90.

Ortaggi a bulbo: Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

Ortaggi a radice: Carote, barbabietole, rape, ravanelli. Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm 10 a mm 40 di diametro o da gr 8 gr 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm 40 di diametro o gr 50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Ortaggi a foglia: Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti esenti da malattie, spinaci privi di stelo fiorifero.

Ortaggi a fiore: Cavolfiori e carciofi. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: inflorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm 6, cavolfiori cm 11.

11.1 Ortaggi a frutto: Pomodoro, zucche, zucchine.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime: frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco.

11.2 Ortaggi a seme leguminose: Fagiolini.

Le categorie di qualità sono le seguenti:

Fagiolini filiformi: cat. Extra: fagiolini turgidi; molto teneri, esenti da difetti, senza semi né filo. Cat.1 sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati. Altri fagiolini cat. 1 fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semipoco sviluppati.

11.3 Patate

Le patate devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr 60 per ogni tubero e massimo gr 270.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescente incipienti, maculosità brine della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o superate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virosi, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali.

Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Devono essere di produzione nazionale.

I prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che presentino tracce di appassimento e che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.

11.4 Prezzemolo, basilico e salvia

I prodotti devono rispettare quanto indicato dal RD 45/1901 e succ. mod. L 30/4/62 n.283 in termini di disciplina igienica della produzione e della vendita.

11.5 Legumi secchi

Prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie del tipo piccole. Devono essere di prima qualità ed avere le seguenti caratteristiche: puliti, di pezzatura omogenea, sani, non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali, privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei come frammenti di pietrisco o steli, privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio, uniformemente essiccati, l'umidità della granella non deve superare il 13%, il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Confezionati nel rispetto della normativa vigente in confezioni sigillate.

12 Verdure surgelate

E' consentito l'impiego di verdure surgelate purchè rispondenti alle caratteristiche qualitative descritte, soprattutto nei periodi di scarsa o assente produzione per garantire una rotazione dei contorni.

La verdura surgelata dovrà essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/06/71, D.M.25/09/95, n.493 e D.M. 01/03/72 e succ.mod.); devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/71 e succ. mod.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/71 e succ. mod.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal D.M.15/06/71 e dal D.M.25/09/95.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n.327/1980 art. 52 ali.C, come modificato dal D.lgs 26 maggio 1997, n.155 e dal D.lgs 31 marzo 1998, n.114, e D.M. 25/09/1995).

Il prodotto deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

Il prodotto deve essere conforme alle norme della Comunità Economica Europea per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15/06/71 e dal D.M. 25 settembre 1995, n.493.

In particolare si ricorda che il suddetto articolo specifica che le condizioni devono:

1) avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; 2) proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; 3) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; 4) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee; 5) i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30/04/1962 e successive modificazioni.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e/o scadenza come da D.P.R. 26/03/80 n.327, allegato B e da D.lgs 27/01/1992, n.109.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

In particolare i seguenti prodotti devono essere così caratterizzati:

12.1 Fagiolini

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo, una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione "fini" quindi con un diametro non superiore a 9 mm.

12.2 Spinaci

Gli spinaci richiesti sono quelli a foglia piccola appartenenti alla categoria 1° e quindi di buona qualità.

12.3 Minestrone

Composto da almeno 10 verdure. Bieta in foglie, zucchine a rondelle, patate novelle, cuori di carciofo. Le caratteristiche sono quelle segnalate per ogni ortaggio.

13 Frutta fresca di 1^a qualità

La scelta del prodotto verrà effettuata tra la frutta di stagione; dovrà essere del tipo di 1^a qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti: 1) deve essere esente da difetti; 2) deve essere indicata chiaramente la provenienza; 3) deve presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate; 4) avere raggiunto la maturazione fisiologica, che la renda adatta per pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni; 5) essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; 6) le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione; 7) essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere né presentare abrasioni meccaniche od ultra maturazione.

13.1 Mele

Varietà Golden, Deliziose, devono presentare frutti interi puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e a buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo fresco; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 150/180 gr.

13.2 Pere

Varietà Willians, Abate, Kaiser, Conference, devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura.

13.3 Arance

Varietà Tarocco, moro, valencia, sanguinelle; oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia. Contenuto minimo di succo tra 30% e 35%. Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

13.4 Banane

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta.

13.5 Kiwi

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr.

13.6 Mandarini, mandaranci

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr. Contenuto minimo in succo 33-40%.

14 Spezie e condimenti

14.1 Sale iodato

Il prodotto è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) destinato al consumo diretto, addizionato di iodato di potassio (DM 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per Kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art. 1 DM 255/1990).

Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal DM 21/03/73 e succ.mod.; ai fini dell'etichettatura (D.lgs 109/1992) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni: - specifica indicazione di "sale iodato"; - modalità di conservazione.

15 Bevande

15.1 *Acqua minerale*

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente (artt. 199, 200 e 201 del RD 1265/1934, D.lgs 105/1992 e 542/1992, DDMM 17/02/81 e 13/01/1993, DM 08/07/1998 e succ. mod. Il prodotto deve presentarsi microbiologicamente puro, come certificato dal referto d'analisi eseguito dai laboratori competenti per territorio.

L'acqua minerale potrà essere:

- 1) oligominerale con tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non superiore a 500 mg/l;
- 2) minerale con tenore di sali, calcolato come residuo fisso, compreso tra 501 e 1500 mg/l.

L'acquaminerale deve essere minerale naturale priva di CO₂ o totalmente degassata.

Le uniche operazioni previste in sede di produzione sono quelle indicate dall'art. 7 del D.lgs 105/92.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle confezioni richieste. (Confezioni da 1/3 di litro e da ½ di litro in bottiglie di plastica).

Etichettatura conforme a D.Lgs 109/1992.

Succivo, lì 12/07/202