



CITTÀ DI POGGIARDO

Provincia di Lecce

Via Aldo Moro, 1 - 73037 Poggiardo
Centr. 0836.909811 - Fax 0836.909863 - www.comune.poggiardo.le.it
Posta Elettronica Certificata: affarigenerali.comune.poggiardo@pec.rupar.puglia.it
Codice Fiscale 83001790753 - P. IVA 01406030757

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 OGGETTO DELL' APPALTO	Pg. 3
Art. 2 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	3
Art. 3 PERIODI E ORARI DI MENSA	3
Art. 4 DURATA	3
Art. 5 OPZIONI E RINNOVI	3
Art. 6 IMPORTO DELL' APPALTO	3
Art.7 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL' OFFERTA E PROFILI PROCEDURALI	3
Art. 8 NUMERO DEI PASTI	5
Art. 9 COMPOSIZIONE DEL PASTO	5
Art. 10 MENU'	6
Art. 11 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI	6
Art. 12 SPECIFICA PER I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	7
Art. 13 CONSEGNA DEI PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI	7
Art. 14 RILEVAMENTO DEI PASTI	7
Art. 15 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO	7
Art. 16 PREPARAZIONE DEI PASTI	8
Art. 17 COMPITI DELL' APPALTATORE	8
Art. 18 ONERI A CARICO DELL' AMMINISTRAZIONE	8
Art. 19 ANALISI DEGLI ALIMENTI E VIGILANZA IGIENICO SANITARIA	9
Art. 20 SERVIZI AGGIUNTIVI	9
Art. 21 PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO	9
Art. 22 EVENTUALI VARIAZIONI CONTRATTUALI	9
Art. 23 CORRISPETTIVO	9
Art. 24 REQUISITI DEL PERSONALE	9
Art. 25 AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	9
Art. 26 COORDINAMENTO	10
Art. 27 PERSONALE E OBBLIGHI DELL' APPALTATORE	10
Art. 28 RECAPITO	10
Art. 29 RISPETTO DEL D. LGS. 626/1994, D.LGS. 196/2003 e L. 68/1999	10
Art. 30 CONTROLLI	11
Art. 31 PRESA VISIONE DEI LOCALI	11
Art. 32 PERIODO DI PROVA	11
Art. 33 SUPERVISORE DELL'IMPRESA	11
Art. 34 RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO	11
Art. 35 DIVIETO DI SUBAPPALTO	11
Art. 36 REVISIONE DEI PREZZI	11
Art. 37 SCIOPERI	11
Art. 38 CAUZIONE PROVVISORIA	11
Art. 39 CAUZIONE DEFINITIVA	12
Art. 40 GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI	12
Art. 41 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	13
Art. 42 SPESE CONTRATTUALI	14
Art. 43 DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO	14
Art. 44 NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO	14

ALLEGATI :

ALLEGATO 1 - Specifiche per i prodotti alimentari e non alimentari

ALLEGATO 2 - Tabelle grammature

ALLEGATO 3 - Tabelle di sanificazione

ALLEGATO 4 - Indirizzi dei plessi scolastici

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Poggiardo (di seguito chiamato anche Amministrazione), previo esperimento di gara ad evidenza pubblica, mediante procedura aperta ai sensi del Decreto Legislativo 163 del 12 aprile 2006 e s.m.i. e della Direttiva 2004/18/CE del 31 marzo 2004, concede in appalto i servizi di refezione scolastica.

Oggetto dell'appalto è la gestione completa del servizio di fornitura derrate, preparazione e distribuzione dei pasti per la durata dell'intero anno scolastico agli alunni ed al personale della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Poggiardo.

In particolare il servizio di refezione richiede:

- la preparazione e la cottura ed il confezionamento dei pasti presso il centro cottura della ditta aggiudicataria, il trasporto e la distribuzione degli stessi, mediante sporzionamento, presso i refettori;
- l'allestimento e il disbrigo dei refettori e dei locali dove viene consumato il pasto nei giorni prefissati per la mensa;
- la preparazione, lo sbarazzo, la pulizia dei tavoli e la sanificazione giornaliera delle attrezzature adibite alla distribuzione dei pasti. E' richiesta altresì la pulizia e il lavaggio delle stoviglie lavabili fornite dalla ditta secondo i requisiti di cui all'art 11 e all'allegato n. 1, nonché il ritiro e il lavaggio dai locali di consumo del pasto dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù approvati dal SIAN - ASL LECCE allegate alla presente.

Art. 2 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Lo svolgimento del servizio dovrà avvenire secondo le modalità indicate nei seguenti articoli.

L'Impresa descriverà il tipo ed il numero delle attrezzature idonee all'espletamento del servizio nonché il numero delle persone e delle ore necessarie allo svolgimento del servizio stesso.

E' prevista la distribuzione dei pasti a cura del personale dell'impresa.

Art. 3 - PERIODI E ORARI DI MENSA

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni dal lunedì al venerdì, escluse le festività previste dal calendario scolastico.

La fornitura dei pasti nei singoli plessi scolastici dovrà avvenire indicativamente tra le ore 12,00 e le ore 13,30 secondo le modalità impartite dall'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Amministrazione. Tale indicazione oraria potrà essere modificata in base alle esigenze dell'istituzione scolastica.

Art. 4 - DURATA

L'appalto decorre da ottobre 2014 sino a settembre 2017.

Art. 5 - OPZIONI E RINNOVI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un ulteriore triennio, previa adozione di apposito provvedimento.

Nel caso di cui sopra, le condizioni di rinnovo saranno sostanzialmente uguali a quelle di cui al presente capitolato salvo che per il corrispettivo, per il quale si prevede l'adeguamento nella misura corrispondente alle variazioni ISTAT annualmente intervenute.

E' inoltre prevista la possibilità di ripetizione di servizi analoghi ai sensi dell'art. 57 comma 5 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.; in tale ipotesi la Ditta aggiudicataria è vincolata a praticare le medesime condizioni economiche.

Art. 6 - IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore presunto annuale del servizio è quantificato in € **112.000,00** (diconsi euro centododicimila/00) oltre IVA.

Il valore presunto complessivo dell'appalto è stimato in € **336.000,00** (diconsi euro trecentotrentaseimila/00) oltre IVA.

Art. 7 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA E PROFILI PROCEDURALI.

La gara sarà affidata con il sistema della procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 12/04/2006, n. 163 e s.m.i. con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 all'offerta economicamente più vantaggiosa alla ditta che abbia conseguito il maggior punteggio, entro un massimo di 100 punti attribuibili, ottenuto in applicazione dei seguenti elementi di valutazione:

A) PROFILO TECNICO-QUALITATIVO DEL SERVIZIO: sino ad un massimo di 70 punti così suddivisi:

Affidabilità economica Fatturato realizzato negli ultimi 3 anni	Da 1 a 3 punti: 1 punto = fino a € 336.000,00 2 punti = da € 336.000,01 a € 672.000,00 3 punti = superiore a € 672.000,00
Esperienza nel settore della ristorazione scolastica , da comprovarsi con autocertificazione attestante il servizio prestato nel corso degli anni	Da 1 a 5 punti: 1 punto per ogni contratto in essere per servizio di refezione scolastica fino ad un massimo di punti 5
Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura , destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il numero degli addetti ed il numero dei pasti prodotti al giorno	Da 1 a 3 punti: 1 punto = rapporto maggiore di 1/150 pasti prodotti al giorno 2 punti = rapporto tra 1/100 - 1/150 pasti prodotti al giorno 3 punti = rapporto inferiore a 1/100 pasti prodotti al giorno
Documentazione attestante il possesso ininterrotto della documentazione ISO inerente la ristorazione scolastica	Da 0 a 2 punti: 0 punti = se certificata da meno di 3 anni 0,50 punti = per ogni anno oltre i 3 anni ed un giorno, fino al massimo di 2 punti
Documentazione attestante il possesso di ulteriori certificazioni di qualità	Da 0 a 5 punti: 1 punto per ogni certificazione prodotta fino ad un massimo di punti 5
Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione	Da 0 a 5 punti: 0 punti = assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione 3 punti = dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione 5 punti = più 50% dei fornitori con certificazione
Utilizzo di almeno 1 giorno a settimana di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari	Da 1 a 6 punti: 1 punto = pasta, riso e farinacei 1 punto = uova 2 punti = frutta e verdura 2 punti = carne
Utilizzo di prodotti DOP o IGP	Da 0 a 3 punti: da 1 a 3 punti a discrezione della Commissione in base alla frequenza proposta e alle tipologie di prodotto
Numero forniture settimanali di prodotti freschi	Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione in base alle proposte
Qualifica del personale e programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per ristorazione comunità scolastica	Da 1 a 4 punti: 1 punto = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco di almeno 5 anni nel centro di cottura 2 punti = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale 2 punti = presenza all'interno dell'azienda di dietista con titolo riconosciuto 1 punto = presenza di uno specifico programma di formazione del personale (minimo 20 ore annue)
Organizzazione del servizio e cucina di appoggio alternativa in caso di situazione imprevedibile	Da 0 a 3 punti: 0 punto = ubicata oltre i 30 Km di distanza dalla sede municipale 1 punto = da 30 a 50 Km di distanza dalla sede municipale 2 punti = fino a 30 Km di distanza dalla sede municipale 3 punti = nell'ambito del territorio comunale.

Convenzione con un laboratorio di analisi accreditato o presenza dello stesso all'interno della ditta, con indicazione del numero minimo di campionamenti e tipologia matrici analizzate in riferimento all'analisi di rischio microbiologico	Massimo punti 3 a discrezione della Commissione, sulla scorta della frequenza periodica dei controlli
Modalità di gestione delle diete speciali o di menù per utenze particolari	Da 0 a 1 punto a discrezione della Commissione
Pasti gratuiti giornalieri per alunni o persone in difficoltà, anche in giorni non compresi nel calendario scolastico	Fino a 10 punti: 0,5 punti per ogni pasto
Gestione delle forniture e degli acquisti delle materie prime, con definizione, tra l'altro, della loro tracciabilità, dei calendari di approvvigionamento, delle modalità di controllo delle forniture, con l'indicazione dei relativi fornitori	Fino a 3 punti
Proposte migliorative del servizio, con particolare riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> - modalità innovative nella gestione del sistema di erogazione, riscossione e rendicontazione dei ticket mensa - interventi di miglioramento degli spazi e delle attrezzature destinate alla refezione scolastica, anche per l'adeguamento alle normative in materia 	Fino a 10 punti

Non si procederà all'apertura dell'offerta economica qualora l'offerta tecnica non totalizzi almeno 50 punti.

B) PROFILO ECONOMICO: sino ad un massimo di 30 punti così attribuibili:

OFFERTA COSTO PASTO massimo 30 punti

Il punteggio massimo di 30 punti (trenta) viene attribuito all'offerta migliore in ragione del ribasso, espresso in percentuale, sul valore di ogni tipologia di pasto fissato dalla stazione appaltante a base di gara (IVA esclusa). Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{30 \times \text{offerta più bassa}}{\text{offerta in esame}}$$

(arrotondamento del risultato in eccesso o per difetto alla seconda cifra decimale, se la terza è rispettivamente superiore o uguale/inferiore a 5). Non sono ammesse offerte in aumento.

Art. 8 - NUMERO DEI PASTI

A titolo indicativo, si prevede la fornitura di un numero dei pasti giornaliero di circa 210 unità.

Ad appalto assegnato viene stabilito il numero effettivo e, sulla base prevista, la possibilità di oscillazione in più o in meno del 30%.

Il numero dei pasti viene rilevato con le modalità di cui al successivo articolo 14.

L'Ente appaltatore non assume comunque alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che saranno effettivamente distribuiti; pertanto il concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Art. 9 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto dovrà essere composto dalle portate indicate nei menù e secondo le grammature indicate nei medesimi allegati. Ad ogni pasto dovranno essere forniti altresì il pane e l'acqua minerale naturale. La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alla dirigenza scolastica, con particolare riguardo ai bambini affetti da celiachia ed altre intolleranze alimentari. Potrà essere presa in considerazione la possibilità di elaborare menù specifici per oggettive e verificate esigenze di bambini appartenenti a nazioni diverse con proprie abitudini alimentari.

Art. 10 - MENU'

Le tabelle dietetiche ed i menù dovranno essere predisposti dalla Ditta aggiudicataria del servizio nel rispetto delle indicazioni del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL di Lecce.

Con riferimento ai bambini eventualmente frequentanti le "Sezioni primavera", i menù dovranno essere concordati con il SIAN, ad eccezione dei bimbi eventualmente non ancora divezzi, per i quali il menù dovrà essere concordato con i pediatri di base.

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, qualità e quantità, a quelli approvati nel menù approvato.

Ogni innovazione e modifica ai menù e/o tabelle dietetiche che potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico, dovranno essere preventivamente viste dal SIAN.

L'Amministrazione, d'intesa con l'appaltatore, potrà in ogni momento e per qualsiasi ragione, chiedere la modifica dei menù settimanali e l'aggiornamento delle tabelle dietetiche.

Art. 11 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono essere conformi ai requisiti e alle caratteristiche contenute nell'Allegato 1 del presente Capitolato.

- **PRODOTTI ALIMENTARI:**

Alla Ditta aggiudicataria del servizio spetta l'obbligo di dimostrare, tramite apposita certificazione, l'impiego di derrate alimentari prive di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

- **PRODOTTI NON ALIMENTARI:**

In merito alla eventuale fornitura di elettrodomestici, questi dovranno essere di CLASSE A o superiore.

In caso di fornitura di LAVASTOVIGLIE, queste dovranno essere di CLASSE A, a capottina per il lavaggio di piatti, bicchieri, posate, tazzine, ecc, con tavole laterale carico/scarico.

STOVIGLIE IN MELAMINA

Piatto in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.

- Fondo: diametro mm 230
- Piano: diametro mm 240
- Dolce/frutta: diametro mm190
- Bicchieri:Capacità 200 cc

STOVIGLIE IN CERAMICA

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230;
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190.

BICCHIERI DURALEX

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta
- Coltello
- Cucchiaino
- Cucchiaino
- Forchetta dolce/frutta

CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm 110/140, diametro della base 70/110; altezza mm 170/230.

PIATTI, BICCHIERI E POSATE (da utilizzare per la refezione della scuola secondaria di primo grado)

Piatti e bicchieri in polpa di cellulosa o cellulosa pura o PLA, le posate in PLA o Mater-bi.

Art. 12 - SPECIFICA PER I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

La ditta appaltatrice, onde permettere all'Amministrazione l'applicazione del regolamento CE 2707/00, modificato dal Regolamento CE 816/2004, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta o all'Amministrazione devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche dell'Amministrazione, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

Art. 13 - CONSEGNA DEI PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI

Il trasporto dei pasti è a carico dell'appaltatore.

I pasti dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei a garantire la conservazione igienica delle sostanze alimentari in rapporto alla loro natura e alle loro caratteristiche così come disposto dall'art. 31 del D.P.R. 26.3.1980 n. 327.

La distribuzione a carico della ditta appaltatrice dovrà essere effettuata con mezzi in regola con il sopra citato DPR. Il trasporto dei pasti dal centro cottura alle varie sedi scolastiche dev'essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coiventati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore e una per lo scarico della condensa.

Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti.

Per il pane dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente.

I contenitori (termici e non) devono risultare in perfette condizioni.

Devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a +65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a +4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a +10°C.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto. Il Comune potrà richiedere alla Ditta anche la fornitura di pasti veicolati in monoporzione. La pulizia e l'igienizzazione dei contenitori termici è a carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti, un tempo massimo di 60 minuti.

La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ogni scuola, fra il termine della preparazione di pasti e la loro consegna al plesso scolastico dovrà intercorrere un periodo di tempo più ristretto possibile comunque non superiore a 30 minuti.

Per le consegne la Ditta appaltatrice dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole nei tempi di cui al presente articolo.

Art. 14 - RILEVAMENTO DEI PASTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura al rilevamento delle presenze giornaliere, mediante contatti con il personale scolastico operante in ogni plesso scolastico; detto personale entro le ore 9,45 avrà provveduto a redigere l'elenco dei presenti aventi diritto al pasto e segnalato le eventuali diete speciali.

Art. 15 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Di norma la Ditta Appaltatrice dovrà assicurare i seguenti servizi:

- a) eventuale fornitura di Lavastoviglie, classe A
- b) eventuale fornitura mobili per il riponimento delle stoviglie
- c) trasporto, consegna e distribuzione dei pasti in contenitori termici che garantiscono i requisiti richiesti dal DPR, previa predisposizione locale refezione;
- d) sparcchiatura tavoli e pulizia;
- e) pulizia, lavaggio e riponimento delle stoviglie.

Art. 16 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti destinati alla ristorazione degli istituti scolastici del Comune di Poggiardo dovranno essere preparati e confezionati nei centri cottura ubicati presso la sede della Ditta appaltatrice (**dichiarati in sede di gara**).

Il centro di produzione pasti utilizzato dall'aggiudicatario deve rispettare i requisiti previsti dagli allegati del D.Lgs n. 155/97 e s.m., deve essere autorizzato ai sensi della legge 30/4/1962, n. 283 e deve essere posto in sede non distante oltre 30 Km dal Comune di Poggiardo.

Il Centro di produzione pasti deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- separazione fisica fra "area grigia" (lavaggio verdure, lavaggio stoviglie) e "area bianca" (preparazione verdure, preparazione carni, cottura e porzionatura alimenti cotti) con ulteriore separazione almeno funzionale fra i singoli reparti citati;
- superficie dei reparti di cucina nel loro insieme non inferiore a 150 mq.;
- presenza di abbattitore di temperatura, celle refrigerate differenziate a seconda della tipologia delle materie prime, superfici di lavoro distinte per ognuno dei reparti di cucina citati, termografi in tutte le celle per surgelati e congelati, termometri in tutti i frigoriferi e scaldavivande utilizzati presso i refettori;
- nel caso in cui siano interposti nella rete idrica addolcitori, autoclavi, cisterne e boiler, l'aggiudicatario dovrà presentare trimestralmente un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata per la preparazione dei pasti e a comunicare l'esito al SIP e all'Ufficio Pubblica Istruzione.

La sussistenza di tali requisiti dovrà essere dichiarata con autocertificazione in sede di gara ed attestata da certificazione rilasciata dai Servizi della Prevenzione dell'ASL competente, da esibirsi da parte dell'aggiudicatario prima della sottoscrizione del contratto.

L'aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del responsabile del ricevimento delle materie prime, il quale, su richiesta dell'addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, dovrà esibire una scheda che, compilata ad ogni ricevimento delle merci, dovrà evidenziare:

- che le date di scadenza appaiano regolari;
- la corretta temperatura dei prodotti alla consegna, misurata con termometro a sonda al cuore delle diverse tipologie di prodotti;
- che i prodotti surgelati o congelati non siano consegnati promiscuamente ai prodotti refrigerati.

Art. 17- OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto già espressamente descritto e citato negli articoli precedenti è compito della ditta appaltatrice provvedere a:

- fornire le derrate alimentari, pane compreso, secondo i menù approvati dal SIAN dell'ASL di Lecce. Dovrà sempre essere garantito un quantitativo superiore al 5% del fabbisogno giornaliero, nonché la bottiglia di acqua per alunno;
- In caso di "diete speciali" fornire un pasto alternativo concordato con l'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Amministrazione su indicazioni del competente servizio ASL;
- mettere a disposizione gli automezzi per il trasporto dei pasti nella mensa del plesso scolastico;
- fornire idoneo abbigliamento a tutto il personale impiegato nei refettori;
- fornire il personale necessario secondo l'organizzazione che la ditta aggiudicataria vorrà darsi, tenendo conto che il coordinamento dell'intero servizio è a suo carico che dovrà provvedere anche alla distribuzione - porzionamento nella scuola dell'Infanzia e secondaria di primo grado;
- provvedere alla formazione del personale dipendente dalla ditta medesima e impiegato sul servizio (cucina e refettori);
- assumere l'assunzione diretta, esonerando in toto l'Amministrazione Comunale, della responsabilità derivante dall'applicazione del D.Lgs. 155/97 di seguito denominato HACCP "autocontrollo mense";
- fornire un 5% in più di materiale di consumo (coperti) rispetto al numero di pasti giornalieri;
- fornire il materiale di pulizia, a norma di legge, necessario per la pulizia e sanificazione dei locali cucina e della strumentazione/attrezzatura ubicata nei vari refettori.

Art. 18 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune di Poggiardo s'impegna al pagamento dei corrispettivi pattuiti, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile del Responsabile del Settore, su presentazione di regolare fattura, entro 60 giorni dalla data di ricevimento della stessa, salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture sarà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 19 - ANALISI DEGLI ALIMENTI E VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere in ogni momento, luogo e fase di lavorazione, a prelievi d'ufficio allo scopo di controllare la salubrità e l'igiene del prodotto, nonché la rispondenza dello stesso a quanto previsto nell'offerta – progetto, attraverso l'analisi eseguita dal laboratorio pubblico.

Il riscontrare all'analisi la presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti nonché al capitolato di appalto e/o fornitura, come il verificarsi di eventi dannosi alla salute degli utenti, il riscontrare deficienze, irregolarità o inconvenienti nonché il verificare lo scorretto comportamento igienico del personale, determinerà la recessione dal contratto o il pagamento delle penalità nello stesso previste.

La Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari, e la documentazione relativa.

Il Comune si riserva di effettuare, anche con la collaborazione della Commissione Mensa (in via di istituzione), controlli sull'esecuzione del servizio, nelle modalità che saranno previste nel Regolamento Comunale della Commissione Mensa e delle normative vigenti.

Art. 20 - SERVIZI AGGIUNTIVI

Non sono previste interruzioni del servizio, se non nei periodi di chiusura delle istituzioni scolastiche.

Art. 21 - PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

La programmazione ed il controllo dell'attività di refezione scolastica saranno effettuati dal Comune di Poggiardo a cura del Responsabile del servizio Pubblica Istruzione.

L'appaltatore sarà tenuto, a richiesta del Responsabile, a relazionare in ordine all'organizzazione delle prestazioni e a tenere conto di eventuali suggerimenti che non importino maggiori oneri finanziari.

Art. 22- EVENTUALI VARIAZIONI CONTRATTUALI

L'Ente committente si riserva la possibilità di variare l'importo complessivo dell'appalto, così come quantificato all'art. 6, in base alle effettive necessità.

Qualora durante l'esecuzione del servizio l'Amministrazione Comunale, a suo insindacabile giudizio, dovesse verificare la necessità di integrare lo stesso con ulteriori prestazioni e attività di natura complementare, potrà aggiudicare tali servizi complementari all'operatore economico aggiudicatario del presente appalto, ai sensi dell'art. 31 comma 4 lett. a) della Dir. 2004/18/CE, art. 57 comma 5 del D.Lgs. 163/2006; in tale ipotesi la Ditta aggiudicataria è vincolata a praticare le medesime condizioni economiche.

Art. 23 - CORRISPETTIVO

Sarà cura dell'operatore economico aggiudicatario dell'appalto compilare un prospetto riepilogativo dei pasti effettivamente erogati, suddivisi per Scuola, e presentare la fattura possibilmente entro il ventesimo giorno del mese successivo a quello in cui si è svolto il servizio.

Art. 24 - REQUISITI DEL PERSONALE

Per l'attuazione delle prestazioni di cui al presente capitolato, si richiede personale in possesso dei seguenti requisiti:

- possedere capacità fisiche, professionali ed idoneità sanitaria per il migliore espletamento del servizio;
- essere di assoluta fiducia e di provata riservatezza, attenendosi scrupolosamente al segreto d'ufficio;
- possedere capacità di lavorare in équipe con altri operatori per definire, verificare e aggiornare i propri programmi di intervento.

L'Amministrazione ha facoltà di chiedere, con specifica motivazione, l'allontanamento di quei lavoratori che arrechino disservizio.

Art. 25 - AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Nell'ottica di promuovere lo sviluppo di abilità, conoscenza e capacità, tenendo conto della tipologia degli utenti, la ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare la formazione/aggiornamento del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto per almeno 20 ore annue, da espletarsi al di fuori dell'orario di servizio e senza alcun compenso da parte dell'Amministrazione, su temi principali inerenti le attività da svolgere quali:

- alimentazione e dietetica
- autocontrollo nella ristorazione collettiva
- igiene e microbiologia degli alimenti
- conservazione degli alimenti

- salute e sicurezza sul lavoro
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

Art. 26 - COORDINAMENTO

Spetta al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione dell'Amministrazione il coordinamento dei servizi oggetto dell'appalto, tramite pianificazione delle attività ed in collaborazione con il responsabile della Ditta aggiudicataria, al fine di assicurare una organizzazione uniforme ed efficiente e garantire la corrispondenza delle prestazioni alle finalità del servizio qualitativamente idonee a soddisfare i Bisogni degli utenti.

Spetta alla Ditta aggiudicataria:

- garantire funzionalità, adattabilità ed immediatezza degli interventi;
- garantire la riservatezza delle informazioni;
- assicurare capacità di valutazione e di indirizzo per quanto concerne la tipologia, la quantità e qualità delle prestazioni, le modalità di attuazione delle stesse, le mansioni operative ed i tempi conseguentemente impiegati;
- verificare gli aspetti tecnico-operativi degli operatori;
- organizzare, in collaborazione con gli Uffici dell'Amministrazione, uno schedario informativo, che verrà tenuto aggiornato da questi ultimi, che raccolga tutti i dati più significativi sul servizio nel rispetto del segreto d'ufficio e delle norme in materia di protezione dei dati personali;
- partecipare periodicamente alle verifiche con il personale dell'Ufficio Servizi Educativi dell'Amministrazione;
- effettuare riunioni al di fuori dell'orario di lavoro senza alcun compenso da parte dell'Amministrazione per coordinare il gruppo degli operatori e sollecitare un sistema di comunicazione efficace per una crescita professionale;
- organizzare corsi di aggiornamento.

Art. 27 - PERSONALE E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Il personale impiegato e che a qualsiasi titolo presterà la sua attività nell'ambito dell'organizzazione della Ditta aggiudicataria del servizio non avrà, sotto alcun profilo, rapporti con l'Ente committente.

La Ditta aggiudicataria assicurerà le prestazioni con proprio personale avente i requisiti professionali e tecnici di cui al precedente art. 26, regolarmente assunto, e pertanto solleva l'Amministrazione da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi, previdenziali, oneri antinfortunistici ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali. Nessun rapporto diretto con l'Amministrazione potrà mai essere configurato, né potrà essere posto a carico dello stesso alcun diritto di rivalsa o indennizzo.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni e infortuni che dovessero accadere al personale della Ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta sarà unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale od essere provocati a terzi nell'espletamento del servizio e dovrà contrarre idonee polizze assicurative antinfortunistiche e di responsabilità civile, come meglio descritta al successivo articolo 34 in modo da garantire ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dalle attività e dal rapporto di servizio.

La Ditta deve provvedere a proprie spese a dotare il personale di tesserino di riconoscimento.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei confronti del suddetto personale il contratto collettivo nazionale di lavoro del comparto di appartenenza ed eventuali accordi integrativi territoriali, relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale ed assicurativo.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad indicare al suo interno un Responsabile del Servizio per gli aspetti gestionali organizzativi, quale interlocutore unico, responsabile durante le ore di lavoro per ogni problema organizzativo relativo al servizio.

Art. 28 - RECAPITO

Per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi la Ditta Appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio delle attività, il nome del Responsabile del Servizio mensa, il nome del Responsabile Amministrativo e dell'Ispettore di Zona, la sede di lavoro e un recapito telefonico.

Art. 29 - RISPETTO D.LGS. 626/1994, D.LGS. 196/2003 e L. 68/1999

La Ditta appaltatrice si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:

- nel rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n°81, e successive modificazioni. A tal fine dovrà comunicare, al momento della stipulazione del contratto, il nominativo del responsabile per la sicurezza e del medico competente;
- nel rispetto delle disposizioni previste dal D.Lgs. 196 del 30.06.2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali"; in particolare l'aggiudicatario s'impegna a custodire, secondo le regole e modalità ivi

previste, i dati personali degli utenti, a non diffondere informazioni inerenti i medesimi di cui possa venire in possesso nel corso del servizio e a comunicare all'Amministrazione il nominativo del responsabile del trattamento dei dati;

- nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/1999 avente ad oggetto il collocamento dei disabili.

Art. 30 - CONTROLLI

L'Azienda Sanitaria Locale, tramite il Servizio di Igiene Pubblica sul territorio ed il Servizio di Veterinaria, effettuerà controlli sanitari sui cibi, sul trasporto e sull'igiene del personale, effettuerà altresì prelievi di campioni di alimenti secondo le modalità previste dalla legge - Legge 283/62 e successive modificazioni 327/80, D.L. 123/92.

Controlli sull'espletamento generale del servizio potranno altresì essere effettuati dalla istituenda "Commissione Mensa".

Art. 31 - PRESA VISIONE DEI LOCALI

L'Impresa che intende partecipare alla gara dovrà procedere alla ricognizione dei locali oggetto dei servizi di mensa. Dell'effettuato sopralluogo verrà rilasciato dall'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Amministrazione al Rappresentante della Ditta specifica attestazione da prodursi in sede di gara insieme alla documentazione amministrativa.

L'Amministrazione si rende disponibile a far visitare alle imprese interessate i locali oggetto dei servizi di mensa.

Art. 32 - PERIODO DI PROVA

L'Impresa Aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi.

Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria sempre che l'offerta sia rispondente alle esigenze del servizio.

Art. 33 - SUPERVISORE DELL'IMPRESA

L'Impresa Aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del supervisore del servizio di mensa scolastica che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio e ne dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio.

Art. 34 - RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO

La Ditta deve effettuare il servizio appaltato a proprio rischio e spese nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto.

E' inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla Ditta o al personale da essa dipendente.

La Ditta Appaltatrice è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio o a terzi, nonché agli operatori stessi, nel corso dello svolgimento delle attività imputabili a colpa o volontà dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni, o inosservanza delle disposizioni contrattuali e di legge. A tal fine dovrà procedere alla stipula di congrua polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi, con massimali di importo non inferiore ad € 1.500.000,00 per ogni sinistro e di € 500.000,00 per persona, con inclusione nella definizione di "terzi" anche dei prestatori di lavoro. Copia della polizza dovrà essere presentata all'Amministrazione anteriormente alla stipulazione del contratto.

Art. 35 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Art. 36 - REVISIONE DEI PREZZI

La revisione del prezzo potrà essere richiesta dopo il primo anno di svolgimento del servizio ai sensi dell'art. 6 della legge 537/93 e successive integrazioni e modifiche, sulla base dell'indicatore ISTAT.

Art. 37 - SCIOPERI

Qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione all'Amministrazione, nonché a garantire un servizio di emergenze.

Art. 38 - CAUZIONE PROVVISORIA

Le Ditte concorrenti, pena l'esclusione, dovranno versare all'Ente una cauzione provvisoria pari a 6.720,00 (diconsi seimilasettecentoventi) corrispondente al 2% del valore complessivo presunto dell'appalto a base

d'asta, costituita mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa a favore della Amministrazione. La fidejussione dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di espletamento della gara ed essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Detto impegno è obbligatorio, indipendentemente dalla forma di costituzione della cauzione provvisoria.

Art. 39 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o attiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto d'appalto, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta della stazione appaltante. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Art. 40- GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

A)STANDARDS IGIENICO SANITARI

1. da € 5.000,00 ad € 25.000,00 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
2. da € 5.000,00 ad € 25.000,00 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali a essere inadatti all'alimentazione umana. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati ed alla gravità delle conseguenze accertate;
3. da € 1.000,00 ad € 10.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, ivi compresi infestanti e parassiti, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati ed alla gravità delle conseguenze accertate;
4. da € 1.000,00 ad € 10.000,00 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura. Tale sanzione si applica anche in caso di mancato rispetto dei requisiti del centro cottura specificati nel precedente art.16. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate ed alla gravità delle conseguenze accertate;
5. da € 1.000,00 ad € 10.000,00 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione; inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti. La misura della

penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate ed alla gravità delle conseguenze accertate;

6. da € 1.000,00 ad € 10.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro cottura, addetto al trasporto pasti. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate ed alla gravità delle conseguenze accertate;
7. da € 1.000,00 ad € 10.000,00 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate ed alla gravità delle conseguenze accertate;
8. € 500,00 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

1. da € 500,00 ad € 1.500,00 per utilizzo, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;
2. € 500,00 per ogni difformità riscontrata, conseguente a non rispondenza tra la merce stoccata presso il centro cottura e la denominazione della merce stessa riportata sulla bolla di consegna;
3. € 1.000,00 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura;
4. € 1.000,00 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato.

C) MENU' BASE E DIETETICI

1. € 10.000,00 per somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza o salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbia determinato un danno;
2. € 750,00 per mancata produzione di dieta speciale;
3. € 500,00 per ogni difformità riscontrata, per non rispetto delle prescrizioni dietetico - sanitarie (mancata fornitura di derrate, non rispetto del menù concordato, ecc.).

D)QUANTITA'

1. da € 1.000,00 ad € 5.000,00 per mancata consegna (totale o parziale) dei pasti veicolati, nella singola sede di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate.

E) TEMPISTICA

1. € 500,00 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione;
2. € 1.000,00 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi;
3. € 500,00 per mancato o ritardato invio all'Amministrazione della documentazione relativa agli acquisti di latte e derivati durante tutto l'anno scolastico.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà applicata nella misura massima e raddoppiata; alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà applicata nella misura massima e triplicata.

Art. 41 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà della Amministrazione Appaltante risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio senza giusta causa;
- b) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL;
- c) concessione in subappalto, totale o parziale, dei servizi;
- d) grave inadempimento o frode dell'impresa atto a compromettere il risultato del servizio;
- e) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- f) mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- g) non attuazione del progetto presentato;
- h) per motivi di pubblico interesse;
- i) avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre.

L'Amministrazione potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal codice civile. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Art. 42 - SPESE CONTRATTUALI DI GARA

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa e qualsiasi spesa inerente o consequenziale a questa, nessuna eccettuata o esclusa (ivi comprese eventuali spese per la pubblicazione del bando) sarà a carico della Ditta.

Art. 43 - DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del presente contratto la Ditta dovrà eleggere il proprio domicilio nel Comune di Poggiardo.

Art. 44 - NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme vigenti, in quanto applicabili.

ALLEGATI:

Risultano parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

ALLEGATO 1 - Specifiche per le derrate alimentari e non alimentari

ALLEGATO 2 - Tabelle grammature

ALLEGATO 3 - Tabelle di sanificazione

ALLEGATO 4 - Indirizzi dei plessi scolastici e dei centri cottura.

Timbro e firma
del Legale Rappresentante dell'Impresa
per accettazione

ALLEGATO 1 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della ditta appaltatrice sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto (fornitura schede dei prodotti);
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.L.vo. n. 109 del 27.1.1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (*);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, etc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, etc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

(*) si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

ELENCO SCHEDE DEI PRODOTTI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Verdura fresca

(ortaggi a radice, ortaggi a bulbo, ortaggi a frutto, ortaggi a fiore, ortaggi a fusto, ortaggi a foglia)

Legumi

Erbe aromatiche

Frutta fresca

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte

Burro

Formaggio a pasta molle e filata

Mozzarella

Formaggio a pasta dura

Parmigiano reggiano e grana padano

Yogurt

CARNI E SALUMI

Carne bovina

Carne suina

Carne avicunicola

Prosciutto crudo

Prosciutto cotto

PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

Farine

Pane

Pizza Margherita

Prodotti da forno confezionati

Pasta di semola

Pasta all'uovo

Riso

Orzo perlato

Gnocchi freschi e surgelati

PRODOTTI VARI

Pomodori pelati

Olio di oliva

Olio di semi

Tonno sott'olio e al naturale

Uova fresche di gallina

Uova pastorizzate

Zucchero

Spezie

PRODOTTI SURGELATI

Pesce surgelato

Verdura surgelata

PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

7.1 Prodotti da produzione biologica

1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

SCHEDA PRODOTTO

1. ORTOFRUTTA

1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

PRODOTTO

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali freschi e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

NITRATI

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

1.1 VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- Avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- Presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- Essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- Essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- Essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- Essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- Avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- Rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.7.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.1.1997);
- Essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- Se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- Nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

ELENCO PRINCIPALI VERDURE FRESCHE

1.1.1 ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO

Carote, cipolle, aglio, scalogno, porri, patate

1.1.2 ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori, melanzane, peperoni, zucchine, zucche

1.1.3 ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori, carciofi

1.1.4 ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

1.1.5 ORTAGGI A FOGLIA

Cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, invidia, lattuga, insalata in genere

1.2 LEGUMI

Fagiolini, piselli, fagioli, lenticchie, ceci

1.3 ERBE AROMATICHE

Origano, alloro, salvia, maggiorana, prezzemolo, basilico, etc.

1.4 FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione;

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- Avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- Deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- Essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- Essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- Essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- Essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- Essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura;
- Avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- Essere pulita e priva di corpi estranei;
- Essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- Non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- Rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.7.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.1.1997);
- Essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- Se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- Nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

Mele e pere

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Agrumi (limoni, pompelmi, clementine, mandarini, arance, mapi

Banane

Actinidia (kiwi)

Uva da tavola

Fragole

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

SCHEDA PRODOTTO

2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

2.1 LATTE

PRODOTTO

Latte fresco intero pastorizzato;
Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato;
Latte fresco pastorizzato di alta qualità;

ASPETTO

Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole;

CARATTERISTICHE

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. 14.1.1997, n. 54, sue modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivo di alcun tipo.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il latte fresco pastorizzato, delle tipologie di prodotto sopra ricordate deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 54/97, Legge 3.5.1989, n. 169, D.M. 9.5.1991, N. 185) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97.

In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche, previste dall'allegato C, capitolo II, lettera B, punto 2 del D.P.R. 54/97.

Latte pastorizzato	n	c	m	M
Germi patogeni (assenza in 25 g)	5	0	0	0
Coliformi a 30° C. (per ml)	5	1	0	5
Dopo incubazione a 6° C. per 5 giorni:				
Tenore di germi a 21° C. (per ml.)	5	4×10^4		5×10^5

n = numero di unità di campionamento da esaminare

c = numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato

m = numero germi considerato accettabile

M = numero germi considerato inaccettabile

LIMITI CHIMICO-FISICI

Il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici:

Peso specifico a 20° C. non inferiore a 1028

Grasso:

nel latte intero non inferiore a 3,25%

nel latte parzialmente scremato non inferiore a 1,80%

residuo secco magro non inferiore a 8,50%

Indice crioscopico inferiore o uguale a -0,520° C.

Prova della fosfatasi negativa

Prova della perossidasi positiva

Acidità inferiore a 1,8%

Antibiotici non rilevabili

ADDITIVI

Assenti

CONFEZIONAMENTO

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.P.R. 54/97 - Allegato C, capitolo III).

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La validità del latte fresco pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 6° C., non deve protrarsi oltre i 4 giorni da quello della data di confezionamento. (*)

ETICHETTATURA

Conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia.

TRASPORTO

Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (artt. 4 e 6 della Legge 169/89), in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80), alla temperatura di 0° C / + 4° C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9° C.

(*) si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durataragionevole rispetto alla scadenza.

2.2 BURRO

PRODOTTO

Burro di centrifuga

ASPETTO

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondente alla seguente composizione:

- acqua: 11,38%
- grasso: 87,95% (non inferiore all'80%)
- albumine e lattosio: 0,54%
- ceneri: 0,13%

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido e comunque alterato.

ADDITIVI

Assenti (è ammesso solo il sale comune).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, N. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi al D.P.R. 54/97

Burro	n	c	m	M
Listeria monocytogene s			Assenza 1 g.	
Salmonella spp	5	0	Assenza in 25 g.	
Coliformi a 30° C. (per ml.)	5	2	0	10

n = numero di unità di campionamento da esaminare

c = numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato

m = numero germi considerato accettabile

M = numero germi considerato inaccettabile

2.3 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO

Formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, etc.);

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto:
deve essere fornito solo in confezioni originali;
deve essere fornito in pezzature da 125 g e 250 g.

CONSERVANTI

Assenti

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi al D.P.R. 54/97

Formaggio fresco molle	n	c	m	M
Listeria monocytogene s	5	0	Assenza in 25 g.	
Salmonelle	5	0	Assenza in 25 g.	
Staphylococcus aureus	5	2	100	1.000
Escherichia coli	5	2	100	1.000
Coliformi a 30° C. (per ml.)	5	2	10.000	100.000

n = numero di unità di campionamento da esaminare

c = numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato

m = numero germi considerato accettabile

M = numero germi considerato inaccettabile

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, N. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

2.4 MOZZARELLA

PRODOTTO

Mozzarella di latte vaccino.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ovoline di colore bianco, prive di macchie.

Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature da 125 g e 250 g

CONSERVANTI

Assenti

LIMITI MICROBIOLOGICI:

Mozzarella	n	c	m	M
Listeria monocytogene s	5	0	Assenza in 25 g.	
Salmonelle	5	0	Assenza in 25 g.	
Staphylococcus aureus	5	2	100	1.000
Escherichia coli	5	2	100	1.000
Coliformi a 30° C.	5	2	10.000	100.000

n = numero di unità di campionamento da esaminare

c = numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato

m = numero germi considerato accettabile

M = numero germi considerato inaccettabile

IMBALLAGGIO

Confezioni da:

- 125 gr. sgocciolato o nominale

- 250 gr. sgocciolato o nominale

con liquido di governo.

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, N. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

2.5 FORMAGGI A PASTA DURA

PRODOTTO

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg., preferibilmente di provenienza locale.

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

CONSERVANTI

In conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi al D.P.R. 54/97.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, N. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

2.6 PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO

PRODOTTO

Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

ASPETTO

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm., altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.

Peso minimo di una forma: kg. 24.

Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.

Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile.

Spessore crosta circa mm. 6.

Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

ADDITIVI

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Maturazione naturale nella zona di produzione.

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano".

Devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore a 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

IMBALLAGGIO

- Forme intere

- Porzionato (sottovuoto)

- Porzioni da gr. 25 circa

- Porzioni da gr. 5 grattugiato

ETICHETTATURA

Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano".

LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO:

"Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano" grattugiato

- Staphilococcus Aureus: < 100

- Muffe: < 10

- Escherichia Coli: < 100

2.7 YOGURT

PRODOTTO

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

ASPETTO

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole

- Consistenza liquida-cremosa

- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus (1-5 x 10⁶ /g) e le caratteristiche della confezione (125 g.), relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

ADDITIVI

Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI:

Yogurt	alla produzione	alla distribuzione
Germi specifici di fermentazione vivi: Lactobacillus bulgaricus: 1×10^8 g. Streptococcus thermophil.: 1×10^8 g.	1×10^8 - 1×10^{10} /g 1×10^8 - 1×10^{10} /g	$1 - 5 \times 10^6$ /g $1 - 5 \times 10^6$ /g
Coliformi	non oltre 10/g	non oltre 10/g.
Contaminanti saprofiti: (schizomiceti mesofili e miceti)	in numero tale da non modificare le caratteristiche del prodotto	
Salmonelle	assenti in 25 g.	assenti in 25 g.
Stafilococco aureo	assente in 1 g.	assente in 1 g.

Fonte: Istituto Superiore di Sanità

_ pH: da 3,5 a 4.

_ Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

IMBALLAGGIO

Confezioni da 125 g.

Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

CARNI E SALUMI

3.1 CARNE BOVINA

PRODOTTO

Carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato R/2

Secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

- Scamone	4,5 - 6 Kg.
- Fesa	7,8 - 10 Kg.
- Sottofesa	6 - 8 Kg.
- Girello	2 - 3,5 Kg.
- Noce	5 - 6,5 Kg.
- Filetto	2 - 3,5 Kg.
- Lombo	9 - 12 Kg.

ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE, di provenienza nazionale.
- Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.L.vo 286/94, sue modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.
- Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S., tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:
 1. tracce anche lievi di muffa sulle superfici;
 2. una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi;
 3. ossidazione del tessuto adiposo;
 4. estese e profonde "bruciate" da freddo;
 5. odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di congelazione.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di cui allo schema di campionamento a tre classi sottoriportato.

Carne bovina	n	c	m	M
Carica mesofita totale	5	3	3,5 x 10 ⁵	10 ⁷
Coliformi totali	5	2	10 ³	10 ⁴
Stafilococchi.coag.positivi	5	3	10	10 ²
Salmonella			assenti in 25 gr.	
Listeria monocytogenes	5	3	10	10 ²
Clostridi solfito riduttori	5	3	10	10 ²

n = numero di campioni prelevati per lotto

c = numero max ammesso di campioni compresi tra m e M

m = numero germi considerato accettabile

M = numero germi considerato inaccettabile

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII dell' ALL.1 del D.L.vo. 286/94. sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- b) stato fisico: congelato o fresco;
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: bovino adulto;
- d) termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro";
- e) modalità di conservazione;
- f) nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore;
- g) sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- h) riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE 64/433 e successive modifiche e integrazioni;
- i) data di confezionamento;
- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto;
- l) obbligo della tracciabilità del prodotto.

TRASPORTO

Le carni congelate, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a - 15° C.

Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4° C.

3.2 CARNE SUINA

PRODOTTO

Carne fresca di suino nazionale.

Lombi disossati (filoni)

ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

CARATTERISTICHE

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE, di provenienza nazionale; le lombate di peso 4-5 kg. devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg., devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondature zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di cui allo schema di campionamento a 5 classi sottoriportato.

Carne suina	n	c	m	M
Carica mesofita totale	5	3	3,5 x 10 ⁵	107
Coliformi totali	5	2	103	104
Stafilococchi.coag.positivi	5	3	10	102
Salmonella			assenti in 25 gr.	
Listeria monocytogenes	5	3	10	102
Clostridi solfito riduttori	5	3	10	102

n = numero di campioni prelevati per lotto

c = numero max ammesso di campioni compresi tra m e M

m = numero germi considerato accettabile

M = numero germi considerato inaccettabile

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

I lombi suini freschi, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII dell' all.1 del D.L.vo 286/94. sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico: fresco;
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro";
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore;
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE 64/433 e successive modifiche ;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

TRASPORTO

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 4° C.

3.2 CARNI AVICUNICOLE (fresche)

PRODOTTO

Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. No carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopracitate.

ASPETTO

CARNI DI CONIGLIO

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (I° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale, macellati e completamente sviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg. a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti.

I fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

TAGLI RICHIESTI

Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso tra kg. 1 e kg. 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CEE 91/1538, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

Cosce di pollo Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.

Anche di pollo Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petti di pollo Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 gr. E non superiore ai 500 gr.

Fesa di tacchino Denominazione commerciale "filetto/fesa".

Tacchino per spezzatino Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere.

CARATTERISTICHE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio nazionale, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE.

Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario ed i autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495, sue modifiche ed integrazioni (pollame) e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559, sue modifiche ed integrazioni (coniglio).

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di cui allo schema di campionamento a 3 classi sottoriportato.

Carne avicunicole	n	c	m	M
Carica mesofita totale	5	3	3,5 x 10 ⁵	107
Coliformi totali	5	2	10 ⁴	105
Stafilococchi.coag.positivi	5	3	10 ²	103
Salmonella			assenti in 25 gr.	
Listeria monocytogenes	5	3	<10	102
Clostridi solfito riduttori	5	3	<10	103
Escherichia	5	2	10 ²	103

n = numero di campioni prelevati per lotto
c = numero max ammesso di campioni compresi tra m e M
m = numero germi considerato accettabile
M = numero germi considerato inaccettabile

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento CEE 91/1538);
- b) stato fisico: fresco;
- c) termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza); modalità di conservazione;
- d) nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore;
- e) sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- f) riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto al Cap. XII dell'allegato al D.P.R. 495/97, sue modifiche ed integrazioni (pollame) ed al cap. III dell'allegato al DPR 559/92, sue modifiche ed integrazioni (coniglio);
- g) data di confezionamento;
- h) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

TRASPORTO

Le carni suine fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3° C.

3.4 PROSCIUTTO CRUDO

PRODOTTO

Prosciutto crudo di 1° qualità.

ASPETTO

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

- uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa mazzatura della mescolatura.

CONSERVANTI

Assenti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.vo 537/92, sue modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg. di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.2.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

IMBALLAGGIO

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Indicazioni obbligatorie:

1. denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.;
2. nome o ragione sociale o marchio depositato del produttore;
3. sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
4. data di confezionamento;
5. identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.L.vo 537/92, sue modifiche ed integrazioni);
6. quantità netta;
7. termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
8. identificazione del lotto;
9. modalità di conservazione.

3.5 PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO

Prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

ASPETTO

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

CONSERVANTI

Non deve contenere polifosfati aggiunti, né conservanti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.vo 537/92, sue modifiche ed integrazioni).

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg. 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 e i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di odori sgradevoli.

IMBALLAGGIO

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Parametri merceologici	limiti o valori guida
Carica batterica totale	10 ⁴ / g
Escherichia coli	< 10/ g
Stafilococco aureo	< 10/ g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/ g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g

PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

4.1 FARINE

Farine di grano tenero (tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001, N. 187). Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità massima: 14,50%
- Ceneri: 0,55% su s.s.
- Proteine minime: 9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. 09.02.2001, n. 187.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.L.vo. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farine di mais

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

4.2 PANE

PRODOTTO

Pane comune tipo "0", tipo "1", tipo integrale.

E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

CARATTERISTICHE

Il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca.

Deve avere crosta dorata e croccante.

La mollica deve essere morbida ma non collosa.

Alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

ADDITIVI

Assenti

4.3 PIZZA MARGHERITA

PRODOTTO

Pizza margherita con farina di tipo "0" o integrale.

CARATTERISTICHE

Prodotta con farina di tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronomo.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione;
- deve essere servita alla temperatura organoletticamente e astronomicamente ottimale;
- se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.

ADDITIVI

Assenti

TRASPORTO

La pizza cotta in centro cottura esterno deve rispettare le temperature del legame caldo-caldo.

4.4 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Prodotti in conformità al D.P.R. 23.6.1993, N. 283, sue modifiche ed integrazioni.

Crackers non salati in superficie

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

Fette biscottate non zuccherate

Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzione.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo di umidità deve essere del 7%.

Per la fornitura come merenda per le scuole elementari con pasto veicolato, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

4.5 PASTA DI SEMOLA

PRODOTTO

Pasta di semola di grano duro.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore, e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Umidità max: 12,50%
- Acidità max: 4°
- Ceneri max: 0,90% su s.s.
- Proteine min.: 10,50% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, N. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

4.6 PASTA ALL'UOVO

PRODOTTO

Pasta all'uovo.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore, e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Secondo quanto indicato all'art. 8 del D.P.R. 9.2.2001 n. 187.

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max: 12,50%
- Acidità max: 5%
- Ceneri: no superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine; non superiore a 12,50% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, N. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

4.7 RISO

PRODOTTO

Riso fino, semifino, superfino (Carnaroli, Vialone nano, Arborio) conforme alla normativa nazionale.
Riso integrale, riso parboiled.

CONSERVANTI

"E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.3.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Percentuale di rottura non superiore al 12%.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, N. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

4.8 ORZO PERLATO

PRODOTTO

Orzo perlato.

CONSERVANTI

“E’ vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l’aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale” (Legge 18.3.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, N. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

4.9 GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI

PRODOTTO

Gnocchi.

ASPETTO

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, etc.

ADDITIVI

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero “00” e/o semolino, sale ed acqua.

Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

Nel caso di utilizzo del prodotto surgelato deve essere data informazione all’ente appaltante mediante apposito documento accompagnatorio recante anche i riferimenti del produttore.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, N. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

TRASPORTO

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a + 10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire alla temperatura inferiore o uguale a -18°C.

PRODOTTI VARI

5.1 POMODORI PELATI

PRODOTTO

Conforme al D.P.R. 11.4.1975, n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare:

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

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- e) 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 gr. 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettini il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- f) residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq. Per ogni 100 gr. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, N. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Passata di pomodoro

PRODOTTO

Ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzati artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.2.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la normativa vigente.

IMBALLAGGIO

In contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

5.2 OLIO DI OLIVA

PRODOTTO

Olio extravergine di oliva italiano.

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

ADDITIVI

Assenti.

CARATTERISTICHE

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: massimo 20 (meq. 02/Kg.)

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

Contenitori sigillati a perdere.

5.3 OLIO DI SEMI (monoseme)

PRODOTTO

Olio di arachide, di girasole o di mais.

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto da semi di arachide, o di girasole o di mais.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%
- Rancidità /kreiss): assente
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%
- Numero di perossidi (meq. 02/kg): max 10
- L'olio di mais va utilizzato a crudo

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

Contenitori sigillati a perdere.

5.4 TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA), TONNO AL NATURALE

PRODOTTO

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento CEE 92/1536).

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento CEE 92/1536)

ASPETTO

Odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: I fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

CONSERVANTI

Non devono essere presenti conservanti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.vo 531/92, sue modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti (allegato cap. V del D.L.vo 531/92, sue modifiche ed integrazioni e D.M. 09.12.1993).

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. E' ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

IMBALLAGGIO

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 777/82, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di attuazione) ed inoltre a quanto previsto dal cap. VI allegato al D.L.vo 531/92, sue modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 27.1.92, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

5.5 UOVA FRESCHE DI GALLINA

PRODOTTO

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Categoria qualitativa A

Categoria di peso: 55 - 60 gr (*media: 53 -62 gr*).

Le uova di categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla sferonatura solamente come ombatura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei.

CONSERVAZIONE

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C..

Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C. durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purchè il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

ETICHETTATURA

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero indicante la settimana di imballaggio.

TRASPORTO

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Uova fresche di gallina

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento CEE 90/1907 e successive modifiche.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A *medie*, comprese fra **53 g. e più ma < di 63 g.** (55 e 65 gr.) fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento ne prima ne dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione ne essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C. durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assente di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali:

Devono essere rispettati i seguenti requisiti microbiologici:

Parametri	Limiti o Valori guida	Riferimento normativo o bibliografico
Salmonella spp.	Assente in 50 ml (tuorlo)	Limiti bibliografici
Salmonella spp.	Assente in 10 gusci	Limiti bibliografici

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento CEE 69/95.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di scadenza e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- il riferimento al sistema di allevamento.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di salmonella che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definiti dall'art. 4 del Regolamento CEE 90/1907.

5.6 UOVA PASTORIZZATE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sguosciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es. tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

CARATTERISTICHE

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui all'allegato D.L.vo 65/93, capp. III, IV, V, sue modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

Requisiti microbiologici:

Parametri	Limiti o Valori guida	Riferimento normativo o bibliografico
Carica batterica totale	105 UFC/g	D.Lvo 4/2/93 n. 65
Enterobatteri	102 UFC/g	D.Lvo 4/2/93 n. 65
Staphylococcus aureus	Assente in 1 g	D.Lvo 4/2/93 n. 65
Salmonella spp.	Assente in 25 g	D.Lvo 4/2/93 n. 65

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

ADDITIVI

Assenti.

IMBALLAGGIO

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni riportate al cap. VIII dell'allegato al D.L.vo 65/93, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO

Dev'essere effettuato a una temperatura da 0°C a +4°C.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 109/92, sue modifiche ed integrazioni

5.7 ZUCCHERO

PRODOTTO

Zucchero semolato

Zucchero a velo

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Saccarosio depurato, cristallizzato e raffinato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondenti alle seguenti caratteristiche (legge 31.03.1980, n. 139, sue modifiche ed integrazioni):

- Polarizzazione almeno del 99,7%;
- Contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- Perdita all'essiccazione al massimo 0,1% in peso;
- Contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg./kg.

IMBALLAGGIO

Zucchero semolato: confezioni Kg. 1 - kg. 50

Zucchero a velo: confezioni Kg. 1

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 109/92, sue modifiche ed integrazioni

5.8 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICATE

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

PRODOTTI SURGELATI

6.1 PESCE SURGELATO

PRODOTTO

Filetti di Halibut, filetti di merluzzo, filetti di platessa, filetti di persico, filetti di spinarolo, pinarolo in tranci, seppie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al Cap. 5 dell'allegato al D.L.vo 524/95, di modifica ed integrazione al D.L.vo 531/92.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Si richiedono i valori microbiologici sottoriportati, suggeriti dalla Raccomandata n. 022/93 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Tali parametri si riferiscono a campionamenti su 5 unità campionarie per lotto.

Pesce congelato	n	c	m	M
Carica mesofila totale	5	2	105	106
Coliformi totali	5	2	102	106
E. coli	5	1	10	102
Listeria M.	5	2	10	102

n = numero di campioni prelevati per lotto

c = numero max ammesso di campioni compresi tra m e M

m = numero germi considerato accettabile

M = numero germi considerato inaccettabile

LIMITI CHIMICI

Acidità

TMA (Trimetilammina)

TBA (Ac. Tiobarbiturico)

TVN (Basi azotate volatili)

Ph < 8

15 - 30 mg/100 gr

15 - 30 mg/100 gr

< 25 mg/100 gr

TIPI DI PESCE

1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale).

Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione.

Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 gr. e oltre di peso sgocciolato, i filetti di platessa scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F.

Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

2) FILETTI DI MERLUZZO (*gadus morhua*, *gadus aeglefinus*)

3) FILETTI DI HALIBUT

4) FILETTI DI PERSICO

5) FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO IN TRANCI

Sono ottenuti da pesci decapitati, decorati, sviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente.

La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 gr.

I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. sigillati all'origine.

Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

6) SEPIE

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media.

Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto.

Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato.

Saranno inoltre respinte le sepie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

CONFEZIONAMENTO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a - 18° C) per tutta la durata del trasporto.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

6.2 VERDURA SURGELATA

PRODOTTO

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, verdura per insalata russa.

ASPETTO

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

CARATTERISTICHE

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.

Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO₂ (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.6.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.5.2000, sue modifiche ed integrazioni.

ADDITIVI

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

IMBALLAGGIO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

TRASPORTO

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare le temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione sanitaria.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.vo 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.L.vo 110/92, sue modifiche ed integrazioni. Deve contenere:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice.

PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

7.1 PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

SPECIFICHE GENERALI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CEE n. 91/2092, sue modifiche ed integrazioni.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto del Regolamento CEE n. 91/2092, sue modifiche ed integrazioni;
- avere un tenore di nitrati inferiore rispetto a quello degli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica ed in particolare devono rispettare quanto stabilito dall'art. 11 del Regolamento CEE n. 91/2092, sue modifiche ed integrazioni, nonché dai Regolamenti CEE n. 92/94, n. 92/3457 e n. 95/529.

Sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Regolamento CEE 91/2092, sue modifiche ed integrazioni, siano essi cassette, sacchi, ecc., devono essere riportate le seguenti informazioni:

- il lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- il produttore e il luogo di produzione;
- l'ente certificatore con il numero di riconoscimento come previsto dalle normative vigenti;
- il codice del produttore;
- il numero dell'etichetta;
- la data di scadenza o il termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per l'ortofrutta: cassette di legno o di cartone per alimenti;
- per gli oli: vetro e latte metalliche per alimenti;
- per i cereali: materiale idoneo per alimenti;
- per la pasta: materiale idoneo per alimenti.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del Regolamento CEE 91/2092, modificato dal Regolamento CEE 95/1935. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla, l'organismo di controllo (tre lettere), anch'esso sotto forma di sigla, il codice del produttore che ha avuto l'autorizzazione alla stampa dell'etichetta, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Nota: I prodotti privi di etichettatura a norma con il Regolamento CEE 91/2092 non saranno accettati.

L'eventuale impiego di alcuni prodotti provenienti da agricoltura biologica (frutta, latticini, yogurt) può essere soggetto a verifica e controllo da parte degli organi preposti.

SPECIFICHE PER PRODOTTI NON ALIMENTARI

In merito alla eventuale fornitura di elettrodomestici, questi dovranno essere di CLASSE A o superiore.

In caso di fornitura di LAVASTOVIGLIE, queste dovranno essere di CLASSE A, a capottina per il lavaggio di piatti, bicchieri, posate, tazzine, ecc, con tavole laterale carico/scarico.

STOVIGLIE IN MELAMINA

Piatto in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.

- Fondo: diametro mm 230
- Piano: diametro mm 240
- Dolce/frutta: diametro mm 190
- Bicchieri: Capacità 200 cc

STOVIGLIE IN CERAMICA

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230;
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190.

BICCHIERI DURALEX

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta
- Coltello
- Cucchiaino
- Cucchiaino
- Forchetta dolce/frutta

CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm 110/140, diametro della base 70/110; altezza mm 170/230.

PIATTI, BICCHIERI E POSATE (da utilizzare per la refezione della scuola secondaria di primo grado)

Piatti e bicchieri in polpa di cellulosa o cellulosa pura o PLA, le posate in PLA o Mater-bi.

ALLEGATO 2 - Tabelle grammature

TABELLA GRAMMATURE		
	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
ELENCO PIATTI	grammi	grammi
PRIMI PIATTI ASCIUTTI		
Pasta di semola	60	80
Pasta all'uovo	50	70
Riso	60	80
Gnocchi	120	180
Tortelloni	100	120
PRIMI PIATTI IN BRODO DI CARNE		
Pasta di semola	30	50
Pasta all'uovo	30	50
Riso	30	50
PRIMI PIATTI IN BRODO DI VERDURA		
Pasta di semola	30	50
Riso	30	50
CONDIMENTI PER PASTA ASCIUTTA		
Burro	6	6
Parmigiano Reggiano	6	6
Olio extravergine di oliva	6	6
CONDIMENTI PER PASTA IN BRODO		
Parmigiano Reggiano	3	3
SECONDI PIATTI		
Fettina di manzo	60	100
Fettina di lonza di maiale	60	100
Petto di pollo/tacchino	60	100
Fesa di tacchino	70	100
Scaloppina (pollo,suino, tacchino)	60	100
Arrosto al forno (carne bovina)	80	100
Pollo arrosto (con osso)	150	180
Spezzatino	80	120
Bistecca alla svizzera(carne macinata)	50	80
Polpette al forno (carne macinata)	45	80
Filetto di platessa/palombo (al forno)	60	100
Nasello/palombo (gratinato)	70	100
Bastoncini di pesce	60	100
Polpettine di pesce	45	90
Uova sode	1	
<i>Uova al prosciutto:</i>		
Uova	1	1
Prosciutto cotto	15	25
<i>Frittata al prosciutto:</i>		
Uova	1	1
Prosciutto cotto	9	15
<i>Frittata con spinaci:</i>		
Uova	1	1
Spinaci lessati	9	15
<i>Frittata con zucchine:</i>		
Uova	1	1
Zucchine	15	25
Prosciutto cotto	45	70
Prosciutto crudo	45	70
<i>Prosciutto cotto e formaggio:</i>		
Prosciutto	25	45

FORMAGGIO		
Caciotta/casatella	50	100
Mozzarella	50	100
Stracchino	50	100
Fontina	50	100
Parmigiano Reggiano	40	90
Asiago	50	100
Pizza	100	150
CONTORNI		
Insalata	25	50
Pomodori	80	120
Finocchio	50	120
Carote	50	120
Cappuccio	30	50
Fagiolini cotti	70	110
Patate	80	120
Spinaci/biete	80	120
Carote cotte	80	120
Piselli	80	120
<i>Purea di patate:</i>		
Patate	70	120
Latte	25	40
Burro	4	6
Parmigiano Reggiano	5	8
Legumi	100	150
CONDIMENTI PER CONTORNI		
Olio extravergine di oliva	6	6
Aceto e sale quanto basta quanto basta quanto basta		
FRUTTA	100	150
PANE	50	70

Il peso degli alimenti si riferisce al crudo e al netto degli scarti (pronto da cuocere).

Il peso del pesce si riferisce al prodotto scongelato.

Il peso dei contorni da cuocere si riferisce al prodotto già cotto (pronto per il consumo).

TABELLA DI SANIFICAZIONE – OPERAZIONI GIORNALIERE

PUNTO DI INTERVENTO	TIPO DI INTERVENTO	PRODOTTO	MODALITA' D'USO	ATTREZZATURE
Pavimenti di cucina, servizi, magazzino. Piani di lavoro, tavoli, sedie, lavelli	Spazzatura a secco e rimozione di residui alimentari e non. Da effettuare prima possibile.		Manuale	Scopa, paletta, spazzola e coltello; sacchi per rifiuti
Pavimenti di cucina, servizi, magazzino e self - service; piani di lavoro, tavoli, sedie, lavelli e bidoni immondizia.	Detersione (solamente) oppure detersione e disinfezione (meglio in acqua calda). Risciacquo.	Detergente alcalino Detergente/disinfettante al cloro attivo	Manuale	Panni spugna, guanti e secchi; spazzolone
Pavimenti, tavoli e sedie	Rimozione residui e spolveratura a umido	Acqua calda	Manuale	Scopa, paletta e sacchi per rifiuti
Affettatrice e pelapatate (dopo ogni uso)	Rimozione residui (subito) Detersione Disinfezione Risciacquo	Detergente alcalino Disinfettante al cloro attivo o alcool	Manuale Previa immersione Parti smontabili	Panni spugna, guanti e secchi
Bagnomaria/cuocipasta. Contenitori portarifiuti	Detersione	Detergente alcalino	Manuale	Panni spugna/secchi
Fornelli, forni e piastre (dopo ogni uso)	Rimozione residui Detersione forte Risciacquo	Detergente abrasivo e prodotti specifici	Manuale con immersione parti smontabili	Panni spugna/secchi
Bancone self - service	Detersione Disinfezione Risciacquo	Detergente alcalino Disinfettante al cloro o alcool	Manuale	Panni spugna/secchi
Stoviglie, vassoi e pentole		Detergenti e brillantanti per lavastoviglie	Manuale e meccanico	Lavastoviglie e lavelli
Utensili	Detersione e disinfezione Risciacquo	Detergenti e disinfettanti	Manuale con immersione	Lavelli e contenitori appositi
Magazzino	Rimozione residui e macchie con riordino derrate		Manuale	Scope e palette
Servizi, pavimenti e	Scopatura e detersione	Detergenti	Manuale	Panni spugna/secchi

sanitari	Detersione/disinfezione/risciacquo	Detergenti/disinfettanti		
Personale	Detersione/risciacquo/asciugatura	Detergenti	Manuale	Dosatori e asciugamani a perdere
Camici da cucina	Detersione	Detergenti specifici	Meccanico	Lavatrice
Griglie scarico cucina	Rimozione residui	Detergenti	Manuale	Guanti
	Detersione		Manuale/immersione	Panni spugna/secchi

TABELLA DI SANIFICAZIONE – OPERAZIONI SETTIMANALI

PUNTO DI INTERVENTO	TIPO DI INTERVENTO	PRODOTTO	MODALITA' D'USO	ATTREZZATURE
Frigoriferi, minimo scaffali Freezer	Detersione	Detergente	Manuale	Panni spugna
Pavimenti magazzino	Detersione	Detergente	Manuale	Panni spugna
Pavimenti cucina e self service	Disinfezione (se non si usano giornalmente detergenti cloro – attivi)	Disinfettante cloro attivo	Manuale	Panni spugna/guanti
Servizi arredi, pavimenti	Disinfezione Risciacquo	Disinfettante al cloro	Manuale	Panni spugna/guanti
Piastrelle e superfici	Deragnatura		Manuale	Scopino
Soffitti	Disincrostazione	Prodotto acido	Manuale	Guanti
Sanitari				

TABELLA DI SANIFICAZIONE – OPERAZIONI MENSILI

PUNTO DI INTERVENTO	TIPO DI INTERVENTO	PRODOTTO	MODALITA' D'USO	ATTREZZATURE
Pareti, arredi, vetri interni e davanzali della cucina	Detersione	Detergente alcalino	Manuale	Panni spugna/secchi Guanti
Cappe	Rimozione e pulizia Detersione dei filtri	Detergente alcalino	Per immersione	Guanti
Soffitti e pareti	Deragnatura		Manuale	Scopino
Scaffali magazzino	Detersione scaffalatura Deragnatura	Detergente	Manuale Manuale	Panni spugna Guanti
Frigoriferi e freezer	Disinfezione Risciacquo	Disinfettante cloro attivo o alcool	Manuale	Panni spugna/secchi Guanti
Lavastoviglie	Disincrostazione	Disincrostante acido	Meccanico	

TABELLA DI SANIFICAZIONE – OPERAZIONI TRIMESTRALI – Chiusura di Natale e Pasqua

PUNTO DI INTERVENTO	TIPO DI INTERVENTO	PRODOTTO	MODALITA' D'USO	ATTREZZATURE
Soffitti e pareti lavabili Porte, interruttori e lampadari	Pulizia/rimozione ragnatele Lavaggio	Detergente	Manuale	Scopini, guanti Panni spugna/secchi
Tende	Lavaggio	Detergente	Meccanico	Lavatrice
Vetri interni del self service	Detersione	Detergente	Manuale	Panni spugna/guanti e secchi
Stoviglie e lavastoviglie	Disinfezione Risciacquo	Disinfettante al cloro attivo per macchie	Meccanico	Lavastoviglie
Canali e griglie di scarico	Detersione Disinfezione Risciacquo	Detergente forte Disinfettante ai sali di ammonio quaternario	Per immersione Per immersione	Secchi e contenitori

TABELLA DI SANIFICAZIONE – OPERAZIONI ANNUALI – Giugno e Settembre

PUNTO DI INTERVENTO	TIPO DI INTERVENTO	PRODOTTO	MODALITA' D'USO	ATTREZZATURE
TUTTE LE OPERAZIONI TRIMESTRALI				
Ambiente	Sanificazione	Disinfettante cationico	Atomizzazione	Atomizzatore
Pareti magazzino e self service	Pulizia e spolveratura		Manuale	Scopino/panni spugna
Freezer	Sbrinamento			
Attrezzature: Lavastoviglie Affettatrice Pelapatate Forno Cucina a gas Aspiratori Abbattitore di temperatura Cuocipasta Bagnomaria Frigoriferi Freezer	Seguire il programma i manutenzione			

ALLEGATO 4 - Indirizzi dei plessi scolastici

Scuola Infanzia di Poggiardo: Via A. Diaz

Scuola Infanzia e Primaria: Via G. Circolone