Chiusi, lì 13/05/2015

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG: 6225352AFA

PUBBLICO INCANTO PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2015/2016 E 2016/2017 ED ALTRI SERVIZI DI MENSA, CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ALTRI DUE ANNI SCOLASTICI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica consistente nella preparazione, cottura, confezionamento e trasporto dei pasti per l'asilo nido (solo le due sezioni 12 – 36 mesi), le scuole dell'infanzia (inclusa la scuola dell'infanzia paritaria privata Sacro Cuore), la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado, nonché la fornitura delle merende per lo stesso asilo nido. Il Servizio include anche l'attività di somministrazione nei refettori delle scuole ad eccezione dell'asilo nido e della scuola dell'infanzia paritaria privata Sacro Cuore.

L'appalto comprende altresì la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti per le persone, indicate dall'Amministrazione comunale, che si trovino in difficoltà economiche, sanitarie e/o socio – relazionali, nonché dei pasti per il personale del Comune di Chiusi in servizio. L'appalto comprende infine la preparazione, cottura, confezionamento e consegna di pasti per eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale nell'arco dell'intero anno in luoghi da essa indicati. Tali servizi saranno erogati solo se in funzione il servizio di mensa scolastica, fatta salva la possibilità da parte della ditta aggiudicataria di fornire il servizio anche nel periodo in cui il servizio mensa è sospeso.

Le scuole interessate dal presente appalto, situate nel territorio comunale, sono specificate al successivo art.4.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 2 - Durata dell'appalto, stipulazione del contratto e rinnovo

L'appalto ha la durata dal 1/9/2015 al 31/8/2017 per gli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017, in base ai calendari relativi alle scuole interessate dal servizio, con possibilità di proroga, per altri due anni scolastici, ad insindacabile giudizio del Comune. L'eventuale decisione di procedere al rinnovo contrattuale da parte del Comune vincola la ditta aggiudicataria alla prosecuzione dell'appalto.

Per l'asilo nido il servizio dovrà essere effettuato anche per i mesi di luglio e agosto nel caso in cui l'Amministrazione Comunale stabilisca l'apertura del servizio in tale periodo.

L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, che dovrà comunque avvenire entro 35 giorni dall'aggiudicazione, può se necessario, chiedere l'avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria, mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Il corrispettivo, in caso di proroga del rapporto contrattuale, sarà soggetto ad adeguamento, solo all'inizio del terzo anno, in misura corrispondente al 75% della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) dell'anno precedente.

Le disposizioni del presente articolo escludono l'applicabilità dell'art. 1664 c.c. nonché di ogni altra norma in materia di revisione prezzi.

Qualora l'Amministrazione ritenga di non rinnovare il contratto, la ditta è tenuta a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente e, comunque, per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni.

Art. 3 - Modalità di gestione del servizio.

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù, grammature comprese, allegati al presente capitolato – Allegati 1 e 2, devono essere inoltre forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera. I menù potranno essere modificati su indicazione dell'autorità sanitaria senza possibilità di modifica del prezzo- pasto offerto in sede di gara oppure modificati su richiesta della commissione mensa e dall'Amministrazione Comunale anche in attuazione di specifici progetti (Progetto del Circo del Gusto). II numero dei pasti da cucinare sarà comunicato ogni giorno dalle singole scuole e dal Servizio sociale entro le ore 9,30. Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis senza alcun onere aggiuntivo.

I pasti sono composti da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta, acqua 1/2 litro, fatta salva la diversa previsione indicata nei menù. La Ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire ad ogni singola scuola, a richiesta, qualora se ne presenti la necessità, un quantitativo d'acqua superiore al 1/2 litro.

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasto degli impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o blak-out);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- irreperibilità temporanea dei prodotti biologici.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti e l'acqua minerale naturale devono possedere le caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato – Allegato 2. E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti.

I pasti saranno forniti in contenitori "plurirazione".

I contenitori devono essere conformi ai requisiti di legge.

La stoviglieria, posate, piatti, bicchieri, salviette di carta, tovaglie, a perdere, sarà fornita dalla Ditta aggiudicataria. La stessa dovrà inoltre fornire, ad ogni singola scuola, a richiesta, qualora se ne presenti la necessità, stoviglie, posate, piatti, bicchieri, salviette di carta e tovaglie a perdere.

La preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto e la consegna ai refettori saranno effettuati dalla Ditta appaltatrice.

La consegna dei pasti dovrà avvenire indicativamente dalle ore 11,40 alle ore 13,30. Tra preparazione e consumazione dei pasti non può intercorrere un tempo superiore a 30 minuti.

Art. 4 - Numero dei pasti.

Il numero totale annuo dei pasti è stimato in circa **55.200**:

SCUOLA	Pasti per bambini	Pasti per adulti	Bambini iscritti anno 2014/2015	Bambini utenti della mensa anno 2014/2015	Adulti utenti	Numero di somministrazioni a settimana	Orario di somministrazione anno 2014/2015
Scuola dell'infanzia in Via Torri del Fornello Chiusi Città	5.527	658	43	33	2	5 da lunedì a venerdì	Da h 12,00 a h 13,00
Scuola dell'infanzia in loc. Bagnolo Chiusi Scalo	10.540	885	96	93	5	5 da lunedì a venerdì	Primo turno Da h 12,00 a H13,00 Secondo turno

							Da h 13,00 a H14,00
Scuola dell'infanzia in Via Sant'Orsola Montallese	3.331	375	21	17	2	5 da lunedì a venerdì	Da h 12,30 a H13,30
Scuola dell'infanzia paritaria privata in Via Isonzo, Chiusi Scalo	3.281	0	55	23	0	5 da lunedì a venerdì	Da h 12,00 a h.13,00
Scuola primaria –Sezione a tempo pieno – Via Oslavia, Chiusi Scalo	14.605	864	112	112	6	5 da lunedì a venerdì	Da h 13,30 a h.14,30
Scuola Secondaria di Primo grado in Via Torri del Fornello Chiusi Città	7.830	420	217	162	3	2 un gruppo il lunedì e il giovedì un gruppo il martedì e il venerdì	Da h13,30 a h. 14,30
Nido d'infanzia in Loc. Bagnolo Chiusi Scalo	5.380	1503	35	35	8	5 da lunedì a venerdì	Da h 11,40 a h 12,40

I pasti devono essere trasportati alle singole scuole.

Non sono indicati il numero di eventuali pasti per eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale né il numero di eventuali pasti per gli adulti in stato di disagio sociale né il numero di eventuali pasti per i dipendenti comunali.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori di pasti ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa, fermo restando che saranno fatturati i soli pasti effettivamente erogati.

Il Comune si riserva d'apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, al numero degli alunni potenziali fruitori del servizio e al numero di somministrazioni settimanali e dei giorni di somministrazione in base alla programmazione scolastica, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice.

La mancata attivazione parziale/totale o sospensione dei servizi oggetto dell'appalto per esigenze di interesse pubblico, per una diversa riorganizzazione del sistema scolastico o per necessità non imputabili al Comune non danno diritto alla richiesta di nessun indennizzo o risarcimento.

Gli alunni della scuola secondaria di primo grado usufruiranno della mensa due volte a settimana divisi in due gruppi di 70/90, un gruppo il lunedì e il giovedì e un gruppo il martedì e il venerdì.

La data di inizio effettivo del servizio sarà comunicata all'inizio dell'attività didattica.

Per il nido d'infanzia il prezzo del pasto include anche la merenda.

Art. 5 - Prestazioni a carico della Ditta appaltatrice

Il servizio appaltato comprende inoltre:

- il reperimento, il trasporto e la conservazione delle merci necessarie a preparare i pasti;
- la messa a disposizione del personale di cucina necessario al perfetto funzionamento del servizio;
- tutti gli oneri relativi a mettere in condizioni di agire a perfetta norma di legge il personale di cucina, compresi la fornitura al medesimo del vestiario da lavoro ed ogni altro indumento protettivo necessario;

- la pulizia dei locali in comodato, e di tutte le apparecchiature ed attrezzature (cappe, griglie di scarico, ecc.);
- il lavaggio e la sanificazione di tutte le stoviglie, pentolame, carrelli, ecc.;
- le spese di tutti i detersivi e di tutti i materiali di pulizia e sanificazione;
- le spese per la fornitura dell'acqua, dell'energia elettrica e del gas, le spese telefoniche e di riscaldamento;
- gli automezzi ed il personale necessari alla consegna dei pasti;
- ogni eventuale miglioria e potenziamento dell'impianto della cucina. In sede di gara si procederà alla valutazione delle nuove attrezzature ed impianti offerti ai fini dell'attribuzione del punteggio previsto dall'art. 14 del disciplinare di gara. Le nuove attrezzature, di conseguenza installate, anche durante la gestione del servizio, passeranno di proprietà del Comune al termine del contratto. Ogni nuova installazione è comunque subordinata al preventivo esame e formale assenso da parte dell'Amministrazione comunale;
- la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali ricevuti in comodato e di tutti gli impianti e delle reti di adduzione agli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e beni mobili ricevuti in consegna, nonché la sostituzione di utensili e di apparecchiature da cucina (frigoriferi, forni, lavastoviglie ecc.) eventualmente deteriorati che integreranno, comunque, la consistenza originaria;
- le spese di polizza R. C. T.;
- il conferimento dei rifiuti e degli scarichi secondo legge e in conformità dei regolamenti locali per la raccolta e lo smaltimento relativo;
- le operazioni di derattizzazione e di disinfestazione.

Art. 6 - Servizio di somministrazione nei refettori delle scuole

L'appalto comprende il servizio di apparecchiamento, somministrazione, sparecchiamento e riassetto, pulizia e sanificazione dei locali dei refettori delle scuole dell'infanzia, scuola primaria di Chiusi Scalo e secondaria di primo grado.

Il servizio consiste:

- nell'apparecchiare i tavoli dei refettori con la stoviglieria, posate, piatti, bicchieri, di plastica, salviette di carta, tovaglie, a perdere, nonché nel posizionare nei tavoli quanto occorre agli utenti nel corso del pasto: bottiglie di acqua, oliere, formaggiere, cestini per il pane etc.;
- nello sporzionare le portate, primo piatto, secondo piatto, un contorno, pane, frutta, consegnando ad ogni singolo utente la propria razione, essendo i pasti forniti in contenitori "plurirazioni";
- nello sparecchiare i tavoli dei refettori dai piatti, bicchieri e posate di plastica nonché da tutto ciò che è occorso agli utenti nella fruizione del pasto;
- nella pulizia e sanificazione dei refettori, degli arredi (tavoli, piani di sporzionamento etc.) e degli strumenti utilizzati per lo sporzionamento;
- nella raccolta differenziate e nello smaltimento, al più vicino posto di raccolta, dei rifiuti prodotti durante il consumo dei pasti;
- nella fornitura di tutti gli strumenti necessari per lo sporzionamento e per l'effettuazione del servizio.

Il personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida. Sono a carico della Ditta appaltatrice tutti gli oneri necessari per mettere in condizioni di agire a perfetta norma di legge il personale impiegato, compresi la fornitura al medesimo del vestiario da lavoro ed ogni altro indumento protettivo necessario;

La ditta appaltatrice dovrà adottare apposito manuale di qualità e autocontrollo secondo il metodo HACCP riferito ai refettori, ed il personale dovrà essere adeguatamente formato al fine di prevenire le malattie trasmissibili con gli alimenti e garantire la salubrità degli stessi, come previsto dalla L. R. T. 12 maggio 2003, n. 24 e relative disposizioni attuative (Delibera Giunta regionale n. 1388 del 27/12/2004).

La stoviglieria e tutto l'occorrente per il pasto è incluso nell'appalto della refezione.

Le scuole oggetto del servizio sono elencate all'art. 4 del presente capitolato. E' obbligatorio il sopralluogo per le ditte partecipanti alla gara dei singoli refettori pena l'esclusione dalla stessa. E' escluso dal servizio di somministrazione il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia paritaria privata Sacro Cuore. Nell'articolo 4 sono indicati inoltre il numero dei pasti somministrati, il numero degli utenti, i giorni e gli

orari di somministrazione. I dati forniti sono indicativi, il Comune si riserva d'apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, al numero degli alunni potenziali fruitori del servizio e al numero di somministrazioni settimanali e dei giorni di somministrazione in base alla programmazione scolastica, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 7 - Prestazioni a carico del Comune

Restano ad esclusivo carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti e delle reti di adduzione agli impianti. Ogni altra prestazione necessaria alla realizzazione del servizio deve intendersi a carico della Ditta Aggiudicataria.

Art. 8 - Servizi aggiuntivi

Il Comune si riserva altresì la possibilità di far consegnare a domicilio i pasti per le persone, indicate dall'Amministrazione comunale, che si trovino in difficoltà economiche, sanitarie e/o socio – relazionali. In tal caso si applica una maggiorazione del 40% al prezzo a pasto senza somministrazione, salvo che l'Amministrazione Comunale non provveda diversamente alla consegna dei pasti. Il servizio sarà richiesto solo se in funzione il servizio di mensa scolastica.

Art. 9 - Locali ed impianti

La Ditta provvederà alla cottura e al confezionamento dei pasti nella cucina di proprietà comunale posta in Via Arunte a Chiusi Città. E' obbligatorio il sopralluogo per le ditte partecipanti alla gara pena l'esclusione dalla stessa.

La cucina, i locali adibiti a magazzino e a servizi igienici saranno concessi in comodato, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano.

La consistenza e lo stato dei locali risulteranno dai verbali di consegna. Le attrezzature attualmente in dotazione della cucina sono indicate all'allegato 3.

La Ditta li userà con la diligenza del buon padre di famiglia e sarà quindi obbligato a restituirli, al termine dell'appalto nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento per l'uso.

La Ditta dovrà fornire anche gli utensili necessari al servizio eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto, nonché ogni altro adempimento, fornitura o quant'altro dir si voglia, ritenuti indispensabili per l'avvio del servizio.

Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza della Ditta appaltatrice o del personale dalla stessa dipendente o da altri con la medesima aventi causa, saranno addebitati, previa constatazione e valutazione fra le parti.

Art. 10 - Preparazione e cottura alimenti

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione dei pasti utilizzando solo prodotti biologici. E' vietato l'uso di prodotti OGM (Organismi Geneticamente Modificati). Per prodotti biologici si intendono i prodotti agro-alimentari provenienti da agricoltura biologica di cui all'art. 1, comma 2, lettera a), della L. R. T. 27/5/2002 n. 18. Le derrate alimentari previste per la preparazione dei pasti devono essere di elevato standard sensoriale e ed igienico e possedere le caratteristiche di cui all'allegato 2.

Le grammature dei prodotti costituenti il pasto, indicati nell'allegato 2, sono da considerarsi al netto degli scarti di lavorazione e di cali di peso dovuti allo scongelamento.

La Ditta aggiudicataria deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici, come indicato nel presente capitolato e allegati, e secondo quanto stabilito dalle leggi vigenti in materia. In particolare deve eseguire o far eseguire dai fornitori a campione analisi batteriologiche e/o chimiche sulle derrate alimentari nelle fasi di approvvigionamento, manipolazione e distribuzione dei pasti in applicazione del proprio Piano di Autocontrollo redatto secondo i principi dell'HACCP.

La Dita aggiudicataria dovrà documentare l'elenco dei fornitori di tutti i prodotti comunicando sempre e con tempestività le eventuali variazioni. I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere dotati di certificazione rilasciata da un organismo di controllo riconosciuto ed attestante la conformità delle tecniche di produzione adottate alle metodologie prescritte per il sistema di produzione biologica dalla normativa vigente in materia.

La Ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali e quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo al termine della cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Art. 11 - Trasporto pasti

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi idonei messi a disposizione dalla Ditta aggiudicataria nei tempi previsti all'art. 3 e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati; i contenitori termici devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- il trasporto del pane e delle frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere equipaggiati al fine di garantire una corretta modalità di trasporto ai sensi del DPR 327/80 e adibiti esclusivamente allo stesso.

Tutti i contenitori e recipienti adottati per il trasporto non potranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e igienizzati ed essere conformi alle normativa vigente.

Art. 12 - Autorizzazioni e Piano di Autocontrollo

La Ditta aggiudicataria deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni (amministrative e igienico sanitarie) per l'espletamento delle attività previste dal presente capitolato.

L'impresa appaltatrice dovrà essere inoltre dotata del Piano di Autocontrollo secondo i principi dell'HACCP (Analisi dei Punti Critici e dei Meccanismi di Controllo), conformemente a quanto previsto dal Regolamento cee/Ue n. 852/2004, per tutte le attività previste dal presente capitolato.

Presso la cucina e presso i luoghi di sporzionamento devono essere conservate e portate a conoscenza del personale le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che devono essere conformi alle norme di legge in vigore; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del centro antiveleni di riferimento.

Art. 13 - Disposizioni per il personale.

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della Ditta appaltatrice. Questa si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato in particolare alla salvaguardia delle norme igieniche.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro, conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali.

Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia; una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi della pulizia.

Tutto il personale dovrà essere adeguatamente formato al fine di prevenire le malattie trasmissibili con gli alimenti e garantire la salubrità degli stessi, come previsto dalla L. R. T. 12 maggio 2003, n. 24 e relative disposizioni attuative (Delibera Giunta regionale n. 1388 del 27/12/2004); il Piano di Autoncontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Art. 14 - Obblighi della Ditta rispetto al proprio personale.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 15 - Controlli

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo che la ditta adotta.

Il suddetto Piano di Autocontrollo, distinto tra reparto cucine e reparto refettori e comprensivo del trasporto, deve essere redatto a norma del D.Lgs. 193/2007 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Il Piano di Autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune di Chiusi; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la Ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei refettori.

Controlli qualitativi e quantitativi dei cibi consumati nelle mense e la loro rispondenza alle tabelle dietetiche ed alla normativa prevista dal presente capitolato, possono essere effettuati anche dalla Commissione Mensa di cui all'art. 5, comma 8, del Regolamento Comunale per il Diritto allo Studio, approvato con deliberazione del C. C. n. 5 del 21/02/2000.

Art. 16 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

Art. 17 - Smaltimento rifiuti

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e nei refettori.
La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. E' obbligatoria la raccolta differenziata della carta, del vetro, delle lattine, della plastica e della frazione organica.

Art. 18 - Raccolta differenziata di olii e grassi

La Ditta è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli olii e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

Art. 19 - Scioperi

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verifichino cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art. 20 - Assicurazioni

La Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

La Ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio (inclusi i servizi aggiuntivi) restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della Ditta da parte delle società assicuratrici; a tale proposito la stessa contrarrà una assicurazione contro i rischi (anche prodotti per colpa grave) inerenti la gestione del servizio con un massimale pari almeno a 5.000.000,00 di euro per sinistro, euro 5.000.000,00 per danni a persona ed euro 5.000.000,00 per danni alle cose.

Art. 21 - Cauzione definitiva

Prima della stipula del Contratto, l'aggiudicatario deve costituire, a norma dell'art. 113 del D. Lgs. 163/06, una garanzia fideiussoria definitiva nella misura del 10% dell'importo dell'appalto determinato in base al prezzo di aggiudicazione. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 percento; ove il ribasso sia superiore al 20 percento, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 percento.

La garanzia fideiussoria rimane vincolata per tutta la durata contrattuale ed è svincolata e restituita al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria.

La cauzione è costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dove prevedere 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 l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Comune. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa deve essere comunque valida fino a sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del Comune, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La cauzione definitiva è a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

E' comunque fatta salva per il comune la facoltà, in aggiunta dell'escussione della polizza definitiva, di richiedere ed ottenere ulteriori risarcimenti alla luce delle norme di carattere civile.

Art. 22 - Subappalto e cessione del contratto

E' vietata la cessione del contratto, nonché il subappalto del servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. La cessione del ramo d'azienda non comporta risoluzione del contratto.

Art. 23 - Penalità

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate da parte del Comune o della Commissione di cui al precedente art. 14, inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato speciale e nel contratto di appalto si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

1. mancato rispetto del limite di 30 minuti tra preparazione e consegna dei pasti: penale di Euro 500,00 – previa sperimentazione dei tempi di percorrenza;
2. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi: penale di Euro 1.000,00;
3. consegna dei pasti con temperature tendenziali dei cibi inferiori o superiori a quelle previste nel presente capitolato: penale di Euro 1.000,00;
4. uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato: penale di Euro 1.500,00;
5. esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: penale di Euro 1.500,00;
6. non corrispondenza delle grammature indicate: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di Euro 1.500,00;
7. fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di Euro 1.500,00;
8. grave e duratura mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di Euro 1.500,00;
9. mancato preavviso di 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di Euro 1.000,00;
10. personale non rispondente per numero a quello proposto: penale di Euro 1.000,00;
11. distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate: penale compresa tra Euro 500,00 e 2.000,00;
12. altre violazioni delle disposizioni di cui al presente capitolato: penale compresa tra 100,00 e 1.500,00 euro.

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

Per incassare le penali si può provvedere alla escussione della cauzione o operando una ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse per i servizi prestati.

Art. 24 - Decadenza e revoca del contratto

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto (anche) nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- in caso di fallimento e/o frode;
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno

insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

Art. 25 - Scorrimento graduatoria

Nei casi sopraddetti si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto.

Art. 26 - Domiciliazione e foro competente

La Ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale per tutti gli effetti del contratto nel territorio del Comune di Chiusi, ove è convenuto che saranno notificati alla stessa tutti gli atti occorrenti.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Siena.

Art. 27 - Spese contrattuali

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 28 - Pagamenti

La liquidazione sarà fatta mensilmente al prezzo - pasto di aggiudicazione dell'appalto, previo riscontro da parte del competente Ufficio, del numero dei pasti fatturati con gli ordinativi giornalieri di cui all'art. 3.

I pagamenti saranno effettuati alla Ditta fornitrice dopo l'adempimento di tali pratiche entro il termine massimo di sessanta giorni dal ricevimento della fattura fatti salvi i tempi per la verifica del DURC e, per ratei superiori a 10.000,00 euro, che il beneficiario non sia inadempiente agli obblighi previsti dall'art. 48 bis del DPR 602/73 aggiunto dal D.L. 262/06.

I Pasti forniti alla scuola dell'infanzia paritaria privata Sacro Cuore devono essere fatturati dalla Ditta fornitrice direttamente alla scuola.

Art. 29 - Trattamento dati personali

La Ditta appaltatrice si impegna a rispettare scrupolosamente le normative vigenti in materia di protezione dei dati personali ai sensi del D. Lgs. 193/2003 e successive modificazioni ed integrazioni.

Allegati al presente capitolato.

1) Menù e relative grammature;
2) Tabelle merceologiche prodotti alimentari;
3) Inventario attrezzature cucina centralizzata.

Servizi al Cittadino

Allegato 1 – MENU' E GRAMMATURE

CHIUSI
la terra di Porsenna

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

Menu' invernale ed estivo per le scuole dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di primo grado

Presentazione

Questo documento è stato redatto secondo le "Linee guida per una sana alimentazione italiana" pubblicate dall'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione - www.inran.it) e seguendo le raccomandazioni nutrizionali indicate dai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana – www.sinu.it) .

Secondo tali raccomandazioni, i **Fabbisogni giornalieri medi** per bambini e ragazzi sono i seguenti:

Età (anni)	Kcal	Proteine (g/Kg/die)
1	931	1,8
2	1161	1,5
3	1400	1,3
3,5-5	1550	1,3
5,5-9	1870	1,2
9,5-10,5	1980	1,2
11-13	2140	1,2

Le valutazioni dei fabbisogni calorici sono dati statistici molto variabili in quanto variabili sono le attività quotidiane svolte, compresa l'attività fisica.
Perché tali fabbisogni siano correttamente coperti, ogni pasto deve apportare una percentuale di calorie così distribuita:

Prima colazione	**15%**
Spuntino	**10%**
Pranzo	**35%**
Merenda	**10%**
Cena	**30%**

Il pranzo consumato nella mensa scolastica, quindi, deve garantire ad ogni fascia d'età i seguenti apporti calorici:

Età (anni)	Kcal
1	325+93
2	406+116
3	420+140
3,5-5	465
5,5-9	561
9,5-10,5	594
11-13	642

Tale quantitativo calorico è necessario al fine di ottenere un'ottimale copertura dei fabbisogni in nutrienti e, per lo stesso motivo, deve essere così distribuito:

	%
Proteine	15
Lipidi	30
Carboidrati	55

Il menu seguente è stato calcolando secondo questi principi nutrizionali.

INVERNALE

	Lunedi	Martedi	Mercoledi	Giovedi	Venerdi
Prima Settimana	Pici al pomodoro	Risotto al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Pasta e fagioli* (*frullati + interi)	Pasta al pesto
	Filetti di platessa	Coniglio arrosto **(nido)** Bocconcini di maiale	Pollo arrosto	Frittata al forno	Polpettine di vit.ne
	Finocchi	**(nido) carote** Insalata fresca	Spinaci	Fagiolini	Piselli
	Merenda (nido) Latte parz. screm+ biscotti	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Pane olio + frullato frutta	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Latte parz. screm. + biscotti
Seconda Settimana	Tortellini salsa rosa	Pasta olio e parmigiano	Crema patate e carote + pastina	Risotto con la zucca	Pici al pomodoro
	Prosciutto cotto	Petto tacchino al forno	Filetti halibut	Polpette manzo	Pecorino Fresco
	Carote	Fagiolini	Insalata	Spinaci	Patate
	Merenda (nido) Latte parz. screm+ biscotti	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Pane marmellata + frullato frutta	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Latte parz. screm. + biscotti
Terza Settimana	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e olive	Fagioli in umido + pastina	Crostone al pomodoro, origano e mozzarella **(Medie ed elementari)** **Riso al pomodoro**	Ravioli burro e salvia
	Straccetti di vit.ne	Arista maiale	Polpettine di pesce	Prosciutto cotto	Tacchino al limone
	Piselli	Spinaci	Patate	Carote	**(nido) verdura cotta** Insalata
	Merenda (nido) Latte parz. screm+ biscotti	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Crostata + frullato frutta	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Latte parz. screm. + biscotti
Quarta Settimana	Pasta al pesto	Gnocchi al pomodoro	Ceci + pastina	Lasagne vegetariane	Riso al pomodoro
	Petto pollo panato	Polpette manzo	Frittata	Mozzarella	Polpettine di pesce
	Patate	carote	Finocchi	Insalata	Cavolfiore
	Merenda (nido) Latte parz. screm+ biscotti	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Pane olio + frullato frutta	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Latte parz. screm. + biscotti

DOLCE (solo nido: non somministrare a fine pasto)

Rev. Maggio 2015 Circolo del Gusto

Ad ogni menù deve essere aggiunto pane e frutta di stagione

ESTIVO

	Lunedi	Martedi	Mercoledi	Giovedi	Venerdi
Prima Settimana	Risotto al pomodoro	Pasta fredda (pomodori, olive, tonno)	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto
	Filetti di platessa	Coniglio arrosto **(nido)** Bocconcini di maiale	Pollo arrosto	Sformato di zucchine	Polpettine di vit.ne
	Spinaci	**(nido) carote** Insalata fresca	Carote julienne	Insalata mista	Piselli
	Merenda (nido) Latte parz. screm+ biscotti	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Pane olio + frullato frutta	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Latte parz. screm. + biscotti
Seconda Settimana	Tortellini salsa rosa	Pasta olio e parmigiano	Farro in insalata (con mozzarella e pomodori)	Risotto zucchine	Pici al pomodoro
	Prosciutto cotto	Petto tacchino al forno	Filetti di halibut	Polpette manzo	Frittata al forno
	Nido: Carote Insalata fresca	Spinaci	Insalata mista	Pomodori	Fagiolini
	Merenda (nido) Latte parz. screm+ biscotti	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Pane marmellata + frullato frutta	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Latte parz. screm. + biscotti
Terza Settimana	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e olive	Pasta con ricotta e pomodoro	Crostone al pomodoro, origano e mozzarella Riso al pomodoro **(Nido)**	Ravioli burro e salvia
	Straccetti di vit.ne	Arista maiale	Polpettine di pesce	Prosciutto cotto	Tacchino al limone
	Piselli	Pomodori	Fagiolini	Carote jiulienne	**(nido) verdura cotta** Insalata fresca
	Merenda (nido) Latte parz. screm+ biscotti	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Ciambellone + frullato frutta	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Latte parz. screm. + biscotti
Quarta Settimana	Pasta al pesto	Gnocchi al pomodoro	Ceci + pastina	Pici al pomodoro	Pasta fredda (pomodori, olive, tonno)
	Petto pollo panato	Polpette di vit.ne	Frittata	Mozzarella	Polpettine di pesce
	Spinaci	carote	Insalata fresca Zucchine al forno **(Nido)**	Pomodori	Fagiolini
	Merenda (nido) Latte parz. screm+ biscotti	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Pane olio + frullato frutta	**Merenda (nido)** Yogurt parz. screm.	**Merenda (nido)** Latte parz. screm. + biscotti

Rev. febbraio 2015 Circolo del Gusto

Ad ogni menu deve essere aggiunto pane e frutta di stagione. Una volta a settimana sarà servito gelato

Grammature di riferimento (a crudo, al netto degli scarti)

Alimenti a crudo	Scuola infanzia	Scuole primarie	Scuole secondarie	Adulti
Pasta, riso, orzo,cereali, farina di mais per polenta	50	60	80	100
Tortellini o Ravioli	60	80	100	120
Pastina, riso, orzo, crostini per minestra	20	30	30	40
Legumi freschi o surgelati	50	70	90	100
Legumi secchi	20	30	30	40
Verdure miste per minestra	100	200	250	250
Pane	30	40	50	50
Gnocchi (sottovuoto o freschi)	120	150	200	200
Patate	90	100	120	200
Purè	60	70	80	80
Carne magra rossa o bianca	60	70	100	100
Prosciutto crudo, cotto, bresaola e bresaola di tacchino	40	50	60	60
Pesce	80	100	120	150
Uova	1	1	1	1
Formaggio (fresco)	50	60	80	80
Formaggio (stagionato)	30	40	60	60
Parmigiano (primo piatto)	5 (=1 cucchiaino)	5 (=1 cucchiaino)	5 (=1 cucchiaini)	5 (=1 cucchiaini)
Verdura cotta a foglia	60	100	150	200
Verdura cruda (pomodori, carote, melanzane, ecc…)	80	120	150	200
Olio extra -vergine di oliva	10 (=2 cucchiaini)	10 (=2 cucchiaini)	15 (=3 cucchiaini)	15 (=3 cucchiaini)
Frutta fresca	150	180	180	200
Yogurt	125	125	125	125
Gelato/dolce	50/60	70/80	80/90	90/100
Lasagne (a cotto)	150	220	250	250

Alimenti a crudo	**Asilo nido**
Pasta, riso, orzo,cereali, farina di mais per polenta	40
Pastina, riso, orzo, crostini per minestra	20
Carne magra rossa o bianca	60
Verdura cotta (a foglia)	50
latte	200
Prosciutto cotto, bresaola di tacchino	40
Stracchino o mozzarella	40
Pane	30
Frutta fresca	150
yogurt	125
biscotti	20
Crostata	30
Frullato di frutta	150
Verdura cruda (pomodori, carote, melanzane, ecc…)	70
Patate	70
Olio extra -vergine di oliva	10 (=2 cucchiaini)

NOTE AGGIUNTIVE

LE GRAMMATURE sono state stabilite in base ai fabbisogni nutrizionali pertanto sono da considerarsi tassative.

1. **VERDURE E ORTAGGI.** la presentazione delle verdure deve essere alternata sia nel taglio che nella modalità di cottura. Le verdure surgelate possono essere usate solo come integrazione di quelle fresche.
2. **CEREALI.** Il formato della pasta deve essere sempre diverso. Sono ASSOLUTAMENTE SCONSIGLIATI abbinamenti tipo: pasta/riso con ragù di carne + secondo piatto a base di proteine animali e pasta/riso + patate o purè. Una volta alla settimana introdurre pane integrale.
3. **Dolci.** Devono essere di tipo secco e preparati in giornata. No merendine preconfezionate.
4. **Frutta.** Deve essere fresca e di stagione e variata almeno tre volte alla settimana. Occasionalmente è possibile la somministrazione della macedonia fresca.
5. **Condimenti.** Gli unici tipi di condimento previsti sono: olio extra-vergine di oliva, burro.
6. **NON** sono ammessi prodotti tipo: bastoncini di pesce, medaglioni, crocchette, sughi già pronti.
7. **Frittata.** Solo cotta al forno.
8. **NO DADO, il PESTO** deve essere preparato in giornata.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Asilo nido

Calorie	**521**	
Proteine	**21,6**	**17%**
Glucidi	**80,1**	**61%**
Lipidi	**12.6**	**22%**

Scuola dell'infanzia

Calorie	**494**	
Proteine	**23**	**18%**
Glucidi	**75**	**58%**
Lipidi	**13.4**	**22%**

Scuola primaria

Calorie	**583**	
Proteine	**28.4**	**18%**
Glucidi	**92.4**	**60%**
Lipidi	**13.4**	**20%**

Scuola secondaria

Calorie	**732**	
Proteine	**37**	**19%**
Glucidi	**109**	**58%**
Lipidi	**19.1**	**23%**

Adulti

Calorie	**798**	
Proteine	**38**	**18%**
Glucidi	**134**	**61%**
Lipidi	**19**	**20%**

Servizi al Cittadino

Allegato 2 - TABELLE MERCEOLOGICHE

REQUISITI QUALITATIVI

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative norme vigenti - Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiologiche o fungive.
E' richiesta la fornitura di prodotti da agricoltura biologica come indicato nel capitolato speciale d'appalto e rispondenti alla vigente normativa nazionale ed europea.
Per la frutta e la verdura deve essere rispettato il criterio della stagionalità.
E' vietato l'uso di prodotti OGM.
In relazione alle diverse tipologie di prodotti gli stessi devono essere conformi alla normativa europea vigente (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 178/2002) e alla normativa nazionale vigente in materia.

CARNI FRESCHE E REFRIGERATE (bovine - suine - avicunicole)

Carni bovine fresche refrigerate.
Le carni devono provenire da animali nati, allevati, ingrassati e macellati in Italia e da stabilimenti C. E. e rispondenti alla legislazione vigente. Devono provenire da bovino maschio (non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida regolarmente macellati di età non superiore ai 24 mesi.
La tipologia genetica dovrà rispettare l'elenco delle razze autorizzate e codificate dal Mistero della Salute, non potranno essere fornite razze note in Anagrafe Bovina Nazionale con codice (ZZZ) denominate altre razze.
Si richiede:
appartenenza secondo le categorie CEE S/EUROP: categoria di appartenenza **A** (vitellone) e/o **E** (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse **E/U** (eccellente/buona), classe di stato di ingrassamento **2** o **3.**
E' prevista la fornitura anche di carni ottenute da bovini di età non superiore a dodici mesi che dovranno essere classificate, al momento della macellazione, come di seguito indicato:

a) Categoria "V": se le carni provengono da bovini di età non superiore a 8 mesi, e commercializzata con la denominazione di "VITELLO" o "CARNE DI DI VITELLO" ;
b) Categoria "Z ": se le carni provengono da bovini di età compresa tra 8 e 12 mesi, e commercializzate con la denominazione di "VITELLONE" o "CARNE DI VITELLONE".

La carne bovina deve essere disossata con frollatura di almeno gg 10 in apposite celle frigorifere
alla temperatura di 0-4°C e successivamente commercializzata in confezioni sottovuoto.
Tipologia dei tagli: fesa, noce, scamone, geretto, sottofesa, lombo, pancia ,sottospalla, reale, fiocco di punta, aletta, traversino.
I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartillaggini. Il reale deve essere rifilato completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena iugulare.
Il trasporto delle carni deve avvenire secondo le disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati, con temperature durante il trasporto da -1° a +7°C, devranno essere conservate sino al
momento della cottura a temperatura compresa tra +0° C + 4°C.

Confezionamento
Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto, con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e
deve essere totale. La carne non dovrà presentare macchie superficiali di colorazioni anomale. La
confezione non dovrà presentare liquidi disciolti, dovrà riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento. Ogni confezione deve

riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge. I tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto secondo le norme del D.Lgs. 286/94 e sue modifiche ed integrazioni, gli involucri e i materiali d'imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.
I parametri chimici riferiti a residuo di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Etichettatura
Deve essere conforme alle seguenti normative e regolamenti: Reg. CE n. 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – dal 1.01.2002), DM 04/05/1998 n. 298 (classificazione carcasse bovine), Reg. CE n. 700/2007 e Reg. CE n. 566/2008 (commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi), D.Lgs. 286/94 sul confezionamento e D.Lgs. n. 109/92.

Carni di suino fresche refrigerate
Condizioni generali:
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30 aprile 1962 e del D. L. 286/94 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CE e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CE - M e CE - S;
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento,
- deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.
- non è possibile utilizzare la carne di verri e/o scrofe
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;

Tipologia dei tagli: Lombata, Arista, Fesetta

Confezionamento
Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni
anomale.
Etichettatura
le indicazioni devono essere indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari(involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile e riportare le seguenti informazioni:
- nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore /confezionatore;
- data di scadenza;
- peso netto;
- data di confezionamento;
- nome del taglio anatomico;
- modalità di conservazione;
- stabilimento di produzione riconosciuti CE-M, CE-S, direttiva CE 64/433 e sue modifiche successive;
- le altre diciture presenti dovranno essere conformi al Decreto 465/99.

Carni avicunicole fresche e refrigerate
Fanno parte di questa categoria: polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo (sovracosce), petti di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato. Le carni non devono provenire da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie sopracitate.
Aspetto
La carne di coniglio dovrà provenire da animali di produzione nazionale o comunitaria, di pezzatura

media intorno ai 2 Kg. e appartenere alla classe "A", macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. Gli animali dovranno avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni.
Il coniglio intero disossato dovrà presentare tessuti muscolari di 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 eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.
Le carni avicole dovranno presentare i seguenti requisiti:
I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati devono 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.

Tagli richiesti
Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg. 1 e kg. 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella clase « A » secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

Cosce (costituite da femore, tibia e fibula), fusi (costituiti da tibia e fibula), sovracosce: (costituiti dal femore), sovracoscia, petti di pollo (denominazione commerciale "petto con forcella"), fesa di tacchino.

Caratteristiche
Le carni di pollame, tacchino devono provenire da allevamenti al coperto (D.M. 10/09/1999 n. 465), nazionali, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE (DPR 495/97).
Le carni di coniglio devono provenire da allevamenti nazionali macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE (DPR 559/92).
Inoltre tutte le carni avicunicole devono:

- provenire da allevamenti a terra nazionali e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CE M e CE S ai sensi del DPR 495/97;
- le carni di coniglio devono provenire da allevamenti nazionali macellati e lavorati in stabilimenti idonei CE (DPR 559/92);
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 7 gg e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollatura CE;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. nº 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei muniti di Autorizzazione Sanitaria e contenitori isotermici, con temperatura durante il trasporto da -1° a +4°C e al momento della consegna non superiori a +8°C.

I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.
I parametri chimici riferiti a residuo di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Confezionamento
I materiali di imballaggio devono essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto ; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente

pertanto, a quanto riportato dal DPR 10.12.1997 n. 495 sue modifiche ed integrazioni (pollame), e dal DPR 30.12.1992 n. 559 sue modifiche ed integrazioni (coniglio).

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 apposta in forma inamovibile:

- Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Reg. CE 91/1538)
- la data di scadenza;
- il peso netto;
- stato fisico: refrigerato
- modalità di conservazione
- il nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- sede dello stabilimento di produzione e confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il macello (M) o il laboratorio di sezionamento (S) conformemente a quanto prescritto al capitolo XII dell'allegato al DPR 495/97 e sue modifiche e integrazioni, ed al capitolo III dell'allegato al DPR 559/92 sue modifiche e integrazioni E DAI Regolamenti CE n. 852,853,854,e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni
- la data di confezionamento
- sull'imballaggio secondario dovranno essere riportate le medesime indicazioni dell'imballo primario ed il peso netto.

Specifiche per l'etichettatura del pollame
In ottemperanza all'ordinanza del Ministero della Salute del 26/08/2005 in vigore dal 17/10/2005 è obbligatoria l'etichettatura del pollame con apposizione di etichetta, con i dati sulla provenienza e l'allevamento del prodotto, da apporre sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o sull'imballaggio. L'ordinanza specifica la tipologia delle informazioni obbligatorie in base al prodotto fornito: pollo intero, petti di pollo o semilavorati.
Il prodotto, pollame e conigli, deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del DPR n. 495 del 10/12/97 (pollame), D.Lgs. n. 109 e n. 118 del 27 gennaio 1992, DPR n. 559 del 30 dicembre 1992 (coniglio) e dai Regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

LATTE E LATTICINI

Latte
Il latte deve provenire da allevamenti conformi al DPR 14/01/1997 n. 54, sue modifiche ed integrazioni. Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), nè additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del D.M. della sanità 27 febbraio 1996 n. 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Le caratteristiche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dal Reg. CE 853/2004.
Il latte deve essere parzialmente scremato a media conservazione UHT, oppure fresco, pastorizzato, intero.
Il latte deve essere conforme a quanto previsto dal DPR n°54/97, deve provenire da stabilimenti che sono tenuti a stendere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte, così come previsto dal decreto MIPAF 14/01/2005.
Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità al DPR 54/1997.
Requisiti qualitativi:
colore: opaco, bianco tendente debolmente al giallo;
sapore: dolciastro gradevole
odore: leggero, un po' aromatico
peso specifico compreso tra 1029 e 1034 a +15°C
grasso: non inferiore al 3.5% per il latte intero tra 1%e 1,8% per il latte parzialmente scremato massimo 0,5% per il latte scremato.
L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto prevede la normativa vigente, in particolare le date di scadenza dovranno essere conformi al Decreto del MIPAF 27/05/2004 ed al D.L. 24/06/2004 n° 157 e succ. modifiche. Le confezioni dovranno riportare la provenienza del latte, in conformità al Decreto del MIPAF 24/07/2003 ed al Decreto del MIPAF 27/05/2004 e succ. mod.

Yogurt intero, alla frutta e magro
Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.
Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa è circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.
Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.
Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.
La confezione di yogurt richiesta è quella da 125 gr. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienicosanitarie e deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C come da DPR 327/80 e succ . modifiche.

Burro
La modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti .
Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido ne presentare alterazione di colore sulla superficie.
Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo e conservante, anche dei coloranti considerati innocui. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate, non superiori ad 1kg.
Requisiti compositivi:
- sostanza grassa: non inferiore all'80%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Panna da crema di latte UHT
Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel DL 109/92 e succ. modifiche. Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).
Confezionata in tetrapack asettico da 500 ml o da 200 ml o bottiglia di vetro.

I Formaggi
Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal Reg. CE 853/2004.
Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/1981.
Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, l'odore deve essere gradevole e la colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra, il sapore non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente duri.
Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui.
Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei.
Il grasso di tutti i formaggi dovrà corrispondere ai seguenti dati:
numero degli acidi volatili solubili : non minore di 22;
numero degli acidi volatili insolubili : non inferiore a 2 ;
indice refrattometrico Zeiss a più 53 C; compreso fra 43 e 48.
Saranno rifiutati i formaggi la cui analisi chimica rilevi una composizione meno favorevole di quella sopra indicata, sia per eccesso di acqua o di ceneri, sia per difetto di sostanze grasse o di sostanze azotate.

Parmigiano Reggiano
Formaggio a denominazione di origine D.P.R. n 1269 del 30/10/1955; il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.; deve avere una stagionatura di almeno 18 mesi. Deve essere idoneo a essere grattugiato; deve riportare sulla crosta impresso a fuoco il marchio Parmigiano Reggiano; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.
Confezione richiesta 1/4 di forma in sottovuoto che dovrà essere conforme alla legge n 283 del 30/4/1962, al D.P.R. n 327 del 26/3/1980, al D.P.R.n. 777 del 23/8/1982 e al D.Lgs. 27/01/1992, n. 109.

Mozzarella / fiordilatte - Mozzarella a ciliegine
Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà assolutamente presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidamento o altro; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti; dovrà essere presente sulle confezioni la data di confezionamento, e la data di scadenza.

Stracchino
Dovrà essere prodotto da puro latte vaccino, il grasso minimo contenuto sarà il 50% sulla SS, la pasta dovrà essere compatta e non eccessivamente molle, non dovranno essere presenti difetti di sapore, odore ,aspetto o altro dovuti a fermentazioni anormali o altre cause.
Dovranno essere consegnate in confezioni sigillate e dovranno presentare ottime caratteristiche microbiche.

Ricotta
Deve essere conforme alla normativa vigente. Non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al prodotto: Ricotta romana, ricotta piemontese, altro tipo.

UOVA
Saranno richieste esclusivamente ***uova di categoria A***. Dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, netti e intatti, la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri; l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; il tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo; il germe sviluppato in modo impercettibile; l'odore esente da aromi estranei.
Non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, né essere state refrigerate in locali o impianti.
Le confezioni di uova pastorizzate dovranno derivare dalla sgusciatura d'uova intere fresche di categoria A senza altre aggiunte; (confezioni da Kg 1, Kg. 2 e da Kg 5).

OLIO
L'olio dovrà essere ***extra vergine di oliva***, ottenuto meccanicamente dalle olive, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo l'1 % in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.
L'olio non dovrà avere più di dodici mesi e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o di morchia.
Sui recipienti dovranno risultare con caratteri indelebili la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice.

CEREALI E DERIVATI

La Pasta
Per la legge italiana la "pasta di semola di grano duro" è ottenuta dalla trafilazione, laminazione ed essicamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.
La pasta dovrà essere di semola di grano duro, bianca o integrale, perfettamente conservata ed essiccata, di un bel colore giallo (quella ottenuta con farina bianca) confezionata con le indicazioni prescritte sull'involucro che dovrà essere sigillato.
Non dovrà presentarsi frantumata, né avariata, né colorata artificialmente, né contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura.
Dovrà essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Paste secche all'uovo
La pasta con l'impiego di uova dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

Paste ripiene fresche o surgelate
Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti ,parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Il prodotto dovrà avere un buon rapporto tra la pasta e il ripieno (4 a 1).

Gnocchi di patate
Dovranno presentare le seguenti caratteristiche :

1) Prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
2) Esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidamento e/o ad errate tecniche di conservazione;
3) Ottime caratteristiche microbiche;
4) Etichettatura conforme alla normativa vigente;
5) Gli additivi utilizzati per la preparazione dovranno essere conformi alle normative vigenti.

Riso
Dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3 % o corpi estranei, non lasciare le mani "incipriate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura.
Confezioni da 1 a 5 kg. rispondenti alle leggi vigenti.

Orzo
L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; colore giallo paglierino.
Confezione kg. 1.

Farro
Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti , parassiti , larve frammenti di insetti , da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico e dovrà rispondere ai requisiti delle normative vigenti.

Farina tipo 00
Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal D.P.R. 9/2/2001, n. 187.
Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti e dovranno riportare tutte le dichiarazioni come previsto dal D. Lgs. 27/01/1992, n. 109.
Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti ,parassiti ,larve, frammenti di insetti , muffe o altri agenti infestanti.

Il Pane
Pane comune:
Prodotto con farine tipo 0 , 00 , seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art 14 , con l'aggiunta degli ingredienti previsti dal DPR 30/11/1998, n. 502.
Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri ,cellulosa o sostanze azotate previste dal DPR 9/2/2001, n. 187 e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre non consentite.
La farina impiegata non dovrà risultare addizionata artificiosamente di crusca.
Il contenuto massimo tollerato nel pane di umidità sarà quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 e precisamente:

pezzature fino a 70 gr.	massimo 29%
pezzature da 100 a 250 gr.	massimo 31%
pezzature da 300 a 500 gr.	Massimo 34%
pezzature da 600 a 1.000 gr.	Massimo 38%
pezzature da 1000 gr.	massimo 40%

Del pane fornito se ne dovrà garantire la produzione giornaliera e non dovrà essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.
La fornitura dovrà essere garantita giornalmente:
- in contenitori idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M.21/3/1973 e successive modificazioni ed integrazioni;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della L. 4/7/1967 n. 580.

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso, il tipo e gli ingredienti con le modalità previste dal DPR 30/11/1998, n. 502 nel caso di pane speciale
Il pane dovrà mostrare e possedere nella totalità della fornitura e dei vari formati le seguenti caratteristiche:
- crosta dorata e croccante;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie;
- alla rottura con le mani dovrà risultare con la crosta che si sbriciola leggermente ma resta ben aderente alla mollica.

Crackers non salati in superficie, fette biscottate e simili
Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e sono commercialmente definiti dal DPR 283 del 23/6/1993. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.
I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomale o sgradevole.
I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali.

CARNI INSACCATE
Le carni sia fresche che preparate/lavorate dovranno sottostare alla normativa vigente:
D. Lgs. 6/11/1997, n. 193, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004, D. Lgs. 537/92, DPR 309/98.
Saranno vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti amidacei e tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

Speck
Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi.
L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43% ; le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e il 33%.

Prosciutto di Parma disossato e pressato

Per prosciutto di Parma intenderemo esclusivamente quello munito di contrassegno permanente. Rispetto del Disciplinare DOP.

Bresaola
Dovrà essere preparata con le massi muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Dovrà avere una stagionatura non inferiore ai 30 giorni. Non dovrà contenere additivi non consentiti e i residui non dovranno superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.
La bresaola dovrà risultare uniforme ,senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.
Il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente.
L'umidità calcolata sulla parte magra dovrà essere del 58-62%.

SURGELATI

Per *alimenti surgelati* intenderemo tutti quei prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto *" surgelazione "* La condizione di surgelazione (-18) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore.
Riguardo alle etichette andremo a precisare che oltre alle norme previste in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.109 del 27/1/92), gli alimenti surgelati devono riportare in etichetta una serie di integrazioni specifiche. In particolare:
1. La denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato".
2. Il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.
3. Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o della attrezzatura richiesta per la conservazione.
4. L'avvertenza che il prodotto ,una volta scongelato, non deve **mai** essere ricongelato e le eventuali istruzioni per lo scongelamento.
5. Indicazione del lotto di appartenenza.

Le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dal D.M. 25/09/1995, n. 493 e successive modifiche In particolare specifica che le confezioni dovranno:
- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati dovranno possedere tutti i requisiti previsti dalla L. n. 283 del 30/4/62 e succ. modifiche.
Il trasporto dovrà avvenire con veicoli o contenitori adibiti per alimenti surgelati dovranno essere muniti di appropriata autorizzazione richiesta all'autorità sanitaria compete. Il trasporto dovrà avvenire rispettando la cosiddetta "catena del freddo".
In generale tutti i prodotti richiesti non dovranno presentare:
- alterazioni di colore ,odore o sapore
- bruciature da freddo
- parziali decongelazioni
- ammuffimenti
- fenomeni di putrefazione profonda
- il test di rancidità dovrà risultare *negativo*

Caratteristiche per i prodotti della pesca congelati e surgelati
I prodotti non devono presentare bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità.
Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza al pesce fresco di appartenenza.

Le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% , salvo per i pesci per i quali è richiesta glassatura.
I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.
La contaminazione da mercurio deve essere nei limiti prescritti dal D.M. 09/12/1993 e successive modifiche.
La flora batterica totale deve essere inferiore a 500.000 batteri per grammo.
Le glassature non dovranno superare il 10% del prodotti.

Verdure

Carote a rondelle o Baby
Il prodotto deve essere costituito da carote consistenti, non germogliate , non legnose, ben spuntate.
I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:
Corpi estranei;
Taglio imperfetto.
I prodotti devono riportare elevato grado di interità cioè il 90% del peso deve essere costituito da parti intere.

Fagiolini finissimi
I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi , interi e molto uniformi.
Sono considerati difetti:
Fagiolini macchiati , non spuntati , frammentati , screpolati
Presenza di corpi estranei: steli , filamenti , baccelli
Si richiedono fagiolini poco difettosi cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ed elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e poco fibrosi cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Piselli finissimi
I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.
Sono considerati difetti:
Frammenti di piselli e pelli
Piselli macchiati
Piselli gialli
Sono considerati e richiesti piselli poco difettosi i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto ; sono considerati e richiesti ad elevato grado di interezza i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci e Bietole
Si richiede un prodotto molto pulito , privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.
Sono considerati difetti:
Macchie di colore contrastante con il colore normale
Porzioni scolorate
Corpi estranei
Insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Verdure miste per minestrone

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali
la composizione merceologica deve essere la seguente:

patate	25%	+/- 3%
carote	17%	“
pomodori	9%	“
fagiolini	8%	“
borlotti	7,5%	“
zucchine	6,5%	“
piselli	10%	“
porri	4%	“
sedano	4%	“
cavolfiori	4%	“
verza	4%	“
prezzemolo	0,5%	“
basilico	0,5%	“

FRUTTA E VERDURA

Ortaggi freschi

I vegetali dovranno essere :
interi
sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica)
freschi
puliti , cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra , terriccio o altro
esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dal D. M. 27/08/2004
turgidi cioè senza alcun segno di ammollimento
privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)
privi di odori e sapori estranei

Dovrà inoltre presentare:
le precise caratteristiche della specie , cultivar e qualità richiesta
essere maturo fisiologicamente e commercialmente
essere omogeneo per maturazione ,freschezza e pezzatura

Le forniture dovranno riportare in bolla:
la specie
la varietà
il calibro
la categoria di appartenenza
la provenienza della merce
il peso netto
il peso lordo

Tolleranze di qualità
Categoria 1
il 10% in peso o in numero non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria 2.

Ortaggi a bulbo

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

I bulbi dovranno essere interi e di forma regolare , compatti e resistenti , esenti da danni causati dal gelo , esenti da germogli esternamente visibili , dovranno presentare colorazione tipica della varietà.

Per le cipolle destinate alla conservazione le due tuniche esterne e lo stelo dovranno essere completamente secchi . Lo stelo dovrà essere ridotto o presentare un taglio non superiore ai 4 cm. di lunghezza (salvo per le cipolle raccolte in treccia).

L'aglio secco dovrà presentare lo stelo , la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secca . I bulbi dovranno avere un diametro di almeno 55 mm.

Cipolle : 1a categoria

I bulbi dovranno essere :

di buona qualità

privi di stelo vuoto e resistente

privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale

privi del ciuffo radicale (per le cipolle raccolte prima della maturità è ammessa la presenza di ciuffo radicale.

Saranno ammesse leggere macchie , purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.

Aglio : 1a categoria

Gli agli classificati in questa categoria dovranno essere di ottima qualità , interi , e di forma abbastanza regolare ,potranno presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbilli dovranno essere serrati.

Porri : 1a qualità

I porri dovranno essere di ottima qualità , la parte bianca dovrà costituire un terzo della lunghezza totale.

Ortaggi a radice

Carote

Le carote dovranno essere consistenti , croccanti , non germogliate , non legnose né biforcate.

Per le carote a varietà grande il calibro dovrà essere di minimo 20 mm di diametro.

Saranno ammessi i seguenti difetti:

-leggera deformazione

leggero difetto di colorazione verde al colletto massimo 1 cm. per le radici che non superano gli 8 cm. e massimo 2 cm per le altre

-leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio

-mancanza di una minima parte distale della radice.

Ortaggi a foglia

Cavoli e verze

I cavoli dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

-il torsolo dovrà essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie

-il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta

-dovranno essere compatti e ben chiusi secondo la varietà

-dovranno essere esenti da danni causati dal gelo

Saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Finocchi

Dovranno essere :

-con radici asportate con un taglio netto alla base

-di buona qualità , esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose , tenere e bianche

Diametro minimo 60 mm.

Insalate e cicorie
Dovranno essere:
-di ottima qualità
-ben formate con cespi serrati
-con colorazione tipica della varietà

Calibrazione	*di pieno campo*	*in coltura protetta*
Lattughe	150	100
Lattughe Iceberg	300	200
Indivie e scarole	200	150

Sedani
I sedani dovranno avere le seguenti caratteristiche:
essere di ottima qualità
avere forma regolare
esenti da malattie sulle foglie e nervature principali
nervature intere e non sfilacciate
Saranno classificati in:
-grossi (superiori a 800 gr.)
-medi (da 500 a 800 gr.)
piccoli (da 150 a 500 gr.

Sedano rapa
Dovranno essere esenti da malattie.

Ortaggi da frutto

Pomodori
Dovranno essere:
- di ottima qualità
- sufficientemente turgidi
- di forma aspetto e sviluppo tipici della varietà

Saranno esclusi tutti i frutti la cui zona peripeduncolare risulterà di consistenza e di colore anormale (dorso verde).
Dovranno essere esenti da malattie.

Patate
Le patate dovranno avere le seguenti caratteristiche:
- morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero e uno massimo di 270 gr. (anche nel caso di patate novelle);
- dovranno essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite dovranno risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti , maculosità brune nella polpa , cuore cavo , attacchi peronosporici , virosi , attacchi da insetti o altri animali , ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate , danni da trattamenti antiparassitari;
- dovranno risultare pulite , cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non dovranno avere odori o sapori particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;

Per le partite di produzione nazionale , continentale e insulare , saranno ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele e imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita , cartellinate e impiombate.

Frutta fresca

I frutti dovranno essere interi, sani non dovranno presentare ammaccature, lesioni alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria.
Dovranno essere privi di odori e/o sapori anormali, dovranno essere puliti cioè privi di ogni impurità e corpi estranei, dovranno essere completamente esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dal D.M. 27/08/2004; dovranno essere turgidi cioè senza alcun segno di ammollimento; privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto).
Inoltre il prodotto dovrà sempre presentare le precise caratteristiche della specie , cultivar e qualità richieste; dovrà essere maturo fisiologicamente e commercialmente; dovrà essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona di provenienza.
Le forniture dovranno riportare in bolla :
La specie
La varietà
Il calibro
La categoria di appartenenza
La provenienza della merce
Il peso netto
Il peso lordo
Definizione delle categorie merceologiche (regolamento C.E.E.)
Categoria 1
I frutti di questa categoria dovranno presentare le seguenti caratteristiche:
Essere di ottima qualità
Avere forma , sviluppo e colorazione tipici della varietà
Il peduncolo può essere leggermente danneggiato
La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata
I difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità.
Nella classificazione di qualità saranno previste le tolleranze per la categoria 1^ con una tolleranza del 10% del prodotto di 2^ categoria.

Mele

Alcune cultivar richieste	Golden Delicious
	Red Delicious
	Starking Delicious
	Starckrimson
	Stayman Red
	Jonagold
	Rosa di Caldara (da cuocere)

Pere

Alcune cultivar richieste	Butirra
	William
	Abate Fetel
	Max Red Bartlett
	Kaiser
	Conference
	Passa Crassana

Pesche

Alcune cultivar richieste	Springtime
	Cardinal
	Dixired
	Redhaven

Arance

Alcune cultivar richieste	Moro
	Tarocco
	Sanguinello
	Washington Navel
	Ovale (Calabrese)

Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

Limoni

I frutti non devono essere stati trattati al difenile.
Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice.

Mandarini Clementine Mandaranci

Alcune cultivar richieste	Palermo
	Paternò
	Tardivo di Ciaculli
	Di Nules
	Oroval
	Mapo

Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice.

Banane

I frutti dovranno avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia (di color giallo) deve essere intera e senza ammaccature.
La polpa dovrà essere soda e pastosa, non dovrà presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.
Il sapore del frutto dovrà essere gradevole e non allappante , evidente segno di immaturità.
Il peso medio è compreso tra i 145 - 175 gr. ; il calibro tra 40/50 mm.

Kiwi (Actinidie)

I frutti dovranno presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.
La polpa deve essere di giusta consistenza , profumata , saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali , animali o da virus.
La pezzatura non dovrà essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

Meloni

I frutti dovranno presentare buccia integra , senza spacchi.
La polpa dovrà essere di giusta consistenza , profumata , saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali , animali o da virus.
Verranno richiesti inoltre altri tipi di frutta in minor quantità che dovranno sempre appartenere alla 1^ categoria.

Ortaggi a seme
I legumi secchi dovranno essere:
- puliti
- di pezzatura omogenea, saranno ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non presentanti attacchi da parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 33%)

Il prodotto dovrà aver subito al massimo un (1) anno di conservazione dopo la raccolta.

Fagioli

cultivar richieste	Borlotto
	Cannellino

La lunghezza dovrà essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

Lenticchie

Alcune cultivar richieste	di Villalba
	Leonessa
	di Altamura

Ceci

Alcune cultivar richieste	Comune
	Cottoio

Piselli

Alcune cultivar richieste	Oberon
	Alderman

DROGHE E SPEZIE
Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli.
Per tutte le spezie o droghe, vanno rispettate le norme generali relative alla corretta commercializzazione degli alimenti.

AROMI E CONDIMENTI
Aceto di vino bianco
Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da litro.
Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa ; nel caso in cui il prodotto offerto sia stato additivato con SO2, deve essere specificato in offerta ed il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/litro.

Capperi sotto sale
Provenienza Sicilia , di piccole dimensioni.
Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

Sale marino integrale grosso e fino
In confezioni da kg. 1 per il fine e kg. per il grosso
Standard analitici richiesti:

contenuti medi	NaC1	96%
	MgC12	0,11%
	MgS04	0,01%
	KC1	0,01%

La presenza dei microelementi è da indicare , così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici - chimici – ambientali.

Zucchero semolato
Conforme al D. Lgs. 20/02/2004, n. 51.
Zucchero bianco raffinato ,in bustine monodose o in confezioni da Kg 1, ai sensi dell'articolo 1 della citata legge.

Bicarbonato in polvere
Bicarbonato di sodio purissimo , in scatole di cartone da 100 gr.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Pomodori pelati superiori in latta (valore nominale k 3)
passata di pomodoro in latta (valore nominale kg 3)

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'articolo 2 e articolo 3 del D.P.R. 428/75 , ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.
Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche.
I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature , punti di ruggine , corrosioni interne o altro.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge nr. 283 del 30 aprile 1962 , D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg./kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata , saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984 ; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica nr. 777 del 23 agosto 1982, G.U. nr. 298 del 28 ottobre 1982 e nel D. Lgs. 25/01/1992, n. 108.
Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:
-denominazione e tipo di prodotto
-peso sgocciolato
-peso netto
-nome della ditta produttrice
-nome della ditta confezionatrice
-luogo di produzione
-ingredienti impiegati in ordine decrescente
-data di scadenza come da normativa vigente

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1% come articolo 67 del D.P.R. nr. 327 del 26 marzo 1980 , per le confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 kg.

Pesche sciroppate
Devono presentare le seguenti caratteristiche:
polpa gialla consistente
-ammezzate
-senza epicarpo
-denocciolate
Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Pesto
Non deve presentare odore o sapore anormali dovuti a inacidimento.
Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L' etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n.109 del 27/1/92.

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI

Tonno al naturale

Tonno della specie di cui all'articolo 6 del R.D.L. 1548/27 inscatolato in contenitori metallici della capacità di kg. 2,2.
Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge.
Si richiede un tonno di qualità : poco salato , di gusto delicato , di consistenza soda ma tenera, non stopposo , compatto e non sbriciolato ,di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce , assenza di parti estranee e di acqua , olio di aspetto chiaro , contenitore in ottimo stato.
Devono essere assenti i seguenti difetti:
-macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento
-porzioni di pelli parti di vasi sanguinei ,buzzonaglia (frammenti intestinali) , cartilagini, pezzi di spine
-errori nell'aggiunto olio e conseguente stoppositàda formulazione scorretta
La confezione deve essere ai sensi dell'articolo 11 della legge 30 aprile 1962 , nr. 283 e successivi aggiornamenti.

Acqua minerale

L’acqua deve essere oligominerale e deve indicativamente presentare: residuo fisso a 180^ non superiore a 200mg/l. e una durezza compresa tra i 10^ e i 15^ francesi.

Nota bene

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni.

Servizi al Cittadino
Ufficio scuola e Servizi Sociali

Allegato 3 – Inventario attrezzature cucina centralizzata

ATTREZZATURE CUCINA CENTRALIZZATA

1) CUCINA

1. Stufa a 4 fuochi con forno statico, cm 80 x 90, Zanussi;
2. Stufa a 4 fuochi con forno statico, cm 80 x 90, Giber;
3. Cuoci pasta a due vasche, cm 80 x 90, Elettrolux;
4. Lavello in acciaio con comando a pedale su mobile ad armadio delle dimensioni 50x50x85h con alzatina posteriore marca Zanussi;
5. Lavello in acciaio ad una vasca con sgocciolatoio posizionato a sinistra, con alzatina posteriore corredato di ripiano sottostante, marca Zanussi 120x70x85h.
6. Tavolo armadio in acciaio da cm.200 con ripiano intermedio all'interno, piano di lavoro con alzatina posteriore chiuso frontalmente da ante scorrevoli marca Zanussi - 200x70x85h.
7. Forno a vapore GN 1/1 10.
8. Tavolo da lavoro in acciaio su gambe da cm. 200 completo di ripiano inferiore a due cassetti , piano di lavoro con alzatina posteriore marca Zanussi 200x70x85h.
9. Mixer ad immersione.
10. N. 3 carrelli a due ripiani.
11. N. 1 carrello per vassoi.

2) MAGAZZINO FREDDI

1. N.3 frigoriferi marca Zanussi 70x80x200h.
2. N. 1 frigorifero marca Electrolux
3. Congelatore 130x60x85h.
4. Congelatore Jar 145x75x100h

3) LAVAGGIO

1. Lavastoviglie marca Zanussi 60x70x125h.
2. Lavello in acciaio a tutta vasca con alzatina posteriore marca Zanussi 120x70x85h.
3. Tavolo armadio in acciaio da cm.140 con ripiano intermedio all'interno, piano di lavoro con alzatina posteriore chiuso frontalmente da ante scorrevoli marca Zanussi 140x70x85h.

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

4. N. 1 Armadio in acciaio 180x50x160.

4) CONFEZIONAMENTO

1. Banco caldo, cm 140 x 70.
2. Termosigillatrice semiautomatica.

5) LAVORAZIONE

1. Tavolo da lavoro in acciaio su gambe da cm. 140 completo di ripiano inferiore con un cassetto, piano di lavoro con alzatina posteriore marca Zanussi 140x70x85h.
2. Tavolo in acciaio 140x70.
3. Pela patate, cm 40 x 40 trifase.
4. Lavello in acciaio a due vasche con sgocciolatoio a destra, con alzatina posteriore, corredato di ripiano sottostante, marca Zanussi 210x70x85h.
5. Lavello in acciaio ad una vasca e sgocciolatoio posizionato a destra, corredato di ripiano sottostante 140x70x85h marca Zanussi con alzatina posteriore.
6. Lavamani comando ginocchio.
7. Tritacarne – grattugia.
8. Affettatrice.
9. Tagliaverdure.

6) MAGAZZINO MERCI NON DEPERIBILI

1. N. 2 scaffali metallici a quattro ripiani 200x60x180h.

7) SPOGLIATOIO

1. N.2 armadietti a tre sportelli.
2. N. 1 armadietto a due sportelli.

8) CORRIDOIO

1. N. 2 scaffali metallici a quattro ripiani 150x60x180h.
2. N. 2 carrellini trasporto contenitori pasti.

9) PICCOLA UTENSILERIA

1. N. 5 taglieri di cui due bianchi e uno rosso, uno verde ed uno giallo.

CHIUSI
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

2. N. 6 coltelli.
3. N. 2 Pentole Fasa diametro 40.
4. N. 3 molle per spaghetti.
5. N. 1 molle per arrosto.
6. N. 1 mestolo, diametro 10.
7. N. 3 schiumarole diametro 12.
8. N. 2 forchettoni.
9. N. 2 bacinelle inox 1/1 forate h. 40.
10. N. 2 bacinelle inox 1/1 forate h. 100.
11. N. 2 bacinelle inox 1 / 2 h. 65.
12. N. 2 cestini plastica 50 x 34 x 11.
13. N. 4 bacinelle frigo litri 10.
14. N. 4 bacinelle frigo litri 13.
15. N. 4 griglie di plastica 33 x 24.
16. N. 4 griglie plastica 40 x 25.
17. N. 2 bidoni su ruote a pedale litri 120.
18. N. 1 bidone su ruote a pedale litri 240.
19. N. 6 coltelli da tavola seghettati.
20. N. 1 cesta forata 58 x 38 x 23.
21. N. 3 molle marca Techne inox 18/10
22. N. 1 apriscatole industriale Bonier.

Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it