COMUNE DI MONSAMPOLO DEL TRONTO

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

CAPITOLATO D'ONERI

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

PARTE PRIMA
INDICAZIONI GENERALI

Art. 1
Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

1. Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.
2. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria site nel Comune di Monsampolo del Tronto, compresa la pulizia dei locali adibiti all'uso; il servizio avverrà utilizzando il centro cottura ubicato presso l'edificio della scuola dell'infanzia in frazione Stella, in via G. Pascoli, mentre la distribuzione sarà effettuata in loco per gli alunni dell'infanzia, e per gli alunni della primaria, sita sulla stessa via a pochi metri di distanza, nei locali adibiti all'uso del relativo edificio. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato.
3.La ditta affidataria del servizio dovrà tenere conto che, nei primi mesi dell'anno scolastico 2021/2022, la struttura in cui ha sede la scuola dell'infanzia sarà oggetto di ristrutturazione; pertanto dovrà disporre per il tempo necessario di un centro cottura che permetta di sopperire alla suddetta indisponibilità temporanea della struttura, garantendo così il servizio per entrambi gli istituti scolatici.
4. Il presente capitolato recepisce le disposizioni del D.M n. 65 del 10 marzo 2020 avente ad oggetto "*Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"*.
L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:

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

Art. 2
Articolazione del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010);*
- la somministrazione presso i rispettivi refettori secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune;
- corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso i refettori;
- fornitura, ove indicato, di bottiglie di acqua minerale sfuse prevedendo ad esempio distribuzione di acqua di rete, di acqua microfiltrata;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;

- fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura, qualora necessari al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;

Art. 3
Somministrazione dei pasti

1. La somministrazione dei pasti verrà effettuata indicativamente dal 07/01/2022, e, comunque, in data da concordare, **alle ore 12:00 per la scuola dell'infanzia ed alle ore 13:00, se attivato il rientro pomeridiano**, **per la scuola primaria** secondo il calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e l'eventuale sospensione delle lezioni in occasione delle festività, decisa dalle autorità scolastiche. In ogni caso, il numero esatto dei pasti da preparare e somministrare sarà comunicato giornalmente in base alle presenze effettive e sarà collegato ai rientri previsti durante l'anno scolastico di riferimento dagli organi competenti. I giorni di rientro pomeridiano potranno anche subire variazioni o soppressioni, immediatamente comunicati alla ditta appaltatrice, senza che la ditta stessa possa vantare diritti, compensi o altro.

Art. 4
Luogo di preparazione dei pasti

1. I pasti devono essere preparati nella cucina attrezzata (già utilizzata dall'ente comunale) esistente presso la struttura della scuola dell'infanzia sita in Via G. Pascoli a seguito della definitiva ristrutturazione e distribuiti in loco per gli alunni della scuola dell'infanzia e presso il proprio edificio di riferimento sito in Via G. Pascoli per gli alunni della scuola primaria.
2. L'ubicazione delle predette sedi scolastiche come pure i luoghi relativi alla preparazione/somministrazione dei pasti potranno anche subire variazioni o soppressioni senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti, maggiori compensi o altro.
3. In riferimento all'Art. 1 comma 3 del presente Capitolato, l'impresa dovrà dotarsi per un tempo limitato di un centro di cottura che permetta di sopperire all'indisponibilità temporanea della struttura scolastica dell'infanzia ove ubicata la cucina e i relativi locali di servizio; dovrà, inoltre, provvedere alla distribuzione sia presso l'edificio della primaria che nei locali in cui saranno trasferite le classi dell'infanzia.

Art. 5
Inventario e spese di manutenzione

1. All'inizio della gestione in appalto verrà redatto, a cura del Comune ed alla presenza di un rappresentante della ditta appaltatrice, un inventario a quantità fisiche di tutti i beni mobili ed immobili che l'Ente appaltante metterà a disposizione.
2. I locali e le attrezzature dovranno essere restituite dalla ditta appaltatrice, alla fine dell'appalto, perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario iniziale, salvo il normale deterioramento d'uso.
3. L'Ente appaltante ha diritto di essere risarcito completamente per gli eventuali ammanchi o danni accertati sui beni concessi in uso alla ditta appaltatrice e qualora venga riscontrata l'effettiva responsabilità di quest'ultima, il risarcimento verrà quantificato tramite l'applicazione del criterio del prezzo di sostituzione, nel caso di ammanchi o di completa distruzione, oppure sulla base della spesa effettiva sostenuta nel caso di riparazioni ed aggiustamenti. Le spese di manutenzione straordinaria rimarranno a carico dell'Ente comunale, mentre le spese di manutenzione ordinaria saranno di esclusiva competenza della ditta appaltatrice.
4. Per spese di manutenzione straordinaria si intendono tutte quelle da sostenere per apportare correttivi di ogni genere (sostituzioni totali o parziali, riparazioni, revisioni) agli immobili, agli impianti e alle attrezzature.
5. La necessità di tali spese dovrà essere segnalata dalla ditta appaltatrice al Comune che si riserva la facoltà di decidere ma che dovrà comunque provvedere qualora altrimenti venisse pregiudicata la continuazione del servizio.
6. Per spese di manutenzione ordinaria si intendono quelle periodiche e ricorrenti e dettate dalla tipicità del

servizio.

Art. 6
Durata dell'appalto

1. La durata del contratto di appalto è di tre anni scolastici decorrenti dalla data di stipula del contratto, ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicativamente prevista a far data dal 07/01/2022 per a.s. 2021/2022 con scadenza 30/06/2024.

Art. 7
Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio consisterà nel personale docente avente diritto alla mensa e negli alunni delle scuole dell'infanzia e della primaria, relativamente alle classi della sezione sperimentale a tempo pieno presso gli edifici scolastici ubicati nel territorio comunale.
Attualmente usufruiscono del servizio mensa anche i collaboratori scolastici.

PARTE SECONDA
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 8
Personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta che deve assicurare il servizio senza alcuna interruzione.
2. L'organico del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio, incluso il trasporto, se dovuto, e lo scodellamento dei pasti, risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.
Trattandosi di servizio pubblico la ditta è obbligata a far rispettare ai suoi dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12 giugno 1990 n.146 e successive modifiche ed integrazioni (legge 11 aprile 2000 n.83) sul diritto di sciopero, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.
3. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimento o indennizzi.
4. La ditta dovrà impegnarsi ad osservare e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel CCNL per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla sua natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. In particolare, la ditta aggiudicataria sarà obbligata ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al personale socio e dipendente delle società cooperative, come previsto dalla legge 3 aprile 2001 n.142 art.3 e successive modifiche ed integrazioni.
5. Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.
6. Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.
7. In caso di sostituzione di personale, l'Amministrazione dovrà tempestivamente essere informata. Un foglio firma giornaliero consentirà la rilevazione delle presenze e degli orari di lavoro. L'Amministrazione ha facoltà di richiedere all'appaltatore, per comprovati motivi, la sostituzione entro un termine adeguato del personale ritenuto non idoneo.
8. La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.
9 L'impresa affidataria è obbligata, altresì, ad esibire in qualsiasi momento a richiesta dell'Amministrazione le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. L'inottemperanza agli obblighi nella corretta retribuzione o contribuzione verrà segnalata all'ispettorato del lavoro.
10. Data la delicatezza del servizio ed il genere di utenza, il personale addetto al servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto nei confronti di tutti gli utenti. L'appaltatore si impegna a richiamare, multare, sostituire, se del caso, licenziare il personale che non mantenesse una condotta irreprensibile.
11. Le attività contemplate nel presente contratto, svolte dalla ditta appaltatrice, non dovranno nella maniera più assoluta interferire con attività svolta dai lavoratori dell'Ente appaltante, nonché dell'Istituzione scolastica di riferimento e/o lavoratori terzi comunque estranei al processo produttivo inerente l'oggetto dell'appalto. In caso contrario l'Amministrazione Comunale si solleva da ogni responsabilità in merito.

Art.9
Idoneità Sanitaria e Formazione

1. La Ditta appaltatrice deve garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.
2. Come previsto dal sub. C lettera a punto 8 dell'Allegato 1 del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazione e aggiornamento professionale "*Sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici".*
3. È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

Art. 10
Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004 e successivi aggiornamenti introdotti dal Regolamento UE 2021/382. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 11
Controllo della salute degli addetti

1. L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

PARTE TERZA
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 12
Disposizioni Generali

1. Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

Art. 13
Specifiche tecniche confezioni ed etichette

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana. Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura;
g) mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
h) trasporto in regime di temperatura controllata secondo quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04 e s.m.i.

Art. 14
Garanzie di qualità

1. Su richiesta del Comune, la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

Art. 15
Procedure di gestione delle materie prime

1. Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate. Si riportano di seguito i parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della ditta appaltatrice:

a) Le derrate alimentari sono esclusivamente quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nel menù scolastico elaborato o valutato dal SIAN della Area Vasta 5. La fornitura deve essere regolare e il peso delle derrate rispondente a quanto richiesto dal capitolato considerando le grammature per ogni fascia d'età prevista e il numero dei pasti da erogare e prevedere la fornitura di prodotti alimentari destinati alle diete speciali (ad esempio celiachia). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere quindi esclusivamente quelli previsti dal presente Capitolato. In questo modo si assicura il rispetto del menù e si evitano preparazioni non consentite e a rischio.
b) All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, la Ditta appaltatrice (gestore) avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare

tutte le caratteristiche richieste che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente, in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

c) La Ditta Appaltatrice potrà fornire materie prime differenti rispetto a quanto indicato nel menù e/o nel capitolato soltanto nei casi in cui vi siano delle oggettive difficoltà di reperimento delle stesse dovute a cause eccezionali (es. scioperi, interruzioni di fornitura elettrica o gas, eventi naturali/atmosferici), gestendo tali variazioni in base a proprie procedure interne. In ogni caso, ogni modifica relativa ai prodotti indicati nell'appalto dovrà essere preventivamente approvata dal committente, che ne verificherà le caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

d) È inoltre facoltà del committente richiedere un congruo numero di certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata o prevista dal contratto, sulla base di un piano predefinito, nonché l'obbligo di segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato, specificandone le cause.

e) Nell'ambito del sistema di autocontrollo e del sistema qualità va considerata la sistematica applicazione di standard merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici e protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

f) Deve essere stabilita, in funzione di un ben definito intervallo, la vita residua che la merce deve garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Indicativamente, in fase di approvvigionamento, si consiglia di richiedere per i prodotti una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

g) I parametri microbiologici degli alimenti devono corrispondere ai valori stabiliti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni e da specifiche normative nazionali o normative e indirizzi regionali.

h) I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del Reg. n. 1169/2011 e successive modifiche e D.Lgs. n. 109/92.

i) Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM, come da Legge Regionale delle Marche n. 9 del 23/02/2000.

j) Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.

k) La Ditta appaltatrice è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire i requisiti fissati dal capitolato di appalto e suoi allegati. In particolare, dovranno essere utilizzati fornitori, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti, che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari previsti nell'appalto la Ditta appaltatrice è tenuta in particolare a stipulare con le Ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità dei prodotti, conformemente alle norme vigenti in materia.

l) I mezzi di trasporto devono essere idonei igienicamente e tecnologicamente e non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati.

m) L'Amministrazione appaltante può chiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

Art. 16
Garanzia della qualità nutrizionale dei piatti preparati

1. Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate materie prime precotte, prodotti alimentari congelati o surgelati. La preferenza va data all'utilizzo di prodotti freschi e di stagione. Per quanto riguarda l'approvvigionamento delle verdure è possibile l'uso di prodotti surgelati laddove il numero dei pasti da preparare risulti particolarmente elevato; le verdure da usare nei primi piatti (pasta/riso con verdure) dovranno essere preferibilmente sempre fresche. Il pesce potrà essere acquisito sia come fresco e/o surgelato. In ogni caso mai comunque pesce congelato.

2. Utilizzo di alcune tipologie di prodotti D.O.P./I.G.P./S.T.G. Le confezioni di prodotti con marchio D.O.P (Denominazione d'origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta) o S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita) dovranno riportare in etichetta l'attestazione della certificazione di prodotto fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli. La Ditta affidataria dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione i certificati

rilasciati dalle ditte fornitrici circa le conformità della provenienza dei prodotti DOP, IGP e STG richiesti e presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.
3. Materie prime regionali, prodotti freschi e di stagione, privilegiando i prodotti con marchio QM (Qualità Marche), o “da filiera corta”, detta anche “chilometro zero” (0 Miles), cioè prodotti a breve distanza e/o, soprattutto, con pochi passaggi commerciali. QM è un marchio collettivo di qualità regionale “QM - Qualità garantita dalle Marche”, istituito con Legge regionale n. 23 del 10 dicembre 2003 a tutela delle produzioni agroalimentari di qualità.
4. Ridurre l’uso del sale, utilizzando esclusivamente sale iodato, come da campagna del Ministero della Salute - Legge n. 55 del 21 Marzo 2005 concernente “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica” e Linee Nazionali di Indirizzo Ristorazione scolastica (vedi scheda a pag. 146).
5. Per favorire la riduzione del sale, utilizzare spezie ed erbe aromatiche (prima della cottura).
6. La Ditta affidataria dovrà assicurare la stagionalità dei prodotti. In particolare, dovrà assicurare la variabilità settimanale e stagionale prevista dal menù

PARTE QUARTA
MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Art. 17
Menù

1. Le merci da fornire sono quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nei menù validati dal SIAN dell'AREA VASTA 5 Ascoli Piceno – San Benedetto del Tronto, riportati negli Allegati dal n. 1 al n. 5 *(menù autunno-inverno/primavera-estate; ingredienti e allergeni; grammature; calendario di stagionalità; specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti).*
2. L'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni concordate con il SIAN, si riserva la facoltà, nel corso del contratto, di apportare variazioni, innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche. Potranno inoltre essere previste alternative per soddisfare esigenze dietetiche particolari (redatte da pediatra dell'utente). Il tutto senza che la ditta abbia a pretendere alcun compenso aggiuntivo.
3. All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, la Ditta appaltatrice avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime. La **categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna** e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.
4. Qualora, per i motivi più vari, vi fossero delle oggettive e comprovate difficoltà di approvvigionamento, oppure al verificarsi di gravi situazioni relative all'igiene ed alla salubrità generale di determinati prodotti, la Ditta appaltatrice dovrà darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione e potranno essere autorizzate limitate deroghe, sentito il SIAN.
5. I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche allegate.

Art. 18
Diete in bianco

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco.
2. La dieta a scarso residuo ("in bianco") generalmente è rivolta a coloro che soffrono di stati di chetosi (acetone), gastriti o gastroduodeniti, di enteriti in via di risoluzione (non deve essere più presente diarrea) o stati post influenzali che richiedono un periodo di cautela nella rialimentazione.
3. La richiesta di dieta a scarso residuo DI NORMA deve essere effettuata dal Pediatra o Medico di base, il quale rilascerà un certificato da consegnare alla scuola, che lo tratterrà agli atti. La dieta a scarso residuo potrà essere richiesta per iscritto e, solo per due giorni, anche dal genitore stesso nel caso di un evento acuto. Generalmente si tratta di confezionare una dieta quasi priva di grassi animali (uova, latte intero ecc.), salumi, carni grasse, dolci.
4. Utilizzare come condimento l'olio extra vergine d'oliva da consumare CRUDO per evitare la scarsa digeribilità dei grassi sottoposti a cottura.
5. Di seguito si indica un esempio di menù.

Esempio di menù:

- **pasta condita con olio extra vergine di oliva e parmigiano**
- **filetto di sogliola al vapore /carne bianca/parmigiano reggiano**
- **carote al vapore e/o patate lesse**
- **pane**
- **frutta**

	PRIMAVERA-INFANZIA	PRIMARIA 6-8	PRIMARIA 9-11
ALIMENTI	grammatura	grammatura	grammatura
Pasta o riso asciutti	50	60	70
Olio extra vergine oliva	5	5	10
Parmigiano Reggiano (come condimento)	5	5	10
Carni bianche (petto di pollo)	60	70	80

Pesce (sogliola, merluzzo)	70	80	90
Parmigiano reggiano	30	40	50
Patate	100	100	120
Carote	100	100	120
Olio extra vergine oliva	3	3	3
Pane comune	40	50	60
Frutta	100	150	150

N.B. E' preferibile evitare alimenti contenenti zuccheri semplici in quanto favorenti la fermentazione intestinale, nonché latte e latticini in genere, ad eccezione dello yogurt, che, se tollerato, regola la flora batterica intestinale, essendo un latte fermentato contenente bacilli vivi.

Art. 19
Informazione agli utenti

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere, all'ingresso dei refettori, il menù validato dal SIAN dell'AREA VASTA 5 Ascoli Piceno – San Benedetto del Tronto.

PARTE QUINTA
TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED EVENTUALE TRASPORTO

Art. 20
Norme igieniche

1. Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

a) Tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
b) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura O°C - 4°C;
c) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
d) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
e) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
f) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
g) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
h) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
i) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
j) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.;
k) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
l) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
m) È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
n) I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
o) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

2. Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico–sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

Art. 21
Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.
2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.
3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.
4. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.
5. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

Art. 22
Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.
2. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;

3. Metodi di cottura: la tecnica di cottura ottimale è quella che aumenta la biodisponibilità dei principi nutritivi riducendone e contenendone il più possibile le perdite.
Di seguito si riportano le tecniche di cottura più comuni. Fatto salvo il profilo igienico-sanitario, l'elenco è proposto sulla base di un ordine decrescente che tiene conto principalmente della qualità nutrizionale:

- cottura a pressione
- cottura a vapore
- lessatura
- cottura al forno
- cottura al tegame

Si consiglia di non conservare le patate crude in frigorifero e di lasciarle in ammollo nell'acqua per almeno 30 minuti prima della cottura; di utilizzare farine raffinate addizionate con altre fibre.
Per quanto riguarda i cereali, pane, pizza e dolci si suggerisce di non "colorare" troppo gli alimenti con la cottura in modo da ridurre la formazione di acrilammide.
Inoltre, si richiede di:

- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate nella giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e di pesce possibilmente in un'unica porzione;
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta);

Si consiglia, per eliminare la perdita di nutrienti:

- di evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- di limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura;
- di contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Il dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.
4. In caso di confezionamento e successivo trasporto dei pasti da un centro cottura a un plesso scolastico distaccato, gli stessi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 30 minuti, rispettando in ogni caso le temperature previste dal piano di autocontrollo HACCP. Dovranno essere utilizzati contenitori adatti al trasporto nel pieno rispetto delle normative vigenti, costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e disinfettabili,

sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N con coperchio a chiusura termica ed ermetica, tali da non consentire fenomeni di impaccamento e versamento di liquidi. Tali contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.
5. Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco. Tutti contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata.
6. In sintesi per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
7. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
8. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, antibiotici, ormoni, additivi, ecc.).
9. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento al Reg. CE 2073/2005, alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 23
Trasporti

1. In caso di utilizzo di trasporto dei cibi, l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio:

- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride;
- Vetture GPL.

PARTE SESTA
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 24
Norme e modalità per la somministrazione

1. L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità indicate negli stessi.
2. Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Art. 25
Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

1. Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali.

2. In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.
3. In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa Appaltatrice alcun corrispettivo.
4. Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiatura, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando

apposita segnaletica.

PARTE SETTIMA
PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 26
Regolamenti

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l’Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell’Ambiente n.65 del 10 marzo 2020. In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. L’Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione del devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 27
Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali

1. L’Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l’etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.
2. Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere fornite all’ente le schede tecniche di sicurezza.
3. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della attuale normativa vigente.
4. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.
5. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
6. Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Art. 28
Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso i refettori dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 29
Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

1. Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

PARTE OTTAVA
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 30
Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema haccp)

1. L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.
2. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nei refettori in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.
3. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.
3. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.
4. Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Monsampolo del Tronto, deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.
5. L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.
6. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
7. Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

Art. 31
Campionatura rappresentativa del pasto

1. La Ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e (qualora fossero intervenute delle variazioni) del pasto sostitutivo del menù di base nel luogo di produzione/preparazione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco.
2. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla Ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione devono essere conservati a +2/+4°C per almeno 72 ore con un cartello riportante una dizione del tipo: "Campionatura rappresentativa del pasto della scuola" . I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

PARTE NONA
CONTROLLI

Art. 32
Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati nonché controlli sulle eccedenze alimentari. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.
2. L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.
3. I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 33
Controlli da parte del Comune

1. È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
2. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.
3. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 34
Organismi preposti al controllo del Comune

1. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:
   - il personale incaricato dal Comune;
   - i professionisti incaricati dal Comune;
   - la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, se presente, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura e presso le sedi di consumo dei pasti., nel rispetto del Regolamento della Commissione mensa.

2. I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
3. I componenti della Commissione mensa saranno sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.
4. I componenti della Commissiona mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.
5. L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nei refettori.
6. Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.
Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 35
Contenuti dei controlli effettuati dal Comune

1. Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti

alimentari somministrati.
2. Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 36
Diritto di controllo da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mensa Scolastica

1. È diritto della Commissione mensa scolastica, qualora istituita, procedere al controllo del servizio, al fine di effettuare la valutazione della qualità del pasto, la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, il controllo delle grammature (da effettuarsi su almeno 10 campioni), la modalità del servizio, la pulizia degli ambienti.
2. È fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.
3. I membri della Commissione riferiranno agli uffici preposti del Comune, che adotteranno gli opportuni provvedimenti.

PARTE DECIMA
PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Art. 37
Penali

1. La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dovrà attenersi, oltre che alle norme stabilite dal presente capitolato, anche alle specifiche disposizioni vigenti nel tempo in materia. Qualora la ditta appaltatrice non ottemperi a tutti gli obblighi, il Comune si riserva di applicare la penalità di euro 100,00, (euro cento/00), per ogni violazione rilevata nell'ambito delle funzioni di controllo disposte ai sensi del presente capitolato.
2. L'ammontare della penalità applicata sarà direttamente trattenuto dal Comune sul corrispettivo mensile dovuto all'Impresa.

Art. 38
Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

1. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via diretta o telefonica, e confermati per iscritto entro il più breve tempo possibile. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisse alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 39
Subappalto e cessione del contratto

1. È consentito il subappalto nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 40
Corrispettivo e pagamenti

1. Il pagamento del canone avverrà in rate mensili posticipate
2. Il corrispettivo dell'appalto viene stabilito in €. _____ oltre l'I.V.A. secondo legge a pasto, di cui €. 0,00 oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali, per un numero PRESUNTO di pasti pari a:
- per l'anno scolastico 2021/2022 18.978 circa;
- per l'anno scolastico 2022/2023 20.818 circa;
- per l'anno scolastico 2023/2024 22.605 circa

così per un totale massimo di 62.401 pasti, pari a complessivi €. _____ e così per un importo complessivo massimo presunto di €. _____ iva come per legge inclusa, precisando che la fornitura in argomento è a misura e potrà pertanto subire variazioni in meno rispetto alla quantità massima indicata.
3. La fornitura è, comunque, legata alla richiesta di attivazione del servizio da parte dell' Istituto scolastico di riferimento e, pertanto, la stessa può subire variazioni in corso d'anno senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti, maggiori compresi o altro.
4. La rilevazione dei pasti (registrazione e controllo) viene effettuata in maniera automatizzata attraverso un software a disposizione dell' Ente. A coloro che usufruiscono del servizio mensa verranno assegnati a cura dell'Ente stesso appositi badge che saranno giornalmente utilizzati se ed in quanto usufruitori del servizio.
5. Sarà cura dell'Amministrazione fornire alla ditta appaltatrice apposite credenziali d'accesso al sistema elettronico di rilevazione dei pasti. In tal modo la ditta appaltatrice sarà in grado in tempo reale di conoscere il quantitativo dei pasti da erogare ed elaborare un prospetto riassuntivo mensile.
6. Alle fatture mensili prodotte, la ditta dovrà inderogabilmente allegare il prospetto riassuntivo dell'erogazione dei pasti. Non potrà farsi luogo alla liquidazione di somme non giustificate da detti prospetti.
7. Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all'età dell'utente e quindi esso sarà sempre lo stesso sia per i pasti (necessariamente diversi nella consistenza, come indicato nell'allegata tabella dietetica) consumati dai bambini che dagli adulti.
8. Il prezzo del singolo pasto rimarrà fisso per tutta la durata del contratto. Tramite la riscossione del

corrispettivo la ditta appaltatrice troverà il totale compenso di tutti i servizi forniti, sia quelli stabiliti dal presente capitolato che degli altri comunque necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto.

Art. 41
Cauzione definitiva

1. In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.
2. La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.
3. La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al secondo classificato.
L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.
4. È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la **reintegrazione** della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.
5. La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

Art. 42
Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

1. L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.
3. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.
4. L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.
5. Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:
   - € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
   - € 1.500.000,00 (euro unmilionecinquecentomila/00) per persona;

- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:
- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilionecinquecentomila) per persona.

6. Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.
7. In alternativa alla specifica polizza l'aggiudicataria dovrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, l'appaltatore dovrà produrre un' appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio per conto dell'Amministrazione di Monsampolo del Tronto con le condizioni sopra riportate.
8. Copia di detta polizza, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento, dovrà essere consegnata all'Amministrazione in sede di contratto .
9. Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

Art.43
Clausola Sociale

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 44
Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno

1. Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016.
2. Nei casi indicati dall'art. 110 del D.lgs. 50/2016, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del Servizio, che avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. In caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore, oppure in caso di procedura di insolvenza concorsuale.
3. Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.
4. In ogni caso di risoluzione per inadempimento il Comune di Monsampolo del Tronto procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente Capitolato.
5. Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, il Comune di Monsampolo del Tronto potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.
6. Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

a) la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
b) il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari rispetto agli orari concordati;
c) la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicarne la salubrità.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
b) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

.

Art. 45
Controversie

1. Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Ascoli Piceno.

Art. 46
Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il Comune di Monsampolo del Tronto, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.
3. L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.
4. L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art. 47
Disposizioni finali

1. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, al D.P.R. 207/2010, al codice civile e alle norme e regolamenti comunitari, nazionali e regionali vigenti in materia. Si applicheranno, inoltre, le leggi e i regolamenti che potessero essere emanati nel corso del contratto, comunque attinenti ai servizi oggetto del presente appalto.

Art. 48
Nota informativa privacy – Art. 13 Regolamento 2016/679/UE GDPR

1. Il Comune di Monsampolo del Tronto in qualità di titolare (con sede in Corso Vittorio Emanuele III n. 87 Monsampolo del Tronto (AP) - 63077, IT; PEC: comune.monsampolodeltronto@pec.it; Centralino: +39 0735704116), tratterà i dati personali conferiti con il presente modulo e/o la presente procedura, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, per le finalità previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD), in particolare per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici.
2. I dati saranno trattati per tutto il tempo necessario alla gestione della procedura nonchè, successivamente, per finalità di archiviazione a tempo indeterminato. I dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.
3. I dati saranno comunicati agli enti pubblici previsti dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi ed oggettivi nonché negli altri casi previsti dalla normativa ivi compresa la pubblicazione nelle pagine dell'Ente (Amministrazione Trasparente, Albo Pretorio e simili) o in banche dati nazionali. I dati saranno trasmessi ad altri soggetti (es. controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.
4. Le finalità del trattamento cui sono destinati i dati personali sono connesse all'espletamento delle procedure relative al presente avviso/gara e la base giuridica del trattamento (ai sensi degli articoli 6 e/o 9 del Regolamento 2016/679/UE) è il D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii. art. 36 c. 2. Lett. b)
5. Oltre al trattamento di dati personali in particolare sono previsti trattamenti di dati sensibili relativi a condanne penali: il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di

misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso disposto ai sensi e per gli effetti del D.lgs.n.50/2016.
6. Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività.
7. Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.
8. Vengono adottate le seguenti misure di sicurezza:
[X] misure specifiche poste in essere per fronteggiare rischi di distruzione, perdita, modifica, accesso, divulgazione non autorizzata, la cui efficacia va valutata regolarmente
[X] Sistemi di autenticazione
[X] sistemi di autorizzazione
[X] sistemi di protezione (antivirus; firewall; antintrusione; altro) adottati per il trattamento
[X] Sicurezza anche logistica
9. Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'amministrazione comunale, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). L'apposita istanza all'Amministrazione è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati. Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti effettuato direttamente dagli uffici dell'amministrazione, avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante della Privacy, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).
10. Responsabile trattamento dati- Dott.ssa Daniela Spurio- Rup della procedura di gara.

Il Comune di Monsampolo del Tronto, con Determinazione dell'Ufficio Segreteria n. 18/235 del 27/07/2020 ha affidato il servizio di supporto protezione dei dati personali alla ditta SOLUZIONE srl la quale è stata oggetto di fusione mediante incorporazione nella società MAGGIOLI S.p.A. via del Carpino n. 8 – 47822 Sant'Arcangelo di Romagna (RN) – P.IVA: 02066400405. Tale servizio sarà svolto dalla stessa MAGGIOLI S.p.A. tramite il proprio referente Dott. Guido Paratico e-mail: consulenza@entionline.it pec: professionisti@pec.ncpg.it in qualità di RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI (DPO).

PARTE UNDICESIMA
NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 49
Sicurezza

1. L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.
2. Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro. Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:
   - redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
3. Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso al Comune prima dell'inizio del servizio.
4. L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.
5. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.
6. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 50
Sicurezza ed igiene del lavoro

1. Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente oltre che le disposizioni generali emanate dal Dirigente Scolastico, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.
2. Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e cose, sia di proprietà dell'Ente che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dei lavori stessi, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.
3. L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, la violazione da parte dell'Appaltatore degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale. In caso di violazione di detti obblighi l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.

Art. 51
Allegati al capitolato

Allegato 1- Menù autunno-inverno/primavera-estate
Allegato 2- Ingredienti e allergeni
Allegato 3 – Grammature
Allegato 4- Calendario di stagionalità
Allegato 5 -Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti

Menù autunno-inverno

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Passato di verdure e legumi con pastina Polpettine al pomodoro Bietoline Pane Frutta fresca	Pasta con zucca Formaggio fresco Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta con piselli Frittata Carote Julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Petto di pollo panato Spinaci Pane Frutta fresca
Martedì	Gnocchi di patate al ragù vegetale Frittata con verdure di stagione Finocchi gratinati Pane Frutta fresca/Macedonia	Pasta con ragù di carne bianca Prosciutto cotto Piselli e carote Pane Frutta fresca	Passato di verdure e legumi con farro Formaggio fresco Spinaci Pane Frutta fresca	Riso con verdure di stagione Filetti di platessa gratinati Insalata mista Pane Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al Pomodoro Formaggio fresco Carote julienne Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Platessa impanata al forno Bietoline Pane Frutta fresca	Riso al ragù di carne Arrosto di tacchino Insalata verde Pane Frutta fresca	Lasagna con ragù di carne bianca Prosciutto crudo Carote al vapore Pane Frutta fresca
Giovedì	Risotto con olio e parmigiano Merluzzo al limone Insalata mista Pane Frutta fresca	Tagliatelle al pomodoro Cosce di pollo Spinaci Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Seppie e piselli Bietoline Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Formaggio fresco Bietoline Pane Frutta fresco
Venerdì	Pasta al ragù di pesce Petto di tacchino al limone Spinaci Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Polpette di pesce Insalata mista Pane Frutta fresca	Agnolotti ricotta e spinaci con olio e salvia Seppie con piselli Bietoline Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Straccetti di tacchino con crema di carote Insalata verde Pane Frutta fresca

NB Una volta ogni due settimane la frutta può essere sostituita da un dolce/gelato.

Menù primavera-estate

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Pasta con tonno e olive Tacchino panato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Frittata Insalata mista Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Petto di pollo al limone Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Frecantò Pane Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure e legumi con pastina Formaggio fresco Bietoline Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di zucchine Platessa impanata al forno Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Merluzzo con pomodorini al forno Pane Frutta di stagione	Lasagna con verdure di stagione Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Gnocchi di patate al pomodoro Polpettone Piselli al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Cosce di pollo Bietoline Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Caprese Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con farro Polpette di pesce Fagiolini Pane Frutta di stagione
Giovedì	Riso con verdure di stagione Petto di pollo alle erbe Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso Seppie con piselli Spinaci Pane Frutta di stagione	Agnolotti ricotta e spinaci con sugo al pomodoro Straccetti di vitello Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta con piselli Frittata con verdure di stagione Carote al vapore Pane Frutta di stagione
Venerdì	Pasta con olio e parmigiano Merluzzo gratinato al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Tagliatelle con ragù di pesce Formaggio fresco Fagioloni Pane Frutta di stagione	Pasta crema di zucchine e ceci Arrosto di tacchini Bietoline Pane Frutta di stagione	Pasta con pomodoro e ricotta Hamburger Insalata di pomodoio Pane Macedonia di frutta

NB Una volta ogni due settimane la frutta può essere sostituita da un dolce/gelato.

REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI MONSAMPOLO DEL TRONTO

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Gli alimenti evidenziati e sottolineati contengono o possono contenere uno o più degli allergeni riportati nel Regolamento UE 1169/2011

PRIMI PIATTI ASCIUTTI
Pasta / riso olio e parmigiano: - ***pasta*** */ riso* - ***parmigiano gratt.*** - *olio evo*
Pasta / riso / gnocchi / orzo / agnolotti ricotta e spinaci al pomodoro - ***pasta*** */ riso /* ***pasta integrale*** */* ***pasta Senatore Cappelli*** */* ***pasta di farro*** / **gnocchi** / **orzo** / **agnolotti ricotta e spinaci** *-polpa di pomodoro* - ***sedano,*** *carota, cipolla* - *olio evo*
Pasta / gnocchi al ragù vegetale - ***pasta*** */* **gnocchi** - *polpa di pomodoro* - *verdure fresche di stagione* - ***sedano,*** *carota, cipolla* - *olio evo*
Pasta con pomodoro e ricotta - ***pasta*** - *polpa di pomodoro* - ***sedano,*** *carota, cipolla* - *olio evo* - ***ricotta***
Pasta con la zucca: - ***pasta / pasta di farro*** - *zucca fresca* - *olio evo*
Pasta con tonno e olive verdi / nere: - ***pasta*** - ***tonno al naturale o all'olio*** - *extravergine d'oliva*

- *olive denocciolate* - *olio evo*
Pasta con piselli - ***pasta*** - *piselli* - *olio evo*
Pasta con crema di zucchine - ***pasta*** - *zucchine* - *olio evo*
Pasta crema di zucchine e ceci - ***pasta*** - *zucchine* - *ceci* - *olio evo*
Pasta / risotto al ragù di pesce - ***pasta*** / *riso* - ***merluzzo, platessa*** - *olio evo*
Pasta e fagioli - ***pasta*** - *fagioli secchi* - *olio evo*
Pasta con ragù di carne bianca - ***pasta*** - *polpa di pomodoro* - *carne di pollo e tacchino* - ***sedano***, *carota, cipolla* - *olio evo*
Riso con verdure di stagione - *riso* - *verdure fresche di stagione* - ***brodo vegetale (sedano)*** - *olio evo*
Lasagna con verdure di stagione - ***lasagne*** - *verdure di stagione*

- ***parmigiano grattugiato*** - ***mozzarella, farina, latte*** - *olio evo*
Lasagna con ragù di carne - ***lasagne*** - *polpa di pomodoro* - *carne mista* - ***sedano,*** *carota, cipolla* - ***parmigiano grattugiato*** - ***mozzarella, farina, latte*** - *olio evo*
Tagliatelle con ragù di pesce - ***tagliatelle*** - ***merluzzo, platessa*** - *polpa di pomodoro* - ***sedano*** *carota cipolla* - *olio evo*
Agnolotti ricotta e spinaci con sugo al pomodoro - ***agnolotti ricotta e spinaci*** - *polpa di pomodoro* - ***sedano*** *carota cipolla* - *olio evo*
Agnolotti ricotta e spinaci con olio e salvia - ***agnolotti ricotta e spinaci*** - *olio evo, salvia*
PRIMI PIATTI IN BRODO O MINESTRONI O PASSATI
Minestra/minestrone /passato di verdure con pastina/riso - ***verdure miste di stagione (sedano)*** - ***pastina****/riso* *-olio evo*
Passato di verdure e legumi con pastina/riso/orzo/farro - ***verdure miste di stagione (sedano)*** - ***pastina****/riso/****orzo/farro*** *-legumi misti* *-olio evo*
SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE
Petto di pollo al limone - *pollo*

-farina, olio evo, succo di limone
Petto di pollo con verdure *- pollo* *- verdure miste di stagione, olio evo*
Petto di pollo alle erbe *- pollo* *- rosmarino, origano, aglio olio evo*
Polpette di carne *- pollo, tacchino* *- verdure miste di stagione, pane grattugiato, parmigiano, uovo, olio evo*
Petto di pollo panato *- pollo* *- pane grattugiato, uovo, prezzemolo, olio evo*
Roastbeef di tacchino *- tacchino* *- aromi, olio evo*
Arrosto di tacchino *- tacchino* *- aromi, olio evo*
Straccetti di tacchino con crema di carote *- tacchino* *- carote, patate, aromi, olio evo*
Tacchino panato *- tacchino* *- pane grattugiato, uovo, prezzemolo, olio evo*
Cosce di pollo *- cosce di pollo* *- olio evo* *- rosmarino, sale*
Straccetti di vitello *- vitello* *- aromi, olio evo*
Spezzatino di manzo *- manzo* *- polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla* *-verdure miste di stagione* *- olio evo, aromi*
Hamburger

- *carne mista* - *aromi, olio evo*
Prosciutto crudo/cotto
SECONDI PIATTI A BASE DI FORMAGGIO
Mozzarella
Caprese - *pomodoro fresco* - ***mozzarella***
Crescenza
Ricotta
Stracchino
Primo sale
SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE
Merluzzo gratinato al forno - ***merluzzo*** - ***pangrattato, uovo*** - *prezzemolo, olio evo*
Merluzzo con pomodorini al forno - ***merluzzo*** - *pomodorini* - *prezzemolo, aglio, olio evo*
Merluzzo al limone - ***merluzzo*** - *limone* - *prezzemolo, aglio, olio evo*
Platessa impanata al forno - ***filetto di platessa*** - ***pangrattato*** - *prezzemolo, olio evo*
Filetti di platessa alla mugnaia - ***platessa*** - *pomodorini e olive* - *prezzemolo, olio evo*
Filetti di platessa gratinati - ***platessa*** - ***pangrattato, uovo*** - *prezzemolo, olio evo*
Seppie con piselli

- ***seppie*** - *piselli* - *polpa di pomodoro* - ***sedano*** *carota cipolla* - *olio evo*
Polpette di pesce - ***pesce (merluzzo /platessa /sogliola)*** - ***mollica di pane****, acqua* - *prezzemolo, spezie,* ***uovo***
ALTRI SECONDI PIATTI
Frittata - ***uovo*** - ***parmigiano*** - *olio evo*
Frittata con verdure di stagione - ***uovo*** - *verdure miste di stagione* - ***parmigiano*** - *olio evo*
Polpette al pomodoro - *carne mista* - *pomodoro,* ***sedano****, carota, cipolla* - ***pangrattato, parmigiano*** - *olio evo* - ***uovo*** *e aromi*
Polpettone - *carne mista* - *verdure miste di stagione* - ***pangrattato, parmigiano*** - *olio evo* - ***uovo*** *e aromi*
Polpette di verdure e cannellini - *verdure di stagione* - *fagioli cannellini* - ***farina*** - ***uova, pane grattugiato, parmigiano****, patate* - *aromi, olio evo*
CONTORNI CRUDI FRESCHI

Insalata mista / verde - *verdura fresca di stagione* - *olio evo, sale*
Carote julienne - *carote* - *olio evo, sale*
Insalata di pomodori - *pomodori* - *olio evo, sale, basilico*
Finocchi in insalata - *finocchi* - *olio evo, sale,*
CONTORNI COTTI
Bietoline - *bieta* - *olio evo, sale*
Spinaci - *spinaci* - *olio evo, sale*
Carote al vapore - *carote* - *olio evo, sale*
Piselli al vapore - *piselli* - *olio evo, sale*
Pisellini e carote - *piselli* - *carote* - *olio evo, sale*
Frecandò" *(piatto del territorio)* - *patate, zucchine, melanzane, pomodori, peperoni* - *olio evo, aromi*
Fagiolini - *fagiolini* - *olio evo, sale*
Finocchi - *finocchi* - *pane grattugiato, parmigiano, olio evo, sale*

VARIE
Pane bianco / integrale
Dolce / gelato

VERDURA FRESCA DI STAGIONE

Menù autunno/inverno	Menù primavera/estate
Agretti, bietola, broccoli, cardo, carote, cavolini di Bruxelles, cavolo cappuccio, cavolo nero, cavolo rosso, cime di rape, finocchi, indivia, insalate, porro, radicchio, rapa rossa, rucola, sedano, sedano rapa, spinaci, verza, zucca gialla	Agretti, asparagi, bietola, carote, cetrioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, pomodori, melanzane, peperoni, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, zucchina
Opzionale: pomodori, funghi	Opzionale: cime di rape, finocchi

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Menù autunno/inverno	Menù primavera/estate
Arance, banana, clementine, kiwi, mandaranci e mandarini, mela, melone invernale, pera, pompelmo	Albicocca, anguria, banana, fragola, kiwi, mela, melone, pera, pesca, susine
Opzionale: ananas, cachi, castagne, uva	Opzionale: ananas, ciliegie, fichi, lamponi, mirtilli, more, uva

Grammature menù base Monsampolo del Tronto

Scuola dell'infanzia, Sezione primavera, Scuola primaria, Secondaria di I grado e personale scolastico

La quantità di olio extravergine d'oliva (evo) e di parmigiano grattugiato, è quella definita dalle grammature del menù base adottato, riportata nella sezione VARIE.
In alcune preparazioni es: pasta/riso olio e parmigiano i quantitativi/grammature di olio e di parmigiano sono maggiori e pertanto specificati per le 4 fasce di età nella tabella grammature/ingredienti.
Per brodo vegetale se non diversamente indicato è da intendersi : brodo vegetale (sedano carota e cipolla)
Per verdure miste se non diversamente indicato è da intendersi : verdure miste (bietola, carota, patata, sedano, cipolla, zucchina, zucca)

Età utenti (anni)	**2,5-5**	**6-8**	**9-11**	
Ordine scuola	**Primavera-Infanzia**	**Primaria**	**Primaria**	**Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto**
PRIMI PIATTI				
Pasta di semola/di farro/riso/orzo	50	60	70	80
Pasta integrale	50	60	70	80
Pasta/Pasta integrale/pasta di farro/risotto al pomodoro				80
-pasta	50	60	70	60
-pomodoro fresco o pelato	40	50	50	q.b.
-cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
-parmigiano grattugiato + olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	
Minestra/minestrone/minestra in brodo vegetale/passato di verdure surgelate con Pastina/riso/orzo/pastina integrale//farro				
- *verdure miste (bietola, carota, patata, sedano, cipolla, zucca,zucchina)*	100	150	150	200
- *orzo/pastina/riso/altri cereali*	25	30	40	50
- *brodo vegetale (sedano carota e cipolla)*	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- *parmigiano grattugiato + olio evo*	q.b	q.b	q.b	q.b

Minestra di pasta e fagioli cannellini/borlotti				
-pasta di semola	25	30	40	50
-fagioli secchi	30	40	40	50
- pomodoro	5	10	10	10
- brodo vegetale (sedano carota e cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
-parmigiano grattugiato + olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Orecchiette/Pasta con cime di rapa:				
- pasta di semola	50	60	70	80
- cime di rapa fresca	50	60	60	70
- acciughe	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- aglio	q.b.			
Pasta/pasta di farro/riso olio e parmigiano:				
- pasta di semola	50	60	70	80
- parmigiano grattugiato	10	10	10	15
- olio evo	10	15	15	15
Pasta con crema di zucchine				
-pasta di semola	50	60	70	80
-zucchine	40	50	60	60
-parmigiano grattugiato + olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto con seppioline				
-riso	50	60	70	80
-seppioline surgelate	30	30	40	50
-olio evo	5	10	10	15
-brodo vegetale (sedano carote e cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta con la zucca:				
- pasta di semola	50	60	70	80
- zucca fresca	50	70	70	80
- brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- parmigiano gratt. + olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Minestra di verdure con crema di ceci				
- *patate*	40	50	60	70
- *bietole*	40	50	60	70
- *ceci secchi*	30	40	50	60
- *brodo vegetale (cipolla, sedano carota)*	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- *parmigiano + olio evo*	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù di carne di manzo				
-pasta di semola	50	60	70	80
-carne di manzo macinata	20	20	30	30
-pomodori pelati	40	50	50	60
-sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
-parmigiano grattugiato + olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta/risotto alla crema di piselli				
- pasta di semola	50	60	70	80
-piselli surgelati	40	50	60	60
-parmigiano grattugiato + olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- brodo vegetale (sedano carota e cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Riso con lenticchie:				
-riso	25	30	40	50
-lenticchie	30	40	40	50
-brodo vegetale(sedano carota e cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio evo + parmigiano grattugiato	5	10	10	10
	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta di farro con olive al pomodoro:				
- pasta di semola	50	60	70	80
- pomodoro fresco o pelato	40	50	50	60
- sedano carota cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- olive nere o verdi denocciolate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto allo zafferano				
-riso	50	60	70	80
-brodo vegetale (sedano carota e cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
-zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- parmigiano gratt. + olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla crema di pomodori e peperoni				
-pasta di semola	50	60	70	80
-peperoni freschi	40	50	60	60
-pomodoro fresco o pelato	40	50	60	60
- cipolla + olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta di farro con pomodorini e basilico				
-pasta	50	60	70	80
-pomodorini	40	50	60	60
-basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio evo+ parmig.gratt.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con melanzane				
-pasta	50	60	70	80
-melanzane	40	50	60	60
-pomodori	40	50	60	60
- cipolla+ olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla pescatora				
-riso	50	60	70	80
- pesce (totani, seppie, vongole)	30	30	40	50
- olio evo	5	10	10	15

- pomodoro e brodo vegetale - (sedano,carota,cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PIATTI UNICI				
Pasta e ceci				
-pasta	25	30	40	50
-ceci secchi	30	40	40	50
-parmigiano grattugiato	5	10	10	10
-brodo vegetale (sedano carota e cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
-olio evo	5	10	10	10
Tortellini di carne al pomodoro				
-tortellini freschi di carne di manzo	70	80	90	100
-pomodoro pelato	40	50	50	60
-parmigiano grattugiato	5	5	10	10
- olio evo	5	5	10	10
Ravioli/tortellini di ricotta e spinaci				
-tortellini /ravioli freschi di ricotta e spinaci	70	80	90	100
-pomodoro pelato	40	50	50	60
-parmigiano grattugiato	5	5	10	10
- olio evo	5	5	10	10
CONTORNI PER PIATTI UNICI				
Palline di cavolfiore e ceci	**80**	**100**	**120**	**140**
-cavolfiore	50	60	70	80
-patate	15	30	45	60
-ceci	15	20	20	30
-pangrattato	10	10	15	15
-parmigiano grattugiato	2	5	5	10
-uovo,	q.b.	q.b	q.b	q.b.
-olio evo	3	3	5	5
Crocchette di patate				
-patate	130	140	140	150
-uovo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
-parmigiano gratt.	10	20	20	20
-pangrattato	q.b.	q.b	q.b.	q.b.

-olio evo	3	3	5	5
Verdure cotte:				
-fagiolini	100	100	120	150
-pomodoro arrosto	80	100	100	120
-olio evo	3	3	3	5
SECONDI PIATTI				
SECONDI PIATTI A BASE DI UOVA				
Frittata				
-uovo	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	120 (n.2)
-parmigiano grattugiato	3	3	3	5
-olio evo, limone grattugiato, latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
SECONDI PIATTI A BASE DI FORMAGGI				
Asiago/parmigiano/ grana/robiola	30	40	50	60
Mozzarella	40	50	60	70
Sformato di ricotta e spinaci				
-ricotta vaccina	20	30	40	50
-spinaci	40	50	60	70
-mollica di pane	5	10	10	15
- olio evo	3	3	5	5
-pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
-parmigiano gratt.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE				
Petto di tacchino, di pollo, vitello, manzo	60	70	80	100
Prosciutto cotto	30	40	50	55-60

Straccetti di pollo gratinati: *- petto di pollo a listarelle* *- pangrattato* *- olio evo* *- cipolla*	60 q.b. 3 q.b.	70 q.b 3. q.b.	80 q.b. 5 q.b.	100 q.b. 5 q.b.
Spezzatino di vitello *-vitello* *-olio evo* *- rosmarino,aglio, patata*	60 3 q.b.	70 3 q.b.	80 5 q.b.	100 5 q.b.
Hamburger di manzo *- carne magra di bovino adulto* *- parmigiano* *- patate* *- uovo* *- olio evo* *- aglio, rosmarino, cipolla*	60 5 30 q.b. 3 q.b.	70 5 30 q.b. 3 q.b.	80 5 30 q.b. 5 q.b.	100 10 40 q.b. 5 q.b.
Polpette di carne e/o polpette di carne al pomodoro *- carne magra di bovino adulto* *- parmigiano* *- mollica di pane / pangrattato* *- latte* *- noce moscata e/o pomodoro* *- uovo*	60 5 q.b. q.b. q.b.	70 5 q.b. q.b. q.b.	80 5 q.b. q.b. q.b.	100 10 q.b. q.b. q.b.
Coscia di pollo *- coscia di pollo* *- olio evo* *- rosmarino, aglio*	60 3 q.b.	70 3 q.b.	80 5 q.b.	100 5 q.b.
Polpette di manzo con zucchine e patate				

ABBINATE ALLA PASTA AL RAGU'				
- carne magra di bovino adulto	40	50	60	70
- zucchine	40	50	50	60
- patate	30	30	30	40
- parmigiano	5	5	5	10
- uovo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- mollica di pane / pangrattato/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- latte – olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- noce moscata e/o pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini di tacchino				
- tacchino a tocchetti	60	70	80	100
- olio evo	3	3	5	5
- rosmarino, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini di pollo/tacchino infarinati				
- pollo /tacchino a tocchetti	60	70	80	100
- farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio evo	3	3	5	5
- rosmarino, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cotoletta di pollo al forno				
-petto di pollo	60	70	80	100
-pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- uovo, limone gratt.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio evo	3	3	5	5
Roast-beef di manzo				
- *Roast-beef di bovino adulto*				
- *olio evo*	60	70	80	100
- *sedano, carote, cipolla, rosmarino, aglio*	3	3	5	5
	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE				
Filetto di Merluzzo /nasello / platessa	70	80	90	110
Filetto di platessa/merluzzo/nasello panato al forno *-filetto di platessa/merluzzo/nasello surgelato* *-pangrattato, scorza di limone, aglio,* *- rosmarino,prezzemolo, olio evo*	 70 q.b.	 80 q.b.	 90 q.b.	 110 q.b.
Polpette di platessa e seppioline *- pesce surgelato (platessa eseppia)* *- mollica di pane, uovo, parmigiano, prezzemolo, aglio* *- olio evo*	 70 q.b. 3	 80 q.b. 3	 90 q.b. 5	 110 q.b. 5
Bocconcini di nasello con pomodorini e olive *- nasello surgelato* *-pomodorini* *-olive nere denocciolate* *- aglio* *- olio evo*	 70 30 q.b. q.b. 3	 80 30 q.b. q.b. 3	 90 40 q.b. q.b. 5	 110 50 q.b. q.b. 5
Polpette di merluzzo *- Merluzzo surgelato* *- mollica di pane, uovo,* *-parmigiano, prezzemolo, aglio,* *- olio evo*	 70 q.b. q.b. 3	 80 q.b. q.b. 3	 90 q.b. q.b. 5	 110 q.b. q.b. 5
Cotoletta di mare al forno *-filetto di platessa surgelato* *-pangrattato, scorza di limone, aglio,rosmarino, prezzemolo* *-olio evo*	 70 q.b. 3	 80 q.b. 3	 90 q.b. 5	 110 q.b. 5

Medaglione di merluzzo infarinato al limone *- filetti di merluzzo surgelato* *-farina, scorza di limone, aglio,rosmarino, prezzemolo* *-olio evo*	 70 q.b. 3	 80 q.b. 3	 90 q.b. 5	 110 q.b. 5
CONTORNI CRUDI				
Insalata mista con lattughe varie	50	60	70	100
Insalata mista cetrioli e lattuga *-lattuga* *-cetriolo* *-olio evo*	 30 70 q.b.	 40 80 q.b.	 40 80 q.b.	 50 100 q.b.
Insalata di finocchi *-finocchi* *-olio evo*	 30 70 q.b.	 40 80 q.b.	 40 80 q.b.	 50 100 q.b.
Insalata di finocchi e olive denocciolate *-finocchi* *-olive nere denocciolate* *-olio evo*	 80 5 5	 100 10 5	 100 10 5	 120 15 10
Finocchi in insalata *-finocchi* *- olio evo*	80 q.b.	100 q.b.	100 q.b.	120 q.b.
Insalata bicolore *-lattughino/ lattuga romana* *-radicchio rosso* *-olio evo*	 30 30 q.b.	 40 30 q.b.	 40 40 q.b.	 50 50 q.b.
Carote/carote julienne - *olio evo*	80 q.b.	100 q.b.	100 q.b.	120 q.b.

Pomodori/insalata di pomodori - *olio evo*	80 q.b.	100 q.b.	100 q.b.	120 q.b.
Insalata pomodori e finocchi *-pomodori* *-finocchi* *-olio evo*	 50 30 q.b.	 60 40 q.b.	 60 40 q.b.	 70 50 q.b.
CONTORNI COTTI				
Patate al forno o lesse *-patate* *-olio evo* *-rosmarino*	 100 3 q.b.	 100 3 q.b.	 120 3 q.b.	 150 5 q.b.
Bietola **-***bietola surgelata* *- olio evo*	80-120 q.b.	100-130 q.b.	120-150 q.b.	150-200 q.b.
Patate e bietola *-patate* *-bietola surgelata* *-olio evo*	 100 80 3	 100 100 3	 120 100 3	 150 120 5
Spinaci - *spinaci surgelati* - *olio evo*	120 q.b.	150 q.b.	150 q.b.	150-200 q.b.
Piselli - *piselli* *- olio evo, cipolla*	50 q.b.	60 q.b.	70 q.b.	100 q.b.
Zucchine gratinate / pomodori gratinati /arrosto *-zucchine* *-pangrattato* *-olio evo*	 80 q.b. q.b.	 100 q.b. q.b.	 120 q.b. q.b.	 150 q.b. q.b.

Zucchine trifolate *-zucchine* *-aglio, prezzemolo* *- olio evo*	 80 q.b. q.b.	 100 q.b. q.b.	 120 q.b. q.b.	 150 q.b. q.b.
Fagiolini ***-****fagiolini* *- olio evo*	80-120 q.b.	100-130 q.b.	120-150 q.b.	150-200 q.b.
Età utenti (anni)	**2,5-5**	**6-8**	**9-11**	
Ordine scuola	**Primavera-Infanzia**	**Primaria**	**Primaria**	**Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto**
FRUTTA				
Arancia / mela / pera / uva/pesca/albicocca	100	150	150	150
Clementine / kiwi / banana/prugne/susine/fragole	100	100	150	150
Melone	100	150	200	200
Macedonia con frutta indicata nel menù	100	150	200	200
VARIE				
Età utenti (anni)	**2,5-5**	**6-8**	**9-11**	
Ordine scuola	**Primavera-Infanzia**	**Primaria**	**Primaria**	**Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto**
Dolce confezionato, frappe *	30	50	80	80
Pane bianco / integrale/semintegrale	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	**10**	**15**	**15**	**15**
Parmigiano grattugiato	**5**	**5**	**10**	**10**

Consigli per l'utilizzo delle grammature Menù scuola infanzia- sezione primavera -primaria-secondaria di I grado e personale assistenza al pasto

1. I pesi degli alimenti sono da considerare al crudo e al netto degli scarti e di eventuali glassature per alimenti surgelati o conservati(salamoie, prodotti in scatola).
2. I pesi sono riferiti ad una singola porzione e l'attenzione va rivolta soprattutto all'ingrediente principale e caratterizzante. Ad esempio "pasta al pomodoro", ingrediente principale è la pasta. Gli ingredienti minori,quali pomodoro, verdure per le preparazioni dei sughi, erbe aromatiche, limone, aceto, cipolla, scalogno, aglio, pangrattato, uovo etc, possono essere aggiunti secondo le necessità.
3. Per il pesce surgelato, considerando che la glassatura è una tara (da sottrarre), è opportuno leggere sempre il peso netto-sgocciolato riportato sulle confezioni. Es.: filetti di merluzzo surgelati confezione da 500g, peso netto sgocciolato 400g.
4. Il peso dei legumi, laddove non diversamente specificato, è riferito ai legumi secchi.
5. Porre particolare attenzione alle grammature dei piatti unici e dei loro relativi contorni.
6. Esistono delle differenze per le varie fasce d'età che occorre tener presente nella preparazione dei pasti per evitare che ci siano rifiuti totali o parziali. Il rispetto delle grammature è importante anche in un'ottica di prevenzione dell'obesità infantile tenendo presente che il menù è da un punto di vista energetico isocalorico e tenendo presente che sono grammature rivolte ad una collettività e non ad una singola persona. Porre attenzione alle differenze di grammatura per diverso grado di scuola (infanzia/primaria/secondaria o adulti) e moltiplicare la grammatura dell'alimento per il numero di studenti appartenenti all'ordine di scuola considerato.
7. Va usato il sale iodato, ma con estrema moderazione. Il sale non è mai indicato tra gli ingredienti, quindi usare con moderazione.
8. Per olio evo si intende olio extravergine d'oliva. Se non specificato nella ricetta la quantità di olio extravergine d'oliva è quella definita dalle grammature del menù base adottato.
9. Tutte le preparazioni, previste dal menù del giorno, devono essere realizzate durante la mattinata per non correre rischi di contaminazione microbica; a tal fine, i piatti previsti dal menù sono poco elaborati.
10. Per realizzare le giuste porzioni fare riferimento alle tabelle di variazione crudo-cotto in peso degli alimenti con le diverse modalità di cottura.(Tab.allegata)
11. Macedonia di frutta: è possibile utilizzare in alternativa alla frutta indicata, frutta eccedente della settimana. Dovrà essere sempre ben conservata e mantenere inalterati tutti i requisiti igienici ed organolettici.
12. Per i primi i piatti variare il più possibile il formato della pasta : 1. per non incorrere nella monotonia di presentazione. 2. per la sicurezza (masticazione - deglutizione) dei più piccoli 2,5- 5 anni, per cui sono indicati formati di pasta più piccoli.
13. Nel caso di pasti trasportati sarebbe meglio consegnare la pasta e i condimenti previsti in contenitori separati. Questo permette di mantenere meglio il grado di cottura della pasta e quindi il gradimento. Inoltre consente di soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco per le indisposizioni momentanee .
14. * Dolce confezionato : al fine di prevenire eventuali allergie o intolleranze per ogni tipologia di dolce dovrà essere fornita la lista degli ingredienti e degli allergeni.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

CALENDARIO STAGIONALITÀ DI FRUTTA E VERDURA

Per scegliere la frutta e la verdura giusta al momento giusto è importante tener conto della stagione

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5995

GENNAIO

Frutta

Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi

Verdura

Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

FEBBRAIO

Frutta

Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi

Verdura

Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

MARZO

Frutta

Arance, Kiwi, Limoni, Mele, Pere, Pompelmi

Verdura

Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci

APRILE

Frutta

Arance, Fragole, Kiwi, Limoni, Mele, Nespole, Pere, Pompelmi

Verdura

Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

MAGGIO

Frutta

Ciliegie, Fragole, Kiwi, Lamponi, Mele, Meloni, Nespole, Pere, Pompelmi

Verdura

Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalata, Patate, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

GIUGNO

Frutta

Albicocche, Amarene, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Pesche, Susine

Verdura

Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

LUGLIO

Frutta

Albicocche, Amarene, Angurie, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Mirtilli, Pesche, Prugne, Susine

Verdura

Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

AGOSTO

Frutta

Angurie, Fichi, Fragole, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Susine, Uva

Verdura

Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucche, Zucchine

SETTEMBRE

Frutta

Fichi, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Susine, Uva

Verdura

Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchine

OTTOBRE

Frutta

Castagne, Clementine, Kaki, Lamponi, Limoni, Mele, Pere, Uva

Verdura

Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Radicchio, Rape, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche

NOVEMBRE

Frutta

Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva

Verdura

Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche

DICEMBRE

Frutta

Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva

Verdura

Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

Fonte: "***Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola***" campagna promossa dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali con il proposito di fornire ai consumatori una corretta informazione sugli alimenti messi in commercio e di valorizzare i prodotti di qualità delle nostre Regioni, promuovendo un consumo sano e naturale.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, ORGANOLETTICHE ED IGIENICO-SANITARIE PRESCRITTE PER LE DERRATE ALIMENTARI

INDICE

Premessa p. 3
Introduzione p. 4
Principi generali p. 9
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE p. 20
Frutta, verdure e ortaggi freschi p. 21
- **Frutta fresca di stagione** p. 23
- **Verdura e ortaggi freschi di stagione** p. 33
    - **Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero** p. 33
    - **Ortaggi a frutto** p. 35
    - **Ortaggi a fiore** p. 38
    - **Ortaggi a fusto** p. 39
    - **Ortaggi a foglia** p. 40
- **Erbe aromatiche fresche e spezie** p. 43

Legumi p. 44
- **Legumi secchi** p. 44
- **Legumi freschi-fagiolini** p. 44
- **Frutta secca** p. 46

Cereali e derivati p. 46
- **Pasta e pasta integrale di semola di grano duro biologica** p. 46
- **Cereali in chicchi** p. 47
- **Farine** p. 48
- **Pane comune e integrale a ridotto contenuto di sale** p. 50

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE p. 53
Latte, formaggi e altri derivati del latte p. 53
- **Latte** p. 53
- **Formaggi e altri derivati del latte** p. 53

Carni fresche p. 58
- **Avicunicole** p. 58
- **Bovina** p. 60
- **Suina** p. 63

Salumi p. 65
Uova e ovoprodotti p. 67
Prodotti ittici freschi p. 69
SURGELATI E PRODOTTI ALIMENTARI VARI p. 71
Alimenti surgelati p. 71
- **Ittici** p. 71
- **Verdure** p. 74

Alimenti conservati in scatola p. 75
Condimenti e prodotti vari p. 77
Prodotti dolciari da forno p. 79
Prodotti specifici per la prima infanzia p. 80

PREMESSA

La ristorazione scolastica italiana si basa sulla applicazione di Linee Guida e Direttive Regionali che fanno riferimento alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute (2010), approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010 (recepite nella Regione Marche con DGR n. 1762 del 06-12-2010); nel documento sono definiti i ruoli di tutti i protagonisti del servizio [Comune, Gestore del servizio di ristorazione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), Istituzioni scolastiche].

L'efficacia preventiva del modello alimentare "mediterraneo" nei confronti delle malattie cronico- degenerative (obesità, malattia-cardiovascolare aterosclerotica, ipertensione, diabete, tumori) e stata ampiamente confermata nel corso degli anni dalla ricerca scientifica sia attraverso studi clinici che con studi di popolazione e risulta correlata:

- a uno stile alimentare in cui prevale il consumo quotidiano "combinato" di alimenti rappresentativi della tradizione mediterranea come cereali poco raffinati, legumi, pesce, olio extravergine d'oliva, frutta fresca e secca, verdure (effetto cumulativo e/o sinergismo tra fattori protettivi), con una limitazione di carni rosse, latticini e zuccheri semplici;
- alla "durata" nel tempo di queste abitudini alimentari.

Una importante caratteristica degli alimenti tipici della dieta mediterranea consiste nell'essere adatti alla preparazione di piatti unici, in altre parole pietanze capaci di assicurare da sole tutti i nutrienti che normalmente vengono forniti da un "primo" e da un "secondo" piatto consumati separatamente. Esempi:

- pasta con fagioli (o ceci, o piselli, o lenticchie, …)
- paste asciutte con condimento di carne e formaggio o pesce
- minestroni e zuppe di cereali con verdura olio e formaggio grattugiato
- pizza napoletana con mozzarella ed alici, ecc.

Un pasto così preparato ha i requisiti adeguati per soddisfare le esigenze in carboidrati, proteine, grassi, vitamine, sali minerali e fibra dell'organismo; è sufficiente la sola aggiunta di verdura fresca e di frutta per realizzare un pasto completo, equilibrato dal punto di vista nutrizionale, biosostenibile e meno costoso.

Da qui l'importanza di educare i bambini in ambito scolastico e sin dall'Asilo Nido a sviluppare sane abitudini alimentari mediterranee attraverso percorsi educativi estesi nel tempo, coinvolgendo i genitori, il personale scolastico e le Istituzioni. Un bambino che impara a mangiar bene diventa con maggiore probabilità un adolescente/adulto con equilibrate abitudini alimentari (fenomeno del tracking) e con un'aspettativa di vita più sana e longeva.

Si pensi che molti bambini consumano a scuola, fin dalla più tenera età, cinque pranzi settimanali oltre agli spuntini di meta mattina e del pomeriggio, con un apporto calorico quotidiano che va a coprire mediamente il 50% delle calorie totali (35-40% pranzo, 5-10% spuntino).

In base al decreto legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 (Nuovo Codice degli Appalti), i servizi di ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (articolo 95, comma 3); in particolare l'offerta è valutata in base a criteri oggettivi, quali aspetti qualitativi, ambientali o sociali, connessi all'oggetto dell'appalto.

Con il decreto legislativo n. 56 del 19 giugno 2017 (G.U. 5 maggio 2017), cd. Decreto "correttivo" al Nuovo Codice degli Appalti, viene introdotta, all'art. 95, in nuovo comma 10 bis che prevede, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, di valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta. A tal fine, la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento.

INTRODUZIONE

Il presente allegato indica le caratteristiche merceologiche che le principali derrate alimentari fornite dovranno avere. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate.
La qualità dei prodotti alimentari deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente allegato.

- Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge Regionale n. 9 del 23 febbraio 2000;
- Devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (Reg. UE 1169/11 s.m.i.; D.Lgs. 15/12/2017 n. 231) ed alle norme specifiche per ciascuna categoria merceologica;
- Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 178/2002 s.m.i.
- Reg. CE n. 852/2004 s.m.i.
- Reg. CE n. 853/2004 s.m.i.
  - I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria (carni fresche: art. 5 Reg. CE 854/2004 s.m.i.)/marchio di identificazione (altri prodotti di origine animale: Reg. CE 853/2004 s.m.i.), ad eccezione delle uova riguardo alle quali i Reg. CE 1234/2007 e Reg. CE 589/2008 s.m.i. e il D.M. 11 dicembre 2009 stabiliscono requisiti specifici in materia di etichettatura/ stampigliatura.
- I prodotti DOP e IGP devono essere conformi alle normative previste per la propria tipicità e caratteristiche anche se non richiamate esplicitamente dalle presenti tabelle merceologiche.
- I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 1804/99, Reg. CE n. 2491/2001 s.m.i., Reg. CE 834/2007 s.m.i. (abrogato e sostituito dal 2021 dal Reg. UE 2018/848 del 30/05/2018), Reg. CE n. 889/2008 s.m.i. (*recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli*), Reg. CE n. 1235/2008 s.m.i. (*recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi*), Reg. CE n. 710/2009, Reg. CE n. 271/2010, Regolamento di esecuzione (UE) 2273/2017. Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del Reg. CE 834/2007 e relativi Regolamenti attuativi e DM 18 luglio 2018. Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione. Prodotti privi di idonea etichettatura non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica .
- Contenitori, imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi, al Reg. CE 1935/2004 s.m.i., al Reg. CE 2023/2006 s.m.i., al DM 21/3/1973 s.m.i. nonché alle altre disposizioni specifiche stabilite dalla normativa nazionale e comunitaria.
- I tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari non devono superare i limiti fissati dal Reg. CE 1881/2006 s.m.i.
- Gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi devono rispettare quanto stabilito dai Reg CE 1332/2008, Reg. CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008; devono inoltre essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008 e dal Reg. CE 234/2011.
- I residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal Reg. CE 396/2005 s.m.i.
- Con l'abrogazione del concetto di "prodotto dietetico" e, quindi, del settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP) da parte del Reg. UE 609/2013 o FSG (*Food for Specific Group*), l'autorizzazione in forma di riconoscimento, ai sensi dell'art. 6, comma 3, lettera a), del Reg. CE 852/2004, richiesta precedentemente per la produzione e il confezionamento degli ADAP, è oggi

richiesta per la produzione e il confezionamento dei seguenti prodotti, coperti dal regolamento FSG:

1) formule per lattanti e formule di proseguimento di cui alla Direttiva 2006/141/CE, che dal 22 febbraio 2020 sarà abrogata e sostituita dal Regolamento (UE) 2016/127;
2) alimenti a base di cereali e altri alimenti per lattanti e bambini di cui alla Direttiva 2006/125/CE;
3) alimenti a fini medici speciali, di cui al Regolamento (UE) 2016/128;
4) alimenti presentati come diete totali per la riduzione del peso corporeo (con l'esclusione dei sostituti del pasto, che oggi rientrano tra gli alimenti addizionati di vitamine e minerali ai sensi del Reg. CE 1925/2006).

- Gli alimenti senza glutine destinati ai celiaci come quelli senza lattosio non ricadono nel campo di applicazione del Regolamento FSG. L'indicazione sull'assenza di glutine o il contenuto molto basso negli alimenti è normata come una informazione che può essere fornita volontariamente, ai sensi dell'Art. 36 Reg. UE 1169/2011, il cosiddetto FIC (*Food Information to Consumers*), mediante etichettatura con le diciture: "senza glutine" o "a contenuto di glutine molto basso". Ai sensi del Reg. UE 828/2014 la specificità della formulazione per i celiaci risulterà dal fatto che il prodotto riporterà l'indicazione "senza glutine" (o eventualmente quella "con contenuto di glutine molto basso") seguita dalla dizione "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci". Tali prodotti, se inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti Senza Glutine specificamente formulati per celiaci, possono fregiarsi del logo del Ministero della Salute "Senza Glutine". Possono anche fregiarsi del marchio Spiga Barrata qualora riportati nell'edizione più aggiornata del Prontuario dell'AIC.

CRITERI AMBIENTALI

Le caratteristiche generali delle derrate alimentari dovranno essere obbligatoriamente integrate con i Criteri Ambientali Minimi.

Tra i **Criteri ambientali** per l'affidamento del servizio di ristorazione, di cui al DM 65 marzo 2020- si riportano, di seguito, i ***Requisiti degli alimenti***, di cui al sub C. lettera a punto 1:

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- ***Frutta, ortaggi, legumi, cereali:*** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche

biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- ***Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):*** biologiche. Non e ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- ***Carne bovina:*** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualita' Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi

antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- ***Carne suina***: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
  Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- ***Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):*** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www.iucn.it/categorie.php). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

  le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il. cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualita' Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone(Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne' prefritto, preirnpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
  - Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
  - Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico;
  - Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali fritture; altri oli vegetali possono essere usati nelle fritture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
  - Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolata devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché' i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Prevenzione e riduzione dello spreco connesso alla somministrazione degli alimenti

A livello legislativo, il tema dello spreco alimentare ha visto una serie di evoluzioni atte alla semplificazione burocratica delle procedure di raccolta e donazione di cibo ed eccedenze alimentari. Il 2 agosto 2016 è stata approvata la Legge 116/2016 o anche “legge anti-sprechi” che si concentra su incentivi e semplificazione burocratica in modo da rendere più agevole la donazione da parte dei diversi comparti della filiera agroalimentare.

Gli obiettivi della nuova legge anti-sprechi sono quelli di favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole ai povere e ai bisognosi; cercare di limitare l’impatto negativo sull’ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti; contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti da Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare. Infine si vuole investire energie sull’attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione delle istituzioni e dei consumatori, soprattutto i più giovani.

In merito il Ministero della Salute ha adottato il 16 aprile 2018 le “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”.

Tra i criteri di aggiudicazione mediante punteggio di qualità di cui al D.Lgs. 50/2016, come modificato dal D.Lgs. 56/2017, potrà essere inserita anche la lotta allo spreco alimentare mediante specifiche progettualità e iniziative di recupero.

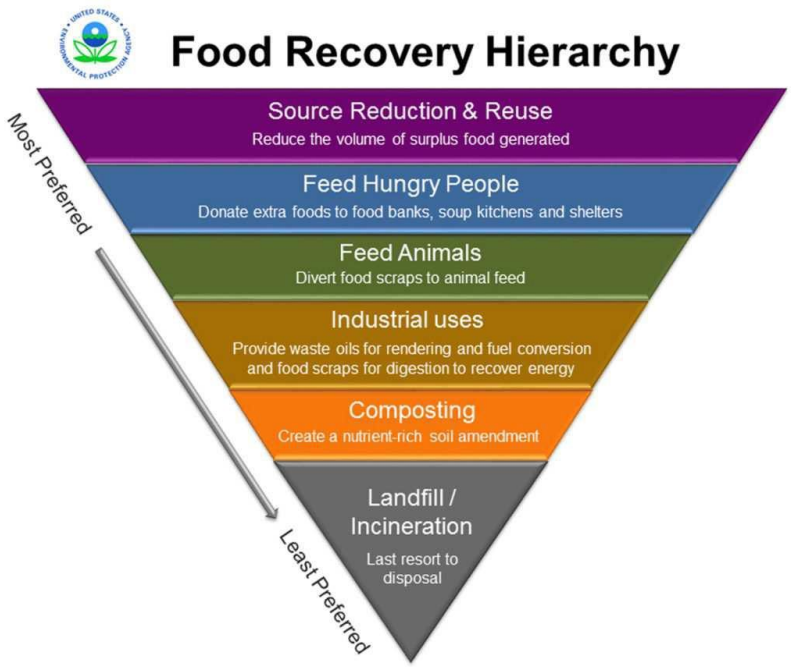
DECALOGO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. Rilevare sistematicamente le eccedenze e i residui predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata, coinvolgendo nelle varie attività anche gli studenti, rendendoli parte attiva del processo. L’obiettivo è duplice, in primis avere indicazioni utili per l’adeguamento delle linee guida e dei capitolati al contesto, in secondo luogo sensibilizzare gli insegnanti e gli studenti sul problema degli sprechi alimentari.
2. Lavorare in rete per individuare ed eliminare le criticità che portano al lascito di parte del pasto in mensa. Questa rete integrata dovrebbe quanto meno coinvolgere:
   - Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN);
   - Ente appaltatore (Comune o scuola paritaria o ecc.);

- Ente appaltato (Gestore del servizio di ristorazione);
- Utenza (studenti e le rispettive famiglie, rappresentate dalla Commissione Mensa);
- Istituzioni scolastiche (Corpo docente o di chi assiste al pasto).

L'obiettivo è quello di creare un contesto con maggior coordinamento, flessibilità ed integrazione tra l'operato di tutti i soggetti e le possibili informazioni che possono derivare dal rilevamento ed analisi puntuale delle dinamiche del servizio di refezione (previste dal punto 1).

3. Prevedere all'interno dei capitolati elementi di flessibilità con l'obiettivo di permettere un adeguamento degli stessi in funzione delle informazioni che possono derivare dal rilevamento ed analisi puntuale delle dinamiche del servizio di refezione (previste dal punto 1).
4. Formare gli insegnanti sul tema degli sprechi alimentari per renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto.
5. Attivare percorsi educativi e di sensibilizzazione sullo spreco alimentare e sui suoi impatti ambientali, economici e sociali, prevedendo il coinvolgimento anche delle famiglie. L'obiettivo è quello di promuovere la cultura e la consapevolezza sul fenomeno degli sprechi.
6. Ove possibile, preferire soluzioni che consentano di avvicinare il punto/centro cottura e quello di somministrazione per migliorare il gradimento delle stesse da parte del fruitore finale.
7. Prevedere la possibilità di una seconda razione di frutta, oggi prevista solo per il pranzo. Considerare la possibilità di utilizzare per la merenda del giorno dopo frutta, pane, budini (collocandoli in locali adeguati e coinvolgendo gli insegnanti/alunni/personale ATA); ove non sia possibile conservarli a scuola, portarli a casa.
8. Rendere i refettori accoglienti e adeguati alla funzione che devono svolgere per ridurre l'impatto negativo in termini di fruizione del pasto che i refettori hanno se sono troppo ampi, scarsamente o per nulla insonorizzati, scarsamente illuminati, poco accoglienti e con arredi inadeguati, anche garantendo tempi adeguati per il consumo dei pasti, ove è prevista una turnazione.
9. Favorire i contatti tra Gestori mensa, Servizi Sociali del Comune e Enti caritatevoli; recuperare le eccedenze per attuare in rete le procedure igienico sanitarie di recupero e ridistribuzione in sicurezza dei pasti non consumati a soggetti bisognosi, facendo salvo il rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'incentivazione dell'uso degli abbattitori.
10. Riciclare (p.e. compostaggio) tutto quanto non è stato possibile o prevenire o recuperare, gestendolo secondo procedure trasparenti e condivise per arrivare all'applicazione di modelli internazionali, come ad esempio il modello *Food recovery hierarchy* dell'*Environmental Protection Agency* statunitense (v. figura), nel quale in modo gerarchico si assegna priorità alle azioni che le organizzazioni possono intraprendere per prevenire e ridurre lo spreco alimentare. I livelli gerarchicamente più alti rappresentano le modalità migliori per prevenire e ridurre gli sprechi alimentari creando i maggiori vantaggi per l'ambiente, la società e l'economia.



Indicatori per l'analisi dello spreco nella Ristorazione scolastica

1. valutazione della qualità percepita (customer satisfaction):
   - scala metrica di gradimento dell'alimento/pietanza (oppure, scala qualitativa: ottimo, buono, discreto, scadente);
   - numero di pietanze gradite sul n. totale di pietanze erogate;
2. valutazione quantitativa delle eccedenze e dei residui attraverso strumenti validati;
3. motivazioni sottese al non consumo:
   - Soggettivi (S: scarso appetito, allergie, alimenti non graditi)
   - Organizzativi (O: insufficiente tempo per consumare il pasto, non corrispondenza con quanto previsto, temperatura inadeguata, ambiente caotico, motivo religioso)
   - Gastronomici (G: alimenti cucinati male, dieta restrittiva poco gradita, porzione abbondante, monotonia dei piatti, odore sgradevole, alimenti poco conditi o poco cotti, alimenti troppo elaborati).

PRINCIPI GENERALI

L'Impresa appaltatrice è tenuta a documentare il possesso dei requisiti richiesti dal Capitolato da parte dei vari fornitori attraverso la fornitura delle singole schede tecniche dei prodotti forniti (anche in formato digitale). Per l'approvvigionamento delle materie prime l'Impresa appaltatrice deve garantire derrate alimentari con i requisiti di seguito elencati:

1. Tipologie derrate alimentari
2. Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti
3. Vita residua dei prodotti
4. Garanzie sui prodotti
5. Requisiti igienico-sanitari
6. Requisiti qualitativi
7. Confezionamento e trasporto
8. Requisiti qualitativi specifici di alcune classi merceologiche
9. Tabelle alimentari delle principali derrate

1. Tipologie derrate alimentari

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

Gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente documento.

È tassativamente vietata la fornitura:

- di alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici (OGM) e/o da organismi geneticamente modificati (OGM);
- di alimenti contenenti grassi idrogenati.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

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

Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il Regolamento CE 834/2007 s.m.i.

Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l´ambiente e la salute dell´uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale

delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.

Prodotti a marchio "QM - Qualità garantita dalle Marche" (legge regionale n. 23 del 10 dicembre 2003) che rispettano il Regolamento per la concessione d'uso e le Linee guida per la stesura dei disciplinari dei prodotti e dei servizi che potranno fregiarsi del marchio di cui alla DGRM n. 257 del 13 marzo 2006 e alla DGRM n. 536 del 8 maggio 2006. Le norme di produzione mirano al conseguimento di risultati tangibili nel campo della sicurezza alimentare, a tutela della salute, e prevedono il divieto di utilizzare OGM in tutte le fasi della produzione. Inoltre, in linea con un approccio di sostenibilità ambientale delle produzioni agricole, i disciplinari prevedono coltivazioni con tecniche di difesa integrata, valorizzando quindi prioritariamente tutte le soluzioni alternative all'uso di input chimici per una maggiore tutela degli operatori, dei consumatori e dell'ambiente. Per sostenere il benessere degli animali sono previste regole migliorative delle loro condizioni di vita. Con l'ausilio delle tecnologie informatiche è possibile assicurare la tracciabilità di ogni fase e soggetto del processo di produzione per fornire un'informazione completa sulla storia del prodotto.

DOP - Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l´approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html .

IGP - Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html .

STG - Specialità Tradizionale Garantita: non fa riferimento a un'origine, ma ha l'obiettivo di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale. In questo gruppo troviamo solo la mozzarella (e la pizza napoletana).

Il **sistema di indicazioni geografiche scelto dall'UE**, favorisce l'attività produttiva e l'economia del territorio; tutela l'ambiente proprio in virtù di questo legame indissolubile con il territorio di origine che esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità. La certificazione comunitaria offre anche maggiori garanzie ai consumatori grazie ad un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti. Sul sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF) è pubblicato l'elenco aggiornato dei Prodotti DOP, IGP e STG, all'indirizzo https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090

Prodotti tipici regionali Marche: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Marche, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398 .
I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria. Nella 19ª revisione per le Marche sono elencati 153 prodotti agroalimentari tradizionali.

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

Prodotti a filiera corta e a "chilometri zero": si intendono materie prime che abbiano viaggiato poco e che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. La filiera di approvvigionamento è formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori. In merito, la Legge regionale delle Marche 7 luglio 2009 n. 16 *Norme a sostegno del consumo dei prodotti di origine regionale* ha fornito un indirizzo in materia.

In ogni caso, l'Impresa appaltatrice si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato al Capitolato tecnico.
Dietro richiesta dell'Amministrazione contraente, l'Impresa appaltatrice deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

2. Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti
L'Impresa appaltatrice si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento. Le informazioni relative devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

3. Vita residua dei prodotti (SHELF LIFE)
La durata del prodotto alimentare al momento della consegna deve essere il più possibile ampia in modo da garantire un consumo largamente anticipato rispetto alla data di scadenza riportata sulla confezione.
I prodotti, ove non meglio specificato per la singola derrata, devono avere alla consegna una vita residua:
− del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
− del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (≤ +4° C);
− del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
− del 80 % per i prodotti freschi con "TMC – data produzione ≤ a 14 giorni"
ove TMC = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione). Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla DATA DI SCADENZA.

La **vita residua** del Prodotto viene determinata come segue:

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

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere all'Impresa appaltatrice il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.
Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti (per esempio: ortofrutticoli freschi, comprese le patate, prodotti di panetteria, aceti, sale, zucchero allo stato solido, …) per i quali, ai sensi del Allegato X, comma 1, punto d, Reg. UE 1169/2011 s.m.i., non è obbligatoria l'indicazione del TMC.

4. Garanzie sui prodotti

L'Impresa appaltatrice deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.
L'Impresa appaltatrice deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato. Su richiesta dell'Amministrazione contraente, l'Impresa appaltatrice deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dall'Amministrazione contraente, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate con l'Impresa appaltatrice.
Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo dell'Impresa appaltatrice emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, l'Impresa appaltatrice è obbligata a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione contraente.
Su richiesta della stessa Amministrazione contraente, l'Impresa appaltatrice dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.
Qualora accertamenti analitici effettuati dall'Amministrazione contraente, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente Allegato al Capitolato Tecnico, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, l'Impresa appaltatrice dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.
Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

5. Requisiti igienico-sanitari

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, ecc.) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura). I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.
Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con "**m**" (emme piccolo).

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).
Per i prodotti che seguono devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come riportato nelle specifiche Tabelle (A - P):

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE

MICRORGANISMI (UFC/g)					
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori
Tagli di carne refrigerata o congelata	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Carni crude macinate da cuocere	<100.000	<1.000	<50	<100	<100

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

MICRORGANISMI (UFC/g)						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Campylobacter jejuni/coli
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10	Assente 1g.
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<2.000.000	<5.000	<500	<500	<10	Assente 1g.

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI

MICRORGANISMI (UFC/g)					
ALIMENTO	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	<100	<10	<100	<10	

Prodotti crudi affettati	<100	<10	<100	<10	<10

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI I TTICI

MICRORGANISMI (UFC/g)						
ALIMENTO	Aerobi totali	Mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato o surgelato	<100.000		<100	<10	<100	<100
Molluschi - Altri prodotti ittici crudi					<230 MPM su 100g.	

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA E OVOPRODOTTI

MICRORGANISMI (UFC/g)				
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Staphylococcus aureus	Salmonella
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere, ovoprodotti	<100.000	<10 Enterobatteri	Assenti in 1g o in 1ml	
Uova con guscio	<100.000	Escherichia coli <10	<100	Assente nel guscio e nell'albume in 10 uova

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI

MICRORGANISMI (UFC/g)							
ALIMENTO	Aerobi totali	Mesofili	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Formaggi stagionati da grattugia e da taglio			<1.000	<10	<500	<10	
Formaggi freschi			<1000	<10	<100	<10	
Formaggio grattugiato			<1.000	<10	<100	<10	<1.000
Burro			<10	<10	<100	<10	Assenti
Yogurt			<10		Assenti		<10
Latte UHT	<10				Assenti		
Latte sterilizzato	<10						
Latte pastorizzato			<5				
Dessert a base di latte (budini ecc.)	<10.000		<5	<10			
Gelati	<100.000		<10	<10	<10		

Nello Yogurt, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophylus devono essere > 5.000.000/g (ISS)

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI , DERVIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE - PRIMI PIATTI

MICRORGANISMI (UFC/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe e lieviti
Cereali	< 1.000.000	<10.000	<1.000				<10.000
Farine (00,0, semolino, ecc.) Pan grattato	< 100.000	<500	<10		<50		<10.000
Prodotti da forno non farciti (pane, crackers, grissini, biscotti, ecc.)	<5.000	<300	<10	<50	<50		<100
Prodotti da forno farciti	<100.000	<100	Assente		<10		

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe e lieviti
Paste all'uovo industriali secche	<10.000	<100	<10	<50	<100	<10	
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<10	<100	<100	<10	
Paste farcite industriali fresche confezionate	<100.000	<500	<100	<100	<100	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<100	<100	<500	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite surgelate	<100.000	<100	Assente in 1 g.	<50	<100	<10	

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

	MICRORGANISMI (UFC/g)						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Bacillus cereus	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe e lieviti
Vegetali semplici surgelati	<10.000	<3.000	<10				
Macedonia di frutta	<10.000						<10
Marmellata e confettura	<1.000						<10
Nettari e succhi di frutta	<10.000	<10					<100

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

	MICRORGANISMI (UFC/g)					
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori
Salsa di pomodoro	<10.000	<100	<10	<100	<50	<10
Pesto	<500.000	<1.000	<10	<50	<50	<10

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

MICRORGANISMI (UFC/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Acqua potabile	v. normativa vigente						
Acqua minerale	v. normativa vigente						

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI NERVINI

MICRORGANISMI (UFC/g)						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Enterobacteriacee	Muffe
Cacao, prodotti a base di cacao	<5.000	300	<10	<50	<10	<10
Cioccolato	<2.000				<10	<10
The e camomilla in filtri	<100.000					<100

TABELLA N

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: ERBE AROMATICHI E CONDIMENTI

MICRORGANISMI (UFC/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe lieviti	Micotossine Parassiti
Spezie, erbe aromatiche secche e fresche, condimenti	<10.000	<1000	<100	<100	<100	<100	Assenti

TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI VARI, SCATOLAME

MICRORGANISMI (UFC/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Bacillus cereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Miele							<100
Prodotti per l'infanzia: omogeneizzati e liofilizzati, crema di riso	<10	<10	<10	<10	<10	<10	
Biscotti primi mesi solubili, pane e biscotti aproteici	<5000	<300	<10	<50			<10

6. Requisiti qualitativi

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti destinati a gruppi speciali, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento, ove presenti. Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.

7. Confezionamento e trasporto

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie (DM 21 Marzo 1973 s.m.i.; DPR 23/08/82 n. 777 s.m.i., Reg. CE 1935/04 s.m.i.). La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti. Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica. Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione. Qualora, all'atto della consegna si evidenzino difformità da quanto previsto, il prodotto verrà rifiutato.

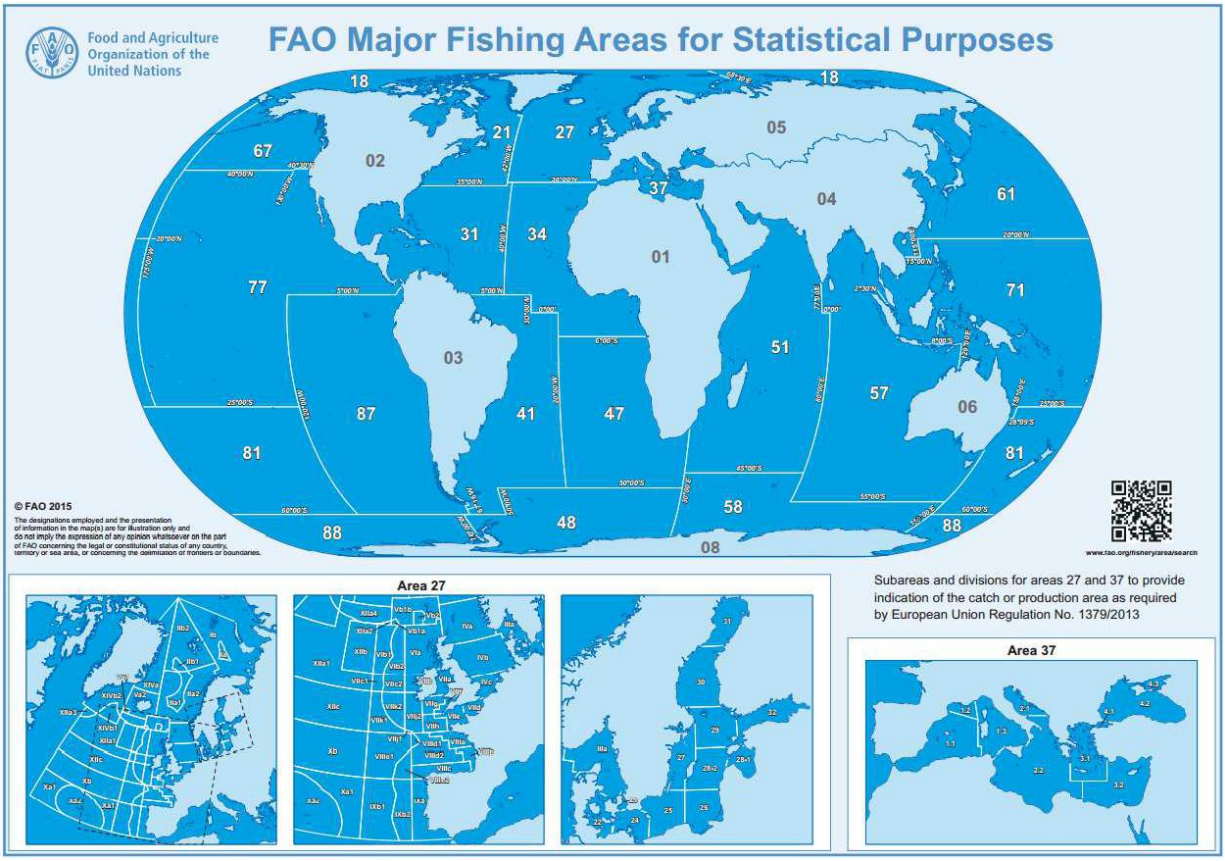
8. Requisiti qualitativi specifici di alcune classi merceologiche

Prodotti ortofrutticoli freschi: devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco; devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; non devono avere umidità esterna anormale; devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature; devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili. Preferibilmente da agricoltura biologica, come da capitolato.

Prodotti congelati e surgelati: devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco; non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Prodotti vegetali surgelati: qualora previsto, il prodotto surgelato deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato; non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito,

attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie; il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa. I vegetali surgelati devono essere biologici.
Prodotti da salumeria: qualora vengano richiesti, devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte; le carni dove richiesto devono avere provenienza nazionale.
Salumi affettati monodose: qualora previsti, devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente; le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili; il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata; le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico idoneo al contatto con tali alimenti.
Prodotti ittici: le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni; deve essere dichiarata la zona di provenienza; i prodotti devono essere preferibilmente freschi (pesce azzurro dell'Adriatico) e in sub-ordine pesce da acquacoltura (allevamento biologico) o surgelato e devono provenire (in ordine di preferenza) dalla zona FAO 37 - 27 (mai BALTICO) - 41 - 47; in nessun caso devono provenire dalla zona FAO 61 o altre zone limitrofe dell'Oceano Pacifico e Indiano; è escluso il pesce Pangasio (pesce d'acqua dolce allevato in Vietnam); il peso netto del prodotto surgelato riportato in etichetta non deve includere la glassa.



Yogurt: qualora previsto, lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sotto forma di purea nel tipo "vellutato" con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna.

Qualora l'Amministrazione committente ritenga necessario garantirsi sulla validità delle forniture e del rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie e delle caratteristiche merceologiche dei prodotti sottoelencati, potrà compiere "sua sponte" esami di laboratorio attraverso regolari prelievi di campioni effettuati da Laboratorio accreditato.

SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

La presente elencazione riguarda i prodotti di origine vegetale e le caratteristiche merceologiche degli stessi; in particolare per la frutta e la verdura (ortaggi in genere) allo stato fresco, vengono presi in considerazione i caratteri organolettici specifici tipici delle varietà ed i requisiti minimi necessari per l'utilizzo alimentare umano.

Si considerano esclusivamente prodotti di **categoria "EXTRA" o "Q.C."** (Qualità controllata), che hanno **calibro "A"** o **"AA", almeno sul 75% dei frutti,** e, mediamente, sono ammesse tolleranze del **10% in numero o peso** di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria (presenza di frutti troppo maturi o presenza di frutti verdi; mentre la presenza di frutti con attacchi parassitari evidenti, bacati o guasti, nell'ambito della suddetta tolleranza, non deve superare un massimo del **2%**).

Maggiore attenzione e priorità, va rivolta alle aziende che seguono disciplinari di **lotta biologica** (Reg. Comunitari specifici) **ed integrata** (Reg. Comunitari specifici) nella coltivazione dei fruttiferi e degli ortaggi, come anche sancito dalla normativa, in quanto utilizzano strumenti avanzati di monitoraggio degli insetti fitofagi e dei funghi responsabili delle avversità delle piante, che consentono la drastica riduzione dei presidi sanitari utilizzati per la difesa, rendendo nel contempo più sicuri gli alimenti destinati al consumo umano. Si considerano esclusivamente prodotti di stagione, dando la precedenza alle varietà tipiche del periodo escludendo prodotti transgenici.

Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.

ORTAGGI E FRUTTA FRESCHI

Caratteristiche generali

- devono presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- devono qualitativamente appartenere alla prima categoria ("extra" o "Q.C.");
- devono essere sani ed essere giunti a naturale e compiuta maturazione;
- devono essere interi, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari;
- devono essere di recente raccolta, privi di altri corpi o prodotti estranei e comunque senza segni di appassimento, asciutti, puliti, privi di terrosità sciolta o aderente;
- devono essere privi di parti o porzioni non direttamente utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- devono essere privi di umidità' anormale esterna, privi di sapori ed aromi estranei
- devono essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura, a seconda della specie e della varietà;
- devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, se trattasi di prodotti ottenuti con tecniche di lotta biologica, mentre se sono ottenuti da coltivazioni effettuate con l'ausilio della lotta integrata dovranno essere rispettati i tempi di carenza dei principi attivi utilizzati e comunque i residui massimi ammessi dovranno rientrare nelle quantità previste dalla normativa vigente.

Stagionalità delle forniture

(vedi calendario MIPAAF https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5995)

La distribuzione della frutta e della verdura dovrà avere una rotazione che viene di seguito riportata, tenendo

comunque conto dell'andamento della stagione quando questa abbia delle caratteristiche fuori dal consueto:
Gennaio: Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi - Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche.
Febbraio: Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi - Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche.
Marzo: Arance, Kiwi, Limoni, Mele, Pere, Pompelmi - Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci.
Aprile: Arance, Fragole, Kiwi, Limoni, Mele, Nespole, Pere, Pompelmi - Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci.
Maggio: Ciliegie, Fragole, Kiwi, Lamponi, Mele, Meloni, Nespole, Pere, Pompelmi - Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalata, Patate, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci.
Giugno: Albicocche, Amarene, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Pesche, Susine - Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine.
Luglio: Albicocche, Amarene, Angurie, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Mirtilli, Pesche, Prugne, Susine - Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine.
Agosto: Angurie, Fichi, Fragole, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Susine, Uva - Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucche, Zucchine.
Settembre: Fichi, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Susine, Uva - Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchine.
Ottobre: Castagne, Clementine, Kaki, Lamponi, Limoni, Mele, Pere, Uva - Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Radicchio, Rape, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche.
Novembre: Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva - Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche.
Dicembre: Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva - Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

1. FRUTTA, VERDURA E ORTAGGI FRESCHI

Nel corso della settimana scolastica, l'impresa appaltatrice dovrà fornire almeno quattro varietà diverse di frutta e di verdure di stagione.
I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di provenienza nazionale (ad eccezione delle banane), forniti in grammature tali da soddisfare quanto indicato nelle tabelle dietetiche allegate
La qualità e le caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli devono rispondere ai seguenti requisiti di legge:

- per quanto riguarda le norme di commercializzazione: Regolamento (CE) N. 1580/2007 della Commissione del 21 dicembre 2007 recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, come successivamente integrato e modificato, in particolare, per quanto concerne le norme di commercializzazione, dal Regolamento (CE) N. 1221/2008 della Commissione del 5 dicembre 2008;
- per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti confezionati: conformità al Reg. UE 1169/11 s.m.i.
- Legge 441 del 5.8.1981, successive modifiche e integrazioni e relativi decreti attuativi, per quanto riguarda la vendita a peso netto delle merci e norme in materia di imballaggi;

- D.M. 21/3/73 s.m.i. e Reg. CE 1935/2004 successive modifiche ed integrazioni riguardanti l'idoneità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Decreto Legislativo 10 dicembre 2002, n. 306 (disposizioni sanzionatorie) per i controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi;
- Allegato II Reg. CE 852/2004 per requisiti di idoneità locali e mezzi di trasporto;
- Regolamento (CE) n. 396/2005 s.m.i. per eventuali residui parassitari presenti;
- DM 27.2.1996 n. 209 s.m.i.; Reg. CE 1333/2008 per la rispondenza degli eventuali additivi utilizzati;
- i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere conformi al Regolamento CE 834/2007 s.m.i. (abrogato e sostituito dal 2021 dal Reg. UE 2018/848 del 30/05/2018).

In base alle caratteristiche qualitative i prodotti ortofrutticoli sono classificati in 3 categorie:

- **Categoria extra**. Il prodotto è di qualità superiore e privo di difetti.
- **1ª categoria**. Il prodotto è di buona qualità, ma sono tollerati lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, lesioni cicatrizzate.
- **2ª categoria**. La qualità è denominata mercantile nella quale sono tollerati difetti di forma, di colorazione, rugosità della buccia e alterazioni superficiali.

Nella fornitura dei prodotti ortofrutticoli richiesti si considerano almeno prodotti di **1ª categoria** e, mediamente, sono ammesse tolleranze del **5% in numero o peso** di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria.
Requisiti qualitativi minimi
Tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

- interi;
- sani;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche minime di maturazione
I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.
Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Tolleranza
In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 5 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Indicazione dell'origine del prodotto
Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
Sono esclusi dalla consegna i prodotti ortofrutticoli che**:**

a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e/o la consistenza del vegetale ovvero che

siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi;

b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...)

c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate oppure tracce visibili di appassimento o danni ed alterazioni dovute al gelo.

Le forniture dovranno riportare specificati in bolla:

- la specie vegetale
- la varietà
- il calibro
- la categoria di appartenenza
- la provenienza della merce
- il peso netto
- il peso lordo
- marchio attestante il prodotto biologico.

1.1. FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Nel corso della settimana scolastica, l'impresa appaltatrice dovrà fornire almeno quattro varietà diverse di frutta fresca di stagione.

Le qualità da fornire sono le seguenti:

- albicocche
- anguria / cocomero
- arance: varietà Navel, Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinello
- banane
- ciliegie
- fragole
- kiwi
- limoni
- mandarini, clementine
- mele: varietà Golden, Stark, Royal Gala, Delicious, Fuji
- meloni
- pere: varietà Williams, Coscia, Abate, Kaiser, Conference, Decana
- pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca, nettarina)
- prugne, susine
- uva (varietà Regina, Olivella, Italia).

La macedonia deve essere realizzata con almeno 3 tipologie di frutta fresca di stagione.

Caratteristiche qualitative della frutta

La frutta fresca da fornire deve essere di "prima" categoria, di selezione accurata ed esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare deve:

a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;

b) avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;

c) aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo;

d) possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;

e) essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;

f) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso rialzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera

g) gli eventuali difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità del frutto.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate la frutta dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti specifici per specie botanica e cultivar:

ALBICOCCHE (Prunus armeniaca)

Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità ed in particolare di residui di antiparassitari, non umide, prive di odori e sapori anormali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 50/80 gr.

AGRUMI

Gli agrumi comprendono:

- limoni delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus Limon*
- mandarini delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus Reticolata Blanco*, compresi i satsuma, le clementine, i mandarini comuni (*Citrus Deliciosa*) e i tangerini derivati da queste specie e dai loro ibridi, in appresso denominati "mandarini".
- arance della varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus sinensis.*

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, gli agrumi devono essere:

- interi;
- privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese;
- sani, sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, praticamente privi di parassiti ed esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da segni di essiccamento interno;
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e sapore estranei;

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.
Lo sviluppo e il grado di maturazione degli agrumi devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.
Gli agrumi rispondenti ai criteri di maturazione di cui al presente allegato possono essere "deverdizzati". Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non vengano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

- ***Limoni***: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati.
  Contenuto minimo di succo: limoni verdelle e primofiore 20%, altri limoni 25%.
  Acidità >57 g/l misurati in acido citrico.
- ***Mandarini – Clementine***: le clementine devono essere prive di semi. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo di succo: 33% per i mandarini e 40% per le clementine.
  Acidità > 5 g/l misurati in acido citrico.
- ***Arance*** (varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Valencia) devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. I frutti devono avere uno

sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. La pezzatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 110/150 e non dovrà comunque superare i 180 gr. Contenuto minimo di succo 30/35%.
RSR (residuo secco rifrattometrico): valore minimo 10% - Acidità in acido citrico minimo 5g/l Rapporto RSR/acidità > 6%.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.
La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.
Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra g.180 /220.

FRAGOLE

Categoria Iª - varietà (cultivar) derivate dal genere *Fragaria* L.

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le fragole devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco, ma non lavate;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- munite del loro calice (ad eccezione delle fragole di bosco); il calice e, ove presente, il peduncolo, devono essere freschi e verdi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le fragole devono essere state raccolte con cura.
Le fragole devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Il loro sviluppo e stato devono essere tali consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Categoria Iª

Le fragole di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- presenza di una piccola zona bianca la cui superficie non deve superare un decimo di quella del frutto;
- lievi segni superficiali di pressione. Devono essere praticamente prive di terra.

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale. Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

- Categoria “Extra”: 25 mm
- Categorie I e II: 18 mm.

Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo.

Tolleranze di qualità

Categoria I

Il 5 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di

questa tolleranza, i frutti guasti sono limitati al 2 %.

Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibrazione minima stabilita.

Origine del prodotto

Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

KIWI

Categoria Iª - varietà (cultivar) derivate dall'*Actinidia chinensis* (Planch.) e dall'*Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang e A. R. Ferguson), destinati a essere forniti al consumatore allo stato fresco

Caratteristiche minime di qualità

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i kiwi devono essere:

- interi (ma senza peduncolo);
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei kiwi devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche minime di maturazione

I kiwi devono essere sufficientemente sviluppati e maturi.

Classificazione

Categoria I

I kiwi di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni);
- un lieve difetto di colorazione;
- difetti superficiali della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cm^2;
- un piccolo “segno di Hayward”, caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze.

Il rapporto diametro minimo/diametro massimo, misurato nella sezione normale all'asse del frutto, deve essere di almeno 0,7.

MELE

Categoria Iª - varietà (cultivar) derivate da *Malus domestica Borkh.*

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le mele devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;

- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire:

- di proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali;
- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Categoria I^a

Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà (1).

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma;
- un lieve difetto di sviluppo;
- un lieve difetto di colorazione;
- lievi difetti della buccia non superiori a:
- 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
- 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie superiore a 0,25 cm²,
- 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può mancare, purché la rottura sia netta e la buccia adiacente non risulti lesionata.

CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso. Per tutte le varietà e tutte le categorie, il calibro minimo è 60 mm quando la calibrazione è determinata dal diametro o 90 g quando la calibrazione è determinata dal peso. Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix è uguale o superiore a 10,5° Brix.

Categoria I

Il 5 % in numero o in peso di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

Condizionamento e imballaggio

Le mele devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

In

particolare, gli imballaggi di vendita di peso netto superiore a 3 kg devono essere sufficientemente rigidi da proteggere adeguatamente il prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali.

Natura del prodotto

- “Mele”, se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- denominazione della varietà,
- nel caso di imballaggi di vendita contenenti un miscuglio di mele di diverse varietà, indicazione di ciascuna delle varietà presenti nell'imballaggio.

Origine del prodotto

Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,

- nel caso di imballaggi di vendita contenenti un miscuglio di mele di diverse varietà e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare in prossimità immediata della varietà corrispondente.

Caratteristiche commerciali

- Categoria,
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero di unità. Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso:
  a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dai diametri minimo e massimo o dai pesi minimo e massimo;
  b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro o dal peso del frutto più piccolo presente nell'imballaggio, seguito dall'indicazione "e più" o "e +" o un termine equivalente, oppure, se del caso, dal diametro o dal peso del frutto più grosso dell'imballaggio.

CRITERI DI COLORAZIONE

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi.

Gruppo A - Varietà rosse

Categoria Iª: almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa Varietà: Red Delicious, Red Stayman, Stark delicious, Starking.

Gruppo B - Varietà di colorazione rossa mista

Categoria Iª: almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa. Varietà: Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C - Varietà striate, leggermente colorate

Categoria Iª: almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata.

Gruppo D - Altre varietà

CRITERI DI RUGGINOSITÀ RELATIVI ALLE MELE

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se, conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grige, Yellow Newtow Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

CULTIVAR RICHIESTE

Golden Delicious, Stark Delicious, Ozark Golden, Imperatore, Morgenduft, Gloster.

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi dei 12 %. Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm² a 7 Kg/cm².

MELONE *(Cucumis melo)*

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Tipo richiesto: Retato supermarket medio grosso.

PESCHE-NETTARINE

Categoria Iª - varietà (cultivar) derivate da Prunus persica Sieb. e Zucc.

Caratteristiche minime di qualità

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le nettarine devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;

- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.
- Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura.
- Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche minime di maturazione

Le pesche e le nettarine devono avere un grado di sviluppo e di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato. Per rispettare tale disposizione, l'indice rifrattometrico della polpa, misurato al centro della polpa nella sezione massima normale all'asse, deve essere uguale o superiore a 8o Brix e la consistenza deve essere inferiore a 6,5 kg, misurata con puntale del diametro di 8 mm (0,5 cm2) in due punti della sezione massima normale all'asse del frutto.

Categoria I^a

Le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Tuttavia, un lieve difetto di forma, di sviluppo o di colorazione può essere ammesso.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Le pesche e le nettarine aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Possono tuttavia comportare lievi difetti della buccia, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio, nei limiti seguenti:

- 1 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
- 0,5 cm²di superficie totale per gli altri difetti.

CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato:

- dalla circonferenza o
- dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza , secondo la scala seguente:

90 millimetri e più	=AAAA
da 80 a 90 millimetri	=AAA
da 73 a 80 millimetri	= AA
da 67 a 73 millimetri	=A
da 61 a 67 millimetri	=B
da 56 a 61 millimetri	=C
da 51 a 56 millimetri	=D

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

Tolleranze di qualità

Categoria I

Il 5 % in numero o in peso di pesche o nettarine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

CULTIVAR RICHIESTE

Pesche a pasta gialla Pesche a pasta bianca Pesche nettarine

PERE

Categoria I^a - varietà (cultivar) derivate da *Pyrus communis* L.

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pere devono essere:

- intere;

- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.
Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pere devono essere tali da consentire alla frutta di:

- proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali;
- sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione, e giungere al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Categoria I^a

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.
La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (1). Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- lievi difetti della buccia non superiori a:
  - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
  - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale superiore a 0,25 cm2,
  - 1 cm di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate. Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.
Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.
CALIBRAZIONE
Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la I^a categoria è fissato come segue:
Varietà a frutto grosso mm. 55 Altre varietà mm. 50
Nello stesso imballaggio la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 millimetri; la differenza di diametro, sempre tra il frutto più piccolo e quello più grosso, può arrivare fino a 10 mm. per i frutti della categoria I° imballati alla rinfusa.
Cultivar richieste:
William - colorito giallo - rosato - sugose
Abate Fetel - di colorito giallo tendente al rosato
Kaiser - polpa sugosa, dolce e non grumosa in pelle
Conference
Decana del Comizio
Packam's
Guyot
Morettine
Il R S R (Residuo secco rifrattometrico) misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 10 % al 13 %.
Tolleranze di qualità
Categoria I^a
Il 5 % in numero o in peso di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle

della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Tuttavia, tale tolleranza non si applica alle pere prive di peduncolo.
Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

PRUGNE E SUSINE

Categoria Iª *(Prunus domestica/salicina)*
Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99
CARATTERISTICHE MINIME
Le susine devono essere:

- intere e sane: vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia, purché non compromettano l'aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umide: l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente: il grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto sino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra , ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato o può mancare , purché, il suo distacco non abbia procurato lesioni.
Sono anche ammessi difetti sulla buccia - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggera bruciatura dovuta al sole , screpolature cicatrizzate per le varietà 'Regine Claudie dorate" .
Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro. cioè se il diametro di cm. 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm. di lunghezza.
TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 5% , in numero o peso , di susine con le caratteristiche della categoria IIª;
b) di calibro: in ciascuno imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.
CALIBRAZIONE
Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

oltre 54 millimetri;
da 48 a 54 millimetri,
da 42 a 48 millimetri;
da 34 a 42 millimetri;
da 25 a 34 millimetri.

È vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.
CULTIVAR RICHIESTE
Goccia d'oro Santa Rosa.
Sangue di Drago Amola Stanley President
R.S.R. (Residuo Secco Rifrattometrico) misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi del 15%

UVA DA TAVOLA

Categoria Iª - varietà (cultivar) derivanti dalla *Vitis vinifera* L.

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere:

- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei. Inoltre gli acini devono essere:
- interi;
- ben formati;
- sviluppati normalmente.

La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura.

Il succo degli acini deve presentare un indice di rifrazione corrispondente almeno a:

- 12° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,
- 13° Brix per tutte le altre varietà con semi,
- 14° Brix per tutte le varietà senza semi.

Tutte le varietà devono inoltre presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Categoria Iª

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità. I grappoli devono presentare la forma,lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graspo meno uniformemente che nella categoria "Extra".

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- leggeri difetti di forma;
- leggeri difetti di colorazione;
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso del grappolo.

Il peso minimo per grappolo è stabilito come segue per l'uva da tavola coltivata in serra e per l'uva di pieno campo, ad acini grossi e piccoli rispettivamente.

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo, per le uve ad acini grossi o piccoli , stabilito come segue:

ACINO GROSSO: grammi 150 - ACINO PICCOLO: grammi 100

Le varietà ad acino grosso sono: Alfonso Lavallèe, Angela, Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Vibanese), Perlona, Regina o Mennavacca Nera, Schiava Grossa.

Le varietà ad acino piccolo sono: Angelo Pirovano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas. (Dore, Musat Rose), Cimminita, Colombana Bianca (Verdea), Delizia di Vaprio, Moscato di terracina, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Panse Precoce, Perla di Csaba, Pizzutello, Primus, Prunesta, Regina dei Vigneti.

CULTIVAR RICHIESTE

Italia, Regina, Pergolone, Panse, Cardinal.

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico): deve essere maggiore del 12%

Tolleranze di qualità

Categoria I^a
Il 5 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria.

Tolleranze di calibro

Categorie "Extra" e I^a
Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria in oggetto, bensì a quello previsto per la categoria immediatamente inferiore.

1.2. VERDURA E ORTAGGI FRESCHI DI STAGIONE:

Nel corso della settimana scolastica, l'impresa appaltatrice dovrà fornire almeno quattro varietà diverse di verdura e ortaggi (escluse le patate).

Le qualità da fornire sono le seguenti:

- aglio secco o fresco
- asparagi
- bieta
- carciofi
- carote
- carote
- cavoli (cappucci, verze, broccoli, cavolfiori)
- cicorie
- cime di rapa
- cipolle dorate, bianche, rosse
- finocchi
- insalata (lattuga, gentile, scarola, indivia riccia)
- melanzane
- patate comuni e novelle
- patate comuni e novelle
- peperoni
- piselli
- pomodori tondi da insalata o tipo San Marzano
- radicchio rosso tipo Chioggia
- rucola
- sedano bianco, verde
- spinaci
- zucchine

Caratteristiche qualitative

Verdure e ortaggi da fornire devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata e di stagione.

In via generale devono:

a. corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
b. appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
c. essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
d. essere fresche ed omogenee per maturazione;
e. essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
f. essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
g. essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterarne i caratteri organolettici (gelo, parassiti animali, ecc.);
h. essere privi di germogli, per quanto riguarda gli ortaggi a bulbo;
i. non presentare tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipiente
j. essere privi di umidità esterne anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti

refrigerati non costituisce difetto)

k. non aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale.

1.2.1. ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO

CAROTE *(Daucus carota)*

CARATTERISTICHE MINIME

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitarie senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammollimento, biforcate, legnose, germogliate, spaccate.

CIPOLLA *(Allium cepa)*

CARATTERISTICHE MINIME

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche di categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo,
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori o sapori anormali.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi .

Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

AGLIO *(Allium sativum)*

Gli agli classificati in questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere:

- interi;
- di forma abbastanza regolare. Possono presentare:
- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

Tolleranza di qualità: il 5% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II. È ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

L'aglio secco deve presentare lo stelo, la tunica esterna a quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi. I bulbi devono avere un diametro minimo di 55 mm. I bulbilli devono essere serrati, le radici devono essere recise rasenti al bulbo.

PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 55g. per ogni tubero e uno massimo di 65g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione

incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono 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;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

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

Si distinguono in primaticce o precoci o novelle e da consumo o comuni. Si intendono per patate primaticce quelle raccolte prima della loro completa maturazione, poste in commercio immediatamente dopo la sradicamento e la cui pelle può essere tolta facilmente con semplice strofinamento, le patate primaticce devono essere: intere, sane, pulite (senza residui di terra, concimi o di prodotti relativi al loro trattamento) sode, senza fenditure. senza lesioni o maltrattamenti. senza colorazione verde, non colpite da umidità esterna oltre al normale, senza alcun odore o sapore strani, esenti da imperfezioni interne.

I tuberi devono avere la forma e l'aspetto normale per il tipo scelto, forma rotonda o lunga, polpa bianca o gialla, pelle bianca o dorata o rossa.

Le patate primaticce sono calibrate "alla maglia quadrata", il calibro non deve essere inferiore ai 28 mm.

Patate da consumo o comuni: i tuberi devono essere: interi. sani. con la pelle uniforme, puliti, sodi, praticamente non germogliati, esenti da odore strano, esenti da umidità esterne, esenti da imperfezioni interne o esterne e che possano influire sulla commestibilità ed avvertibili prima o dopo la cottura.

I tuberi non devono essere: colpiti da rogna o scabbia comune in profondità, colpiti da punture di insetti, morsicature, lesioni.

Non devono essere: maltrattati, tagliati, screpolati, colpiti da gelo (addolcimento), inverditi, appassiti, rinati, deformi. esenti da marciume secco o umido.

La calibratura è effettuata alla maglia quadrata ed il calibro minimo è di mm. 45 ed il massimo è di 90 mm, per le patate lunghe e 80 mm. per quelle tonde.

Sono considerate di scarto le partite con presenza di tuberi colpiti da rogna nera (Synchytrium Endobioticum) da batteriosi anulare (Coryne-bacterium), da marciume umido (Pseudomonas Solanacearum) e che non risultino perfette dopo la pulitura meccanica.

Tipi richiesti:

Patate Olanda Byntie	sacco da 10 Kg.
Patate Primura	"
Patate Bolognesi	"
Patate Novelle	"
Patate Francesi	"

1.2.2. ORTAGGI A FRUTTO

MELANZANE (Solanum melongena var. esculentum, insanum e ovigerum)

Caratteristiche minime

Le melanzane devono essere:
- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e la stato delle melanzane deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse; l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

PEPERONI

Categoria Iª *(Capsicum annuum var. annuum)*

Caratteristiche minime

I peperoni dolci debbono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- sani;
- sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo e privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.

Il grado di sviluppo e la stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CATEGORIE E TOLLERANZE

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbano essere di buona qualità . Inoltre essi devono essere:

- consistenti;
- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché, il calice risulti integro;
- praticamente esenti da macchie.

TOLLERANZE

a) di qualità: Il 5% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.
b) di calibro: 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm.; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% i peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci. Per "larghezza" dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale. Per i prodotti calibrati, la differenza dei diametro tra il peperone dolce più grande e il peperone dolce più piccolo, nello stesso imballaggio, non deve superare i 20 mm.

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

I) peperoni dolci lunghi (appuntiti) :30 mm.,
II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm;
III) peperoni dolci quadrati appuntiti (trottola): 40 mm;
IV) peperoni dolci di forma appiattita (topepo) : 55 mm.

Tipi richiesti:

- Peperoni rossi
- Peperoni gialli

POMODORI

Categoria Iª *(Lycopersicon lycopersicum)*

Caratteristiche minime

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto

nelle caratteristiche della categoria sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà Rispetto ai frutti classificati nella categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.

TOLLERANZE

a) di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 5% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria II°, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
b) di calibro: come per la categoria Extra.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente, superare il 10%.

CALIBRAZIONE

La scala di calibrazione è obbligatoria solo per pomodori delle categorie Extra e Iª.

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

da 35 millimetri inclusi a 40 millimetri esclusi
da 40 millimetri inclusi a 47 millimetri esclusi
da 47 millimetri inclusi a 57 millimetri esclusi
da 57 millimetri inclusi a 67 millimetri esclusi
da 67 millimetri inclusi a 77 millimetri esclusi
da 77 millimetri inclusi a 87 millimetri esclusi

Il calibro minimo è fissato a 35 millimetri.

Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi dei 2,5 %.

Tipi richiesti:

Pomodori tondi lisci
Pomodori da insalata S. Marzano

ZUCCHINE *(Cucurbita pepo)*

Caratteristiche minime

Le zucchine devono essere:

- intere e munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane: sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad un stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. Tipo richiesto: Zucchine lunghe scure nostrane

CETRIOLI ***(Cucumis sativus)***

Caratteristiche minime

Interi, sani, puliti, resistenti, di aspetto fresco, esenti da parassiti,: da sapore amaro, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei.

Di buona qualità, di sviluppo sufficiente, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti. Ammessa leggera deformazione e lieve difetto di colorazione nell'area di contatto con il suolo e lievi difetti della buccia purché cicatrizzati.

Peso minimo cetrioli di pieno campo = 180g. Peso minimo cetrioli in coltura protetta = 250 g

1.2.3. ORTAGGI A FIORE

CAVOLFIORI - *(Brassica oleracea var. botrytis)*

Caratteristiche minime

Interi, sani, puliti, di aspetto fresco, privi di parassiti, odore o sapore estranei e umidita' esterna anormale.

Resistenti, di grana serrata, colore bianco o paglierino, privi di macchie o escrescenze di foglie tra i corimbi, tracce di gelo, ammaccature.

Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione

Diametro minimo = 11 cm con differenze tra diametro minimo e massimo in un imballaggio < 4 cm.

CIME DI RAPA *(Brassica rapa sylvestris)*

Le cime di rapa, ortaggi d'origine mediterranea, appartengono alla famiglia delle Crocifere o Brassicacee e sono imparentate con cavoli, broccoli, cavolfiori. I loro germogli sono noti come broccoletti o friarielli.

Le cime di rapa devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco, prive di foglie appassite o flosce, con steli sottili e sodi;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulite (privo di sostanze estranee visibili);
- consistente e turgide;
- esenti da parassiti o danni da essi provocati;
- prive di odore e/o sapore estranei;
- non prefiorite.

Iª categoria: (di buona qualità) le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colore, e infiorescenze (racemi) serrate.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità.

CARCIOFI - *(Cynara scolymus)*

Caratteristiche minime

Interi, sani, puliti, di aspetto fresco, privi di parassiti, di odore o sapore estranei e umidità esterna anormale.

Gli steli devono presentare un taglio netto di lunghezza inferiore a 10 cm, ad esclusione dei carciofi in mazzi, ossia con capolini attaccati a livello dello stelo e dei carciofi spinosi.

Di buona qualità, con brattee centrali ben serrate. Ammessi difetti quali lievi deformità, alterazioni dovute al gelo, lievissime ammaccature.

Diametro minimo = 6 cm.

1.2.4. ORTAGGI A FUSTO

ASPARAGI

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo.

Caratteristiche minime

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, gli asparagi devono essere:

- interi;
- di aspetto e di colore freschi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di danni da lavaggio e da ammaccatura;
- praticamente privi di parassiti o da danni da essi provocati,
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.
Affinché il prodotto possa essere consumato i turioni devono essere: interi, freschi di aspetto, sani, esenti da attacchi di roditori e di insetti, puliti, sufficientemente asciugati dopo il lavaggio. Non devono avere odore e sapore estranei, non devono essere pelati, vuoti o spaccati. L'apice deve essere serrato.
Devono essere di qualità Extra o di Iª qualità.
Gli asparagi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.

FINOCCHI
Caratteristiche minime
I finocchi devono essere:
- sani;
- interi;
- privi di umidità esterna;
- privi di attacchi parassitari;
- privi di danno da sfregamento e marciume.

CATEGORIA
Devono 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.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.
TOLLERANZE DI QUALITÀ
Il 5% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.
CALIBRAZIONE
Diametro minimo: 60 mm
TIPI RICHIESTI:
Ascolano / Tarquinia
Napoletano/Barese

SEDANO *(Apium graveolens var. dolce Mill.)*
Caratteristiche minime
I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:
- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estranei.

Tipo richiesto:
Sedano verde da aroma

1.2.5. ORTAGGI A FOGLIA

CAVOLI E VERZE *(Brassica oleracea var. capitata, sabauda)*

Caratteristiche minime

I cavoli e le verze devono essere:

- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

CICORIA E RADICCHI

Reg. (CEE) n. 2213/83 del 28/07/83

Caratteristiche minime

Intera, sana, pulita, esente da parassiti, priva di umidità anormale e odore e/o sapore estranei, esente da macchie di arrossamento o bruciature. Tagliata in modo netto al colletto, con scapo fiorale inferiore ai ¾ della lunghezza.

Di buona qualità, sufficientemente consistenti, di forma meno regolare, con apice leggermente aperto, colorazione non verdastra, con foglie esterne almeno pari alla metà della lunghezza della cicoria

Tipi richiesti: Cicoria - catalogna

Cicoria - radicchio rosso di Chioggia e radicchio rosso Trevigiano privi di radici.

BIETOLE DA COSTA

Categoria Iª

Caratteristiche minime

Le bietole devono essere:

- intere;
- sane (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- fresche;
- pulite mondate cioè praticamente prive di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgide;
- non prefiorite;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori o sapore estranei.

Le bietole devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione,

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le bietole di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità,
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà;
- dovranno essere presentate a mazzi, recise, con la costa priva di cm. 15 MAX dall'inizio della foglia.

TOLLERANZE: DI QUALITÀ

Il 5% di bietole non rispondenti alla caratteristica della categoria , ma conformi a quelle della categoria II°.

SPINACI

Categoria Iª *(Spinacia oleracea)*

Reg. (CEE) n. 1591/87 del 5/06/87

Caratteristiche minime

Sani, puliti, di aspetto fresco, esenti da parassiti, odore e/o sapore estranei, privi di stelo fiorifero. Di buona

qualità, le foglie devono essere di colore e aspetto normali in relazione alla varietà ed all'epoca di raccolta.
Esenti da danni da gelo, da parassiti animali o malattie che ne pregiudichino la commestibilità o l'aspetto.
Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm Per gli spinaci non e' obbligatoria la pezzatura.

INSALATE
Categoria Iª

LATTUGHE (romana, gentilina, iceberg …), INDIVIE RICCE E SCAROLE *(Lactuca sativa var. capitata, longifolia, crispa; Chicorium endivia var. crispum, latifolium)*
Caratteristiche minime
I cespi devono essere:
- interi
- sani (salve restando le disposizione particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi;
- non prefioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore sapore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.
Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché, l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.
CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE
Le insalate di questa categoria devono essere:
- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità,
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà;

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.
Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.
TOLLERANZE DI QUALITÀ
Il 5% di cespi possono essere non rispondenti alle caratteristiche della categoria Iª, ma conformi a quelle della categoria IIª.
PEZZATURA
La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.
Peso minimo:
1) Lattughe: le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 Kg. ogni cento cespi, cioè 150 gr. al cespo.
   Le lattughe coltivate sotto vetro devono pesare almeno 8 Kg. ogni cento cespi, cioè, 80 gr. al cespo.
2) Indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 Kg. ogni cento cespi, cioè 200 gr. al cespo. Le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno15 Kg. ogni 100 cespi, cioè 150 gr. al cespo.

TOLLERANZE DI PEZZATURA

Il 5% di cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura massima.
OMOGENEITÀ
Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante nella stesso imballaggio non deve superare:
- 20 gr. per le lattughe di peso inferiore ad 11 Kg/100 cespi (110 gr. al cespo);
- 40 gr. per le lattughe di peso compreso tra11 kg. e 20 Kg/100 cespi (fra 110 gr. e 200 gr. al cespo);
- 100 gr. per le lattughe di peso superiore a 20 Kg/100 cespi (200 gr. al cespo).

Invidie ricce e scarole: la differenza di peso fra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:
- 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
- 100 gr. per le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro.

L'insalata lattuga romana deve presentarsi sviluppata, con foglie di colore chiaro, che formano a maturazione un cappuccio allungato.

1.3. ERBE AROMATICHE FRESCHE E SPEZIE DISIDRATATE

Erbe aromatiche e spezie hanno in comune il potere antiossidante e la proprietà di stimolare la secrezione gastrica favorendo la digestione. L'aggiunta di erbe aromatiche e spezie alle preparazioni consente di insaporire le pietanze riducendo l'apporto di sale.
Erbe aromatiche: origano, alloro, erba cipollina, maggiorana, rosmarino, timo, prezzemolo, basilico, salvia, semi di finocchio, ecc.
Requisiti qualitativi:
- devono essere di buona qualità;
- devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- devono avere il caratteristico aroma.

Spezie: pepe, peperoncino, noce moscata, chiodi di garofano, cannella, coriandolo, cumino, zafferano, zenzero, curcuma, curry, ecc.
Requisiti qualitativi:
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

CURCUMA
La curcuma è una polvere di colore giallo ottenuta dalla frantumazione del rizoma di una pianta tropicale. Viene anche chiamata zafferano delle indie. La sostanza principale della curcuma è la curcumina che è un potente antiossidante e antinfiammatorio. Viene maggiormente assorbita se assunta insieme al pepe, come ad esempio nel curry. Può essere utilizzata in piccole quantità nei risotti, nelle minestre e nelle zuppe. Deve essere acquistata già essiccata e macinata in polvere, e da conservare al riparo da luce e umidità.

ZAFFERANO
Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del Crocus sativus. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.
Per la preparazione di risotti destinati ai servizi scolastici deve essere previsto l'impiego minimo di 0,125 g di zafferano ogni otto utenti.

2. LEGUMI E FRUTTA SECCA

2.1. LEGUMI SECCHI

- FAGIOLI secchi, delle diverse varietà
- CECI secchi
- LENTICCHIE secche
- FAGIOLI BORLOTTI secchi
- FAGIOLI CANNELLINI secchi
- MISCELA LEGUMI secchi

Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea.
Semi di cece: dimensione media e colore caratteristico.
Semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone.
Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto
I prodotti devono essere da agricoltura biologica, conformi al Reg. CE 834/2007, al Reg. CE 889/2008 s.m.i. Devono essere in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei, uniformemente essiccati, devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Ceci secchi - cultivar richieste: Cottolo, Migno, Principe.
Fagioli secchi - cultivar richieste: Borlotto, Cannellino. Lenticchie secche - cultivar richieste: di Castelluccio.

2.2. LEGUMI FRESCHI-FAGIOLINI

Varietà botanica: *PHASEOLUS VULGARIS e COCCINEUS*
I fagiolini devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- di sufficiente sviluppo;
- privi di pergamena;
- puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario;
- privi di umidità anomale e odore e/o sapore estranei.

Ogni imballaggio deve contenere soltanto fagiolini della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione.
Classificazione merceologica
Sono divisi in due gruppi:

1) **filiformi**
   - Extra (di qualità superiore): forma e colore della varietà, turgidi, molto teneri, senza semi né filo. Non sono ammessi difetti.
   - I° categoria (di buona qualità): forma e colore della varietà, turgidi e teneri. E' ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati.
2) **altri**

- I° categoria (di buona qualità): forma, sviluppo e colorazione della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi. Sono ammessi semi poco sviluppati.

Calibrazione: Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi ed è determinato dal diametro, in mm, che è la larghezza massima del fagiolino secondo la scala seguente:
molto fini: (solo cat. extra) larghezza non superiore a 6 mm. fini: (solo cat. I^) larghezza non superiore a 9 mm.
Tolleranze (solo filiformi) per tutte le categorie in ogni imballo il 5% in peso di prodotti non rispondenti.

- Cumulo delle tolleranze (qualità + calibro): (solo filiformi)
  - il 10% sull'extra.
  - il 15% sulla I^.

Qualitative:

- Extra: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
- I°: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, di cui max 5% con filo.

2.3. FRUTTA SECCA

Con il termine frutta secca solitamente si identificano tre grandi settori: • Frutta secca in guscio e/o sgusciata: appartengono a questo settore i frutti protetti da un rivestimento+/- rigido o da un guscio legnoso, come noci, nocciole, mandorle, pistacchi, anacardi, pinoli. In questo settore vengono incluse le arachidi che nell'ambito della frutta secca rappresentano l'unico in grado di crescere e maturare sotto terra • Frutta essiccata: appartengono a questo gruppo quei frutti(datteri, prugne, fichi, albicocche) che subiscono un processo di essicazione, in seguito al quale il frutto perde gran parte dei liquidi, accumula zuccheri naturali e può conservarsi al lungo • Frutta disidratata: appartengono a questo gruppo quei frutti sottoposti al processo di disidratazione, anziché di essicazione, come i frutti esotici, papaya, mango, ananas, cocco.

Frutta secca richiesta:
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), noci (*Juglans regia*),o noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), o noci di pecan [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch], o noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), nocciole (Corylus Avellana).
Etichettata nel rispetto del Reg.1169/2011. Dovranno essere rispettati i tenori massimi dei contaminanti come indicato dal Reg. CE 1881/06.

3. CEREALI E DERIVATI

3.1. PASTA E PASTA INTEGRALE DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

La pasta deve essere di prima qualità ottenuta da raffinazione, laminatura e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con pura semola di grano duro e acqua, con i requisiti precisati nelle norme di cui alla Legge 4 luglio 1967, n. 580 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) s.m.i.; DPR n. 187 del 9 febbraio 2001; DPR n. 41 del 5 marzo 2013.
Deve essere prodotta con grano duro nazionale di provenienza biologica.
Proprietà relative a: umidità massima, acidità massima, ceneri, cellulosa, sostanze azotate come da normative vigenti sopra indicate.
Dovrà essere priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza; di perfetta essiccazione e conservazione. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.
Non deve mostrare, inoltre, in modo diffuso, presenza di macchie bianche o nere, bolle d'acqua, spezzature o tagli.
Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti mentre quella di formato grosso non meno di 20 minuti. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua.
I formati devono essere vari ed adeguati al tipo di preparazione.
Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

1) tempo di cottura
2) resa (almeno di peso con la cottura)
3) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
4) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza di spaccature.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: a) il peso netto b) il tipo di pasta c) la ditta produttrice d) il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 s.m.i., come il termine minimo di conservazione. Il DM 26 luglio 2017 prevede l'indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro.
Additivi: non ammessi
Il prodotto, al momento della consegna, dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70% e, comunque, almeno un anno di conservazione.
Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta necessari per i tipi di preparazioni richieste, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico.
Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici.

Pasta di farina di farro
Pasta di Iª qualità confezionata con farina di farro aventi caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari ovvero: essere di buona qualità; corrispondenti per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti.

Pasta all'uovo
La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova

per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere esente da additivi.
La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi dell'art. 31 della legge 04.07.1967 n. 580 e succ. modifiche, della legge 08.06.1971 n. 440, della Circolare ministeriale 32/1985, DPR 187/2001, Reg. UE 1169/11 s.m.i.
La pasta dovrà avere le caratteristiche relative a: umidità massima, acidità massima, ceneri, sostanze azotate e cellulosa come da prescrizioni delle normative sopra citate.

PASTA FRESCA FARCITA (tortellini)
Tortellini di pasta fresca all'uovo con ripieno di carne.
Dovranno contenere ripieno di carni bovine, formaggio grana, pane grattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle, nonché tutti i prodotti bovini chiamati "quindi quarto" ed essere confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva (D.P.C.M 311/97); dovranno essere privi di additivi, glutammato monosodico, coloranti, conservanti, prodotti liofilizzati. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati ai sensi delle normative vigenti.
La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%. L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi (D.P.R. 187/2001). Conservazione in frigo a +3° 90 giorni. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 s.m.i.

ALTRA PASTA SPECIALE CON RIPIENO (agnolotti di carne, ravioli di ricotta e spinaci, …)
Pasta fresca con ripieno di ricotta e spinaci o altra verdura, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata, o ripieni di prosciutto crudo. Il ripieno deve essere privo di qualsiasi conservante o additivo, compresi gli esaltatori di sapidità.
Devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, DM 264/98 s.m.i.) e prive di glutammato monosodico. E' consentito solo il sale come esaltatore di sapidità. La pasta deve essere composta da semola di grano duro ed almeno 4 uova intere di gallina (per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente, equilibrato e con assenza di retrogusti.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/92 n. 777 s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Reg. CE n. 1935/2004 s.m.i. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato dal Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 s.m.i.

3.2. CEREALI IN CHICCHI

Riso
Il riso deve essere della varietà specificate:
- semifino: "Vialone nano"
- fino: "Ribe"
- super fino: "Baldo", "Carnaroli", "Arborio"
- parboiled: previsto **per la preparazione di pasti trasportati** con possibilità di fornirlo alle cucine interne che lo richiedano per poter preparare l'insalata di riso. È un riso che ha subito un trattamento atto a conservare le sue proprietà originarie e migliorarne la resistenza alla cottura.

A norma della Legge 18 marzo 1958 n. 325, come modificata dalla L. 5 giugno 1962 n. 586, è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale, ed è vietato vendere, porre in vendita o comunque immettere al consumo, per l'alimentazione umana, miscele di risi superfini, fini, semifini e comuni o originari. Il DM 26 luglio 2017 prevede l'indicazione dell'origine in etichetta del riso.
Il riso dovrà essere ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore alla percentuale prevista per legge, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani

violati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.
Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati. Percentuale di rottura non superiore al 12%.
Deve essere confezionato in pacchi da Kg. 1, peso netto.
I prodotti offerti devono essere in grado di soddisfare le modalità di cottura e trasporto, nel caso le derrate siano preparate in centri di produzione pasti e trasportate nei luoghi di consumo posti in altri plessi con contenitori termici.

Riso Integrale
Il riso integrale deve essere di provenienza BIOLOGICA. Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura, quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo, però, maggiori qualità nutritive. Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Orzo Perlato
Deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Granaglie perfettamente mature non avariate per eccesso di umidità. L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare tracce di altri semi infestanti e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.
I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 e successive modifiche e integrazioni sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

Farro Decorticato
Deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari. I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi di specie estranee.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg. UE 1169/11 s.m.i.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanza usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE n. 1935/2004 s.m.i.

Miglio decorticato, Avena, Segale
Devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 s.m.i.
I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico. I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi di specie estranee.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg. UE 1169/11 s.m.i.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanza usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE n. 1935/2004 s.m.i.

Quinoa, Amaranto
Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi Estranei, quali ad esempio larve, frammenti di insetti, ecc. …, ed alterazioni di tipo microbiologico.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg. UE 1169/11 s.m.i.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanza usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 s.m.i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE n. 1935/2004 s.m.i.

3.3. FARINE

I cereali devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 s.m.i.
Devono avere caratteristiche di composizione e di qualità come previste dalla norma di legge, devono essere indenne da infestanti, parassiti, muffe e corpi estranei in genere e non devono presentare grumi, odori e sapori acri.
Le farine devono essere conservate a temperatura ambiente in un luogo fresco, asciutto, ben aerato, lontano da fonti di luce e di calore. Le confezioni non devono essere a contatto diretto con pavimenti o pareti, per questo vanno posizionate su appositi scaffali non aderenti al muro. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.
Al momento della consegna la loro vita residua deve essere di almeno 12 mesi. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa di legge.
La fornitura deve avvenire in confezioni di peso adeguato alla necessità; qualora non venga consumato tutto il contenuto, la confezione dovrà essere accuratamente richiusa.
I numeri doppio zero, 0, 1 e 2 indicano il grado di raffinazione della farina di grano tenero. Un alimento più è raffinato e meno è utile all'organismo; la farina 00 è la più raffinata, ricca di glucidi e povero di proteine, mentre le farine meno raffinate sono più ricche in fibra e vitamine e sono quindi da privilegiare.

Farina di grano tenero
La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge 4 luglio 1967, n. 580 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) s.m.i.; DPR n. 187 del 9 febbraio 2001. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite . Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, il termine minimo di conservazione e tutte le ulteriori informazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 s.m.i.

- Farina di grano tenero Tipo 0 caratteristiche e proprietà come da normative vigenti sopra citate.
- Farina di grano tenero Tipo 00 caratteristiche e proprietà come da normative vigenti sopra citate.

Farina di miglio
La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.
Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/11 s.m.i.

Farina di mais
Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, proveniente dall'ultimo raccolto, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dall'art. 10 L. 580/67.
La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Dovrà essere preferibilmente confezionata sottovuoto in sacchetti da Kg. 1, 5, 10, 20.
Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/11 s.m.i.
La fornitura deve essere composta da prodotto con ancora 6 mesi di conservazione.

Couscous/couscous integrale
Prodotto con la semola di grano duro di provenienza biologica, precotto al vapore ed essiccato. È apprezzato per la sua rapidità di preparazione. Si prepara aggiungendo acqua o brodo bollente e poi lo si lascia riposare. Una volta cotto risulta essere morbido e leggero, non deve essere gommoso, né formare grumi. Può essere impiegato nella preparazione di piatti unici, accompagnato da carne o pesce.

Grano saraceno
La farina di grano saraceno non è il frutto della molitura di un cereale, ma del *Fagopyrum esculentum*, una specie della stessa famiglia del rabarbaro.
La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.
Dovrà essere preferibilmente confezionata sottovuoto in sacchetti da Kg. 1, 5, 10, 20.
Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/11 s.m.i.

Pasta per pizza
Deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra, senza aggiunta di oli diversi dall'olio extravergine di oliva, grassi e additivi. La pizza dovrà essere guarnita solo con pomodori pelati o passata di pomodoro, mozzarella vaccina (solo da latte, sale, caglio e senza conservanti) e, se gradito, origano.
Se fornita da terzi (panificio, catering, ecc.) deve essere trasportata in contenitori idonei per alimenti dotati di coperchio in modo da proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione deve essere tale da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.
La fornitura deve essere accompagnata da scheda tecnica che confermi la preparazione dell'impasto come richiesto e, se farcita, riporti gli ingredienti con la loro grammatura. Deve essere utilizzata lo stesso giorno della consegna.

3.4. PANE COMUNE ED INTEGRALE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

Il pane deve essere prodotto con farina tipo "0", tipo "1", tipo "2" e integrale, di pezzatura da 40/50 g a 500 g.
Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) AV5 promuove l'utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale, come previsto dal programma nazionale "Guadagnare Salute - rendere facili le scelte salutari" (2007) e dalla specifica linea di intervento del Piano Regionale della Prevenzione 2014-19 "Poco sale ma iodato".
Pertanto, il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina (tipo diverso per tipologia di pane), acqua, **sale in quantità non superiore all' 1,7%** (riferito al peso della farina), lievito vivo (in quantità non superiore all' 1%), preferibilmente con pasta a lunga fermentazione, senza aggiunta di condimenti (latte, fecola di patate, olio) o additivi.
Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti e la percentuale di sale rispetto alla farina, per verificare se trattasi di pane a ridotto contenuto di sale.
Come tutti gli alimenti a base di cereali, il pane fornisce prevalentemente carboidrati

complessi, mentre la presenza di altri principi nutritivi varia a seconda del tipo. Il più valido dal punto di vista nutrizionale è il pane prodotto con farina integrale, biologica, macinata a pietra e lievitato con pasta acida. Ricco di vitamine del gruppo B, minerali e fibre. È vietato utilizzare pane conservato (pan carré o pani a cassetta).

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Il pane deve essere trasportato in recipienti puliti, lavabili e muniti di copertura e chiusura (art. 26 Legge n. 580/67), in modo che risulti al riparo da polveri ed altri fonti di inquinamento.

Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

Pane comune fresco

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "0" seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4/7/67 n. 580 Titolo III^ art. 14 e seguenti (così come modificati dalla L. 22 febbraio 1994, n. 146 e dal D.P.R. n. 187 del 2001), con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art 19 (così come modificato dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502).

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a 50 gr. II pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto, sfornato da almeno due ore con un procedimento di lievitazione naturale e i panini dovranno essere confezionati singolarmente con involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti. Il pane dovrà avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, privo di additivi e grassi aggiunti (strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso).

Deve essere prodotto e confezionato giornalmente, non oltre le otto ore prima della consegna; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

La fornitura deve essere garantita:

1) in recipienti idonei per il trasporto alimenti;

2) assicurando tutte le norme di igiene del caso.

Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

Pane di tipo 1

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580, dal D.M. 5 febbraio 1970 e dal DPR 187 del 9.2.2001 con particolare riguardo al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti. Dovrà essere ottenuto con farina di tipo 1.

Pane di tipo 2 o semintegrale

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580, dal D.M. 5 febbraio 1970 e dal DPR 187 del 9.2.2001 con particolare riguardo al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti. Dovrà essere ottenuto con farina di tipo 2.

Pane integrale

Il pane integrale deve essere prodotto con lievito vivo e farina integrale di grano tenero da agricoltura

biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dai Reg. CE 889/2008, n. 1235/2008, n. 271/2010 e successive modifiche ed integrazioni.
Farina di grano tenero integrale:

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 10

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche. Si ricorda inoltre che le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla legge (art. 7.9 legge n. 580/67 e D.P.R. 30-11-1998, n. 502) e non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge, esenti da antiparassitari, metalli pesanti, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi).

3.4.1. PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve essere:

- il prodotto della triturazione meccanica di pane comune avente le caratteristiche sopradescritte;
- privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti;
- privo di saccarosio, destrosio, o altre sostanze derivanti dalla macinazione di prodotti da forno diversi dal pane;
- a ridotto contenuto di sale;
- privo di impurità (peli animali, frammenti metallici, ecc.);
- consegnato in confezioni originali sigillate ermeticamente, in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e dall'umidità, ed etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura (Reg. UE 1169/2011 s.m.i.).

Il prodotto deve assoggettato alla disciplina della Legge n. 580 del 4/7/1967 s.m.i.
Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

4. LATTE, FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

4.1. LATTE

Il latte deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04; deve rispondere alle caratteristiche previste dalle L. 169/89 e L. 3/08/2004 n. 204 e succ. mod.; gli stabilimenti sono tenuti a stendere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte, così come previsto dal decreto del MIPAF 14/01/2005.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici, né additivi di alcun tipo, nel rispetto del DM della Sanità del 27/02/1996 n. 209 e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

Deve essere prodotto, etichettato, confezionato (confezioni da 1 lt. e da 20 lt. per uso esclusivo presso i centri cottura), immagazzinato e trasportato in conformità al DPR 54/1997, al Reg. CE 853/04, e ai Decreti Min. P.A. e F. del 24/07/03, al Reg. UE 1169/2011 s.m.i. Deve recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Deve provenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

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. L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto prevede la normativa vigente; in particolare per quanto riguarda le date di scadenza e la provenienza del latte, si fa riferimento ai Decreti del MIPAF 24/07/2003 e 27/05/2004 ed alla L. 204/04 e succ. mod.

Per il consumo giornaliero, in tutte le strutture scolastiche, deve essere utilizzato "latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero" e/o "latte fresco pastorizzato alta qualità".

Latte fresco pastorizzato alta qualità

Viene definito "latte fresco pastorizzato di alta qualità" il prodotto ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi e consortili, aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite. Deve rispondere ai requisiti del DM 185/91.

Tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%. Tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro.

Scadenza latte fresco alta qualità: 6 giorni dal trattamento termico Decreto del MIPAF 27/05/2004.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla L. 204/2004 e succ. modifiche. Deve avere una vita residua al momento della consegna di almeno quattro giorni.

Latte UHT

Latte intero UHT a lunga conservazione-Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione-Latte scremato UHT a lunga conservazione

Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal Reg. UE 1169/2011 s.m.i.

4.2. FORMAGGI E ALTRI DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033, dalla L. 142 del 19/02/1992 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.1990 e del D.P.R. n. 54 del 14/01/1997.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto,

sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:
tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione.
I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale.
Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola) e devono provenire esclusivamente dalle coagulazioni di latte bianco non margarinato.
I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.
I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi.
I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi .
Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.
Devono essere etichettati sulla base del Reg. UE 1169/2011 s.m.i.
Non utilizzare formaggi fusi
I formaggi devono indicare in etichetta quali ingredienti: latte, caglio e eventuale sale aggiunto

4.2.1. **FORMAGGIO GRANA**

Parmigiano Reggiano DOP (pietanza, ingrediente nelle preparazioni, grattugiato sulla pasta)
Formaggio semigrasso a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale. Zona e modalità di produzione secondo il D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 e sue modifiche e/o integrazioni (D.P.R. 09 Febbraio 1990) e il Regolamento del Consorzio Parmigiano-Reggiano.
Deve provenire da forme di peso non inferiore a Kg 24, di forma cilindrica, con superficie esterna scura ed oleata, spessore crosta mm 6 circa, senza rugosità, gibbosità, spaccature, screpolature, né presentare colorazioni anormali; alla percussione deve dare un suono omogeneo.
Il colore della pasta dovrà essere giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale e a scaglia. pasta colore paglierino più o meno intenso; odore e sapore fragranti.
Le forme devono essere marchiate "Parmigiano Reggiano" e riportare la data di fabbricazione impressa sulla forma.
Il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca.
Fornitura di Parmigiano Reggiano da tavola: deve possedere una maturazione **non inferiore 24 mesi**; Fornitura di Parmigiano Reggiano da grattugia: di cui all'art. 2 del Decreto Presidenza Consiglio dei Ministri 04.11.91/R, deve possedere una maturazione non inferiore a 24 mesi.

Grana padano DOP (pietanza, ingrediente nelle preparazioni, grattugiato sulla pasta)
Formaggio a denominazione di origine (D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955); il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; non deve contenere formaldeide residua; deve essere idoneo ad essere grattugiato; deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5. Confezione sottovuoto: 1/8 di forma.
Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 come modificato dal D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 e al Reg. UE 1169/11 s.m.i.

4.2.2. **ALTRI FORMAGGI E LATTICINI**

Secondo la L. 142/1992 è consentito porre in commercio formaggi con una determinata materia grassa sul secco, per esempio se etichettati:

a) Formaggio magro: il tenore di grasso non deve essere superiore al 20% di sostanza secca
b) Formaggio leggero: il tenore di grasso non deve essere inferiore al 20% e non superiore al 35% di sostanza secca
c) Formaggi normali non di origine o tipici: devono contenere un tenore di materia grassa non inferiore al 35% di sostanza secca.

Asiago
Deve essere di provenienza italiana, di prima qualità.
La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino con un'occhiatura marcata ed irregolare e la crosta sottile ed elastica; il sapore delicato e gradevole.
È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
La stagionatura deve essere inferiore ai due mesi.
Deve essere preconfezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi.

Mozzarella/Bocconcini
Dovrà essere prodotta con latte vaccino intero fresco pastorizzato; il confezionamento deve essere in busta o in vaschetta termosaldata contenente idoneo liquido di governo e sarà eseguito secondo la normativa vigente. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto (sgocciolato), la data di scadenza e tutte le indicazioni richieste dalla normativa vigente.
Dovrà avere pasta morbida, elastica, a sfoglie concentriche, saldamente contigue; il grasso sulla sostanza secca non sarà inferiore al 44%. Dovrà avere superficie liscia e lucente, di colore bianco porcellanaceo, di sapore delicato lievemente acidulo. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro. La pezzatura richiesta è di 100/120 grammi netti; per la mozzarella ad ovoletti/bocconcini la pezzatura dovrà essere da 30/40/50 grammi. La shelf-life al momento dell'utilizzo dovrà essere di almeno 12 giorni prima della scadenza.

Ricotta vaccina
Dovrà provenire da latte di mucca pastorizzato; non dovrà contenere conservanti né presentare sapori, odori, o colorazioni anomale. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del D.M. 21/3/73 e successive modifiche. Il prodotto dovrà essere confezionato a monoporzione in confezioni termosaldate così da evitare qualsiasi manipolazione da parte degli operatori fino al consumo.

Robiola
Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto senza aggiunta di conservanti; deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause. In etichetta devono essere riportate le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Il prodotto dovrà essere confezionato a monoporzione così da evitare qualsiasi manipolazione da parte degli operatori fino al consumo.

Stracchino (e certosino)
Formaggio molle a pasta cremosa e maturazione rapida. Dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipeda quadrangolare; pasta molle, cremosa; colore della pasta bianco-latte; sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.
Il prodotto dovrà essere confezionato a monoporzione da gr.100, così da evitare qualsiasi manipolazione da parte degli operatori fino al consumo.
Le etichettature di tutti i prodotti dovranno essere conformi al Reg. UE 1169/11 s.m.i. e pertanto dovranno riportare:
- denominazione di vendita
- peso netto
- data di scadenza
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno/mese/anno)
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto

Sulla confezione dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.P.R. 54/97.
I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e + 4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente (Reg. CE 853/04).
I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e disinfettati e sottoposti a manutenzione periodica. Dovranno inoltre essere costruiti in modo tale da consentire una adeguata pulizia e disinfezione.
L'Impresa appaltatrice, su richiesta dell'amministrazione comunale dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.
Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.
I prodotti quali Parmigiano reggiano e Grana padano devono essere prodotti DOP (denominazione d'origine protetta).

Latte e prodotti lattiero-caseari senza o a ridotto contenuto di lattosio

L'Impresa appaltatrice, su richiesta dell'Amministrazione, dovrà essere in grado di fornire tali prodotti, correttamente etichettati ai sensi del Reg. UE 1169/2011 s.m.i., per eventuali diete sanitarie. In attesa che la questione sia armonizzata a livello europeo, l'indicazione "senza lattosio" può essere impiegata per latti e prodotti lattiero-caseari con un residuo di lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g o ml. I prodotti in questione devono riportare l'informazione in etichetta sulla specifica soglia residua di lattosio con modalità del tipo "meno di". La soglia indicata deve risultare comunque inferiore a 0,1g per 100g o 100ml. Se il residuo del disaccaride è inferiore a 0,5 g per 100 g o ml, può essere impiegata l'indicazione "a ridotto contenuto di lattosio". Per fornire una informazione precisa ai consumatori, va riportata in etichetta anche una precisazione del tipo "iI prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio".
La lunga stagionatura di alcuni formaggi (es. Parmigiano Reggiano, Grana Padano, ecc.) a sua volta consente di ottenere riduzioni significative del loro tenore di lattosio. Nei prodotti lattiero-caseari in cui l'usuale processo di produzione porta all'eliminazione o alla riduzione del contenuto di lattosio possono essere riportate in etichetta le seguenti indicazioni:
1) "naturalmente privo di lattosio"(o espressione equivalente), quando il tenore residuo di lattosio, da riportare in etichetta, è *inferiore a 0,1 g/100 g*;
2) "naturalmente a ridotto contenuto di lattosio" (o espressione equivalente) quando il tenore residuo di lattosio, da riportare in etichetta, é *inferiore a 0,5 g/100/g*.
Per entrambe le categorie di prodotti va riportato in etichetta che l'assenza di lattosio o la sua ridotta presenza sono una conseguenza "naturale" del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il formaggio in questione e una indicazione del tipo "contiene galattosio".
Nel solo caso dei prodotti "naturalmente privi di lattosio", se si ritiene di poter quantificare e garantire una soglia residua massima di galattosio, può essere utilizzata, in alternativa alla precedente, una dizione del tipo "contiene galattosio in quantità inferiore a …" nell'ottica di fornire informazioni precise anche per un eventuale uso da parte dei galattosemici.

4.2.3. **YOGURT**

Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato (potrà essere richiesto anche il tipo da latte scremato) con e senza frutta e/o cereali, dovrà essere privo di additivi alimentari e corrispondere ai requisiti previsti dal Reg. CE 853/04. Lo yogurt deve essere di provenienza nazionale, privo di inibenti, antifermentativi e coloranti ed addensanti, aromatizzanti, stabilizzanti ed altri additivi. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus" i quali trasformano il lattosio in acido lattico. Lo yogurt bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta e/o cereali dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Di aspetto dovrà essere denso ed omogeneo, con presenza di pezzetti di confettura nella varietà con frutta. Non deve presentare

sapore amaro, colonie di muffe, grumi e non devono essere visibili rigonfiamenti delle confezioni per la produzione di gas.
Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.
Lo yogurt alla frutta deve presentare la seguente composizione: yogurt, frutta, zucchero e deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste del Committente. Tra gli ingredienti deve essere specificato il tipo di frutta. L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 s.m.i.
Deve essere acquistato in confezioni monodose da 125 gr. con almeno il 75% di conservabilità residua e somministrato entro max 2 giorni dall'approvvigionamento.
Il prodotto deve essere adatto anche agli utenti affetti da celiachia, quindi deve comparire nel registro nazionale e/o nel prontuario ultimo aggiornamento dei prodotti gluten-free .

4.2.4. **BURRO**

Il burro, di produzione nazionale, deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, sottoposto a centrifugazione, in conformità alla normativa vigente. Deve contenere sostanza grassa non inferiore all' 82%, un'acidità espressa in acido oleico inferiore allo 0,5% e numero di perossidi <
0,3. Deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.
Deve avere buona consistenza e spalmabile, aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme, colore paglierino naturale, buon sapore e odore gradevole, caratteristici. Sono richiesti panetti da 0,250, 0,5 e 1Kg.
Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto. È vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina. Non è ammessa la detenzione e l'utilizzo di burro con meno di 30 giorni dalla data di scadenza.

5. CARNI FRESCHE

Le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Non debbono essere congelate e devono risultare prive di qualsiasi alterazione organolettica o patologica. Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.
La Ditta appaltatrice su richiesta dell'A.C., deve produrre copia dei referti analitici riguardanti le procedure di autocontrollo aziendale, di cui ai Reg. CE 852-853/04, delle Ditte fornitrici relativi alle tipologie di carni conferite.
In ogni caso la ditta appaltatrice deve sempre acquisire le attestazioni delle ditte fornitrici comprovanti la conformità alle procedure di autocontrollo delle carni e dell'impianto di produzione in cui esse sono ottenute.
Le indicazioni relative al prodotto, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto o involucri protettivi in film plastico per le carni bianche) e secondari, o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile. Sugli imballaggi secondari (cartoni, cassette, ecc.) deve essere apposta una o più etichette da lacerarsi al momento della apertura, con riprodotto il bollo sanitario CE.
Per le carni avicunicole, e per i prodotti contenenti questo tipo di carni devono essere rispettate le norme relative all'etichettatura ed alla tracciabilità indicate nell'Ordinanza del Ministero della Salute del 26.8.2005 e successive modifiche ed integrazioni previste nell'Ordin. Min. Salute del 10.10.05.
Il trasporto delle carni fresche rosse (bovine) e bianche (avicunicole) refrigerate in confezioni sottovuoto dovrà essere effettuato nel rispetto del Reg. CE 853/04.
Le carni in confezioni sottovuoto o in involucro protettivo dovranno essere consegnate nel rispetto del loro periodo di conservazione (TMC) definito in etichetta. Inoltre la vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore al **75% della vita commerciale** complessivamente attribuita al prodotto.
L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

5.1. CARNI AVICUNICOLE

Carne di pollo e tacchino (avicola)
Le carni di pollo e tacchino fresche e refrigerate dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in stabilimenti nazionali riconosciuti ed iscritti nelle liste di riconoscimento della UE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dal regolamento (CE) 853 del 2004, e successive modifiche e integrazioni, nonché delle relative disposizioni comunitarie di applicazione.
Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto).
La carne deve essere certificata di classe A, ai sensi dei Regolamenti CEE 1906/90, 153/91 e 1980/92, e deve altresì:

- riportare il bollo sanitario previsto.
- non essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.
- provenire da animali esclusivamente allevati a terra in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.
- esclusione dalla fornitura di quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie).

Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati sul territorio nazionale.
La macellazione dovrà avvenire entro un periodo non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti; i requisiti e le pezzature dovranno essere certificati ad ogni consegna.
I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da carni alle quali è stato applicato come

unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.
Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.
I tagli richiesti, in conformità al regolamento CEE n. 1538/91 dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:
I **petti di pollo con forcella** (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), peso compreso tra i 300 e i 500 gr, dovranno essere di prima qualità. Il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3 % sul peso complessivo del taglio.
I **fusi di pollo** (detti commercialmente **cosce di pollo**) devono avere un peso uniforme compreso tra 130 gr. e 150 gr. Trattasi della parte corrispondente a tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le sezionatore devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
I **polli a busto** dovranno provenire da carcasse eviscerate, senza le frattaglie, di animali di categoria A ai sensi del Reg. CEE n° 1538/91, del peso di gr. 1000/1100, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione. Dovranno avere caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine.
Dovranno inoltre essere privi di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica ed anabolizzante, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e che possono nuocere alla salute umana; le carni non dovranno essere state trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.
Dovranno essere:

- privi di testa e di collo, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a 1/2 cm. circa sotto l'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- privi di intestino, stomaco, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- di macellazione recente e cioè non oltre 48 ore (se la consegna avviene di lunedì, sono accettate carcasse macellate il venerdì) e non inferiore a 12 ore;
- grasso interno e di copertura ben distribuito e in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

La carne dovrà essere confezionata a regola d'arte e, pertanto, all'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi od altro materiale estraneo al prodotto.
La **fesa di tacchino** (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) dovrà essere spellato, pronto per l'uso.
Saranno sempre rifiutati petti di pollo e di tacchino di qualità inferiore alla "prima" e comunque che risultino da un esame sommario e/o da controlli sanitari e/o da perizie merceologiche, avariati, sofisticati, adulterati.
Saranno rifiutati prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciatura da freddo e ossidazione dei grassi.
Per quanto riguarda il tenore di acqua del pollame, dovrà essere rispettato il Regolamento (CEE) n. 2891/93 della Commissione del 21 ottobre 1993.
I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto l'Impresa appaltatrice dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'amministrazione comunale la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli e dalla quale risulti che:
- **i parametri chimici riferiti** a residui di farmaci, contaminanti ambientali sostanze ormonali e antiormonali, rilevati a campione sulle partite di carne da cui derivano le carni oggetto della fornitura, sono ricompresi entro i limiti previsti dalla normativa vigente;
- **i parametri microbiologici** non superano i seguenti limiti massimi: Carica microbica mesofila < 1.000.000 UFC/g
Enterococchi < 100 UFC/g Coliformi totali < 1000 UFC/g Escherichia coli < 50 UFC/g Staphilococco aureus < 100 UFC/g Clostridi solfito riduttori <10 UFC/g Salmonella assente in 25 g Listeria assente in 25 g

Sostanze inibenti devono essere assenti.
Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, e senza penne e piume residue.
Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci. Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto e al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 75%.
Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati.
Sulle singole confezioni, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:
- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "*da consumarsi entro il ...*";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.
I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto
I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).
Per quanto attiene alle carni fresche di volatili da cortile dovranno essere riportate tutte le informazioni obbligatorie ai sensi dell'Art. 3 O. Min. Sal. 26/08/2005 riguardanti la provenienza degli animali (normativa entrata in vigore il 17/10/05).

5.2. **CARNE BOVINA FRESCA, REFRIGERATA E CONFEZIONATA SOTTOVUOTO**

La carne di bovino costituisce un'ottima fonte proteica in quanto ricca di amminoacidi essenziali. Rilevante inoltre la presenza di sali minerali, soprattutto ferro utile per l'accrescimento, e vitamine.
Le carni bovine devono tassativamente provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 4 del Reg. CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che adottano le misure atte a garantire che tutte le carcasse o mezzene di bovini adulti da essi macellati e sezionati siano munite di bollo sanitario (**M:** macellazione e **S:** sezionamento) ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 2, in combinato disposto con l'allegato I, Sezione I, Capo III del Reg. CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e siano classificate e identificate in conformità della tabella comunitaria.
Le carni fornite devono essere tassativamente munite delle informazioni sulla loro tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente di proteine animali).
Le carni bovine fresche, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità di cui al D.Lgs. 286/94.
Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

La carne bovina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste e dovrà essere consegnata completamente pulita e priva di scarti e con uno scarto massimo del 3% sul peso complessivo.
La carne consegnata dovrà corrispondere alle caratteristiche merceologiche sopra indicate, nonché ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa nazionale e UE.
Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal Reg. CE n. 1234/2007 s.m.i., recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), che regolamenta la commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi e classifica le carcasse dei bovini adulti, suini e ovini e dal Reg. CE n. 1249/2008 s.m.i., che detta disposizioni complementari sulle classi di conformazione e di stato di ingrassamento delle carcasse di bovini adulti, suini e ovini.
Le carni bovine oggetto della presente fornitura, fatto salve le carni ottenute da bovini per i quali è stata registrata, anteriormente al 29 giugno 2007, una denominazione di origine o un'indicazione geografica protetta a norma del Reg. CE n. 510/2006 e s.m.i., relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, devono provenire da carcasse di giovani animali, inquadrabili nelle seguenti categorie e classi:

- **categoria V**, con la denominazione di vendita "vitello" o "carne di vitello";
- **categoria Z**, con la denominazione di vendita "vitellone" o "carne di vitellone";
- **categoria A**, con la denominazione di vendita “bovino adulto”, animale maschio di età compresa tra 12 e 24 mesi.

Per i disciplinari di carni di bovini per i quali è stata registrata, anteriormente al 29 giugno 2007, una denominazione di origine o un'indicazione geografica protetta che prevedono la possibilità, di riportare la dizione “vitellone” per bovini di età compresa tra 12 e 24 mesi, comunemente accettata dal commercio e conosciuta dal consumatore a livello locale, tale dicitura deve essere comunque sempre affiancata alla denominazione di vendita “bovino adulto”.
Le **classi di conformazione** previste per le carni oggetto della presente fornitura sono esclusivamente la **S** (Superiore) e la E (Eccellente); le classi di stato di ingrassamento la n. 1 (Molto scarso) e la n. 2 (Scarso)
Inoltre:

- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà avere un peso inferiore a 240 Kg. per la categoria vitellone e non superiore a Kg. 180 per la categoria vitello;
- la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità al Reg. CE 853/04 e presentare il bollo sanitario;
- la carne deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito UE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili la carne deve essere prodotta macellata e sezionata nel rispetto della Legge 19/1/2001 n. 3 dell’O.M. 27/03/2001, del Regolamento CE n. 999/2001 e del D. Min. Sal. 16 /10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica delle suddette;
- deve essere garantita la tracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000 e inoltra dovrà essere assicurata l’etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a 6 giorni;
- la carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- l’odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli; la carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante, antibatterica o conservante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come previsto dal Regolamento CEE n. 2377/90 che definisce la procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale.

La lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 5 giorni e non oltre 15 giorni dalla macellazione.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature:
- bollo CEE e n° riconoscimento veterinario
- marchio C.I. (Carni Italiane)
- n° e categoria di classificazione

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni (Reg. CE 853/04; Reg. CE 2073/05 s.m.i.); a richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.
A richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà altresì documentare:
- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro, in particolare, di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 1.000.000 ufc/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5x10.000 ufc/g;
- lysteria monocytogenes: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni, ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto.
Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto, in confezioni del peso singolo non inferiore ai ca. 3 kg e non superiori a ca. 5 kg.
Al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 75%.
Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione.
I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchi sottovuoto: al momento della consegna, il prodotto sottovuoto non dovrà manifestare la perdite, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruno.
I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato).
I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.
Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.
Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.
Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.
Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:
- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento;
- laboratorio che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/04;
- etichettatura, con le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/11 s.m.i., conforme al Reg. CE 1760/2000 ed

al Regolamento della Commissione 270/2002 CE.
Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre, se la ditta appaltatrice effettua solamente operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.
Il trasporto deve avvenire secondo le disposizioni del Reg. CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni.
I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere registrati per il trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg. CE 853/04 (da 0°C a +4°C, con tolleranza max + 7C°) per tutta la durata del trasporto.
Le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.
I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).
La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative.

N.B. le polpette di carne presenti nel menù dovranno essere realizzate presso il centro di cottura con le materie prime indicate nelle tabelle dietetiche allegate ed elencate nel presente capitolato.

5.3. CARNE SUINA FRESCA, REFRIGERATA E CONFEZIONATA SOTTOVUOTO

Le carni di suino sono ottenute dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato o femmina che non abbia mai partorito, di peso non inferiore a 120 kg e presentate in tagli confezionati sottovuoto e freschi.
Nel caso di carni ottenute da animali allevati con metodo biologico, queste dovranno riportare l'apposito marchio.
Le carni fornite dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito dal D.Lgs. 16 marzo 2006, n. 158.
Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.
La carne richiesta dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato o femmina e dovrà risultare come "lombo disossato (filoni)".
Le carni, fresche, dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.
I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.
A richiesta dell'A.C. la Ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.
A richiesta dell'A.C. la ditta dovrà altresì documentare:
- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 106 UFC/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5x104 UFC/g;
- lysteria monocytogenes: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g.
Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I prodotti sottovuoto, al momento della consegna, non dovranno altresì manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità.
I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.
Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.
Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore. Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:
- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi del Reg. CE n. 853/2004.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.
Il lombo di suino dovrà essere consegnato completamente disossato, pulito e privo di scarti e con uno scarto massimo del 3% sul peso complessivo.
Le carni dovranno essere della migliore qualità (classe E), presentare buon aspetto, ottimo stato di conservazione ed esenti da difetti di tipo PSE E DFD. Ai fini della tipizzazione delle carni, oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal D.M. MIPAAF n. 436 del 16 ottobre 2012 che ripartisce le carcasse dei suini macellati in categorie e in classi di carnosità.
I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg. 853/2004 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto.
I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

6. **SALUMI**

Tutti i prodotti di salumeria devono essere conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti ed in particolare essere ottenuti e/o lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04.
La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. I salumi dovranno:

a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione
c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire; d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.
d) devono essere conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti ed in particolare essere ottenuto e/o lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/04.

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

Prosciutto crudo DOP (tipo San Daniele)
Fornito intero o previamente disossato. Deve risultare a maturazione completa , deve riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura. Deve essere marchiato con bollo a fuoco portante la dizione " Visita sanitaria" del Comune ove avviene la stagionatura come da circolare del Ministero della Sanità n. 97 del 18 agosto 1959.
I prosciutti devono presentare carni di colorito chiaro, carne e grasso poco consistenti, aroma poco sviluppato, non devono quindi risultare poco maturi né presentare difetti di maturazione vicino all'osso ed in altre zone.
Il grasso non deve essere di proporzione eccessiva né essere di colore giallo o avere odore o sapore di rancido.
Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 31 marzo 1965 e DM 28/12/64 e succ mod..

Prosciutto crudo di Parma
Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio.
Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. 26 del 13/2/1990, come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura non inferiore ai 10mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 chilogrammi di peso ed ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 chilogrammi (L 26/1990 come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142).Assenza di difetti quali :granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. Etichettatura ai sensi del Reg. UE 1169/11 s.m.i.
Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile: data di produzione (OM del 14/2/68).
Riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Prosciutto cotto senza polifosfati di 1°qualità
Dovrà essere di prima qualità, ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del peso

compreso fra 6 e 8 Kg. di suino allevato e macellato in Italia, maturo, del peso vivo di oltre 130 Kg..
Deve essere conforme alle norme igienico-sanitarie vigenti ed in particolare essere ottenuto e/o lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/04.
Il prodotto deve essere: senza polifosfati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose; senza aree vuote (bolle e rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco, sodo ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere assente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.
All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro: non superiore al 74%; umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza + 1%; proteine: 15-20%; grassi: 10- 15%; ceneri 2-2,5%.
Deve essere munito di dichiarazione riguardante:
il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia di suino non ricomposta); il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione; .
il peso netto dei prodotto; dichiarato non addizionato di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal Reg. UE 1169/11 s.m.i.
A11' interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato.
Dovrà essere privo di polifosfati aggiunti, di caseinati alimentari e di qualsiasi altro additivo non consentito dalla Legge o con attività gelificante o addensante. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere additivi con attività gelificante o addensante che possono ingenerare intolleranze alimentari.
Gli eventuali additivi aggiuntivi e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla legge D.M. 31.3.1965 e successive modificazioni D.M. 28.12.1964 e successive modificazioni.

Bresaola bovina (certificata IGP)
Prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina, la bresaola è prodotta elusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni. La stagionatura dovrà avere al momento della consegna un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 45 giorni.
Il prodotto deve avere:
- consistenza soda ed elastica,
- aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure
- colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa
- profumo delicato e leggermente aromatico
- gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 27.2.1996 n. 209 s.m.i. e Reg. CE 1333/2008 s.m.i.
Il prodotto dovrà essere conforme al D.Lgs. 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal Reg. UE 1169/2011 s.m.i. Se fornito in tranci dovrà essere confezionato sottovuoto.

7. UOVA E OVOPRODOTTI

7.1. UOVA IN GUSCIO

Uova di gallina intere conformi a quanto stabilito dal Reg. CE 1234/2007 s.m.i., al Reg. CE 1028/2006 e al Reg. CE 557/2007 che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. 1028/2006.

Le uova fresche, qualora non biologiche, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Reg. 589/2008 in applicazione del Reg. CE 1237/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Le uova fresche dovranno essere di gallina in guscio appartenenti alla categoria qualitativa A di Grandezza media (M - peso gr 53/63), selezionate e classificate in centri di imballaggio nazionali autorizzati dall'autorità competente.
Le uova dovranno essere prodotte da allevamenti a terra, nazionali riconosciuti idonei alla produzione di uova da consumo nei quali si applicano tutte le norme ed i controlli previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento a quelli indicati dal DPR 587 del 3 marzo 1993 situati nel territorio nazionale. Le stesse dovranno essere consegnate dal produttore a raccoglitori o centri di imballaggio riconosciuti idonei ai sensi dei Regolamenti CEE n. 1907/90 e 2295/93 e dovranno rispettare il seguente limite microbiologico: Salmonella spp assente in 25 g o in 25 ml.
Le uova dovranno avere guscio e cuticola normali, puliti e intatti, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombratura senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
Le uova non dovranno presentare colorazioni anomale né internamente né esternamente e dovranno essere esenti da sapori e odori estranei o indesiderabili.
Le uova dovranno essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi conformemente ai Regolamenti CE n. 1907/90 e n. 2295/93.
Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore e, al momento della consegna, dovranno avere un **residuo di vita commerciale non inferiore al 75%.**
Le indicazioni riportate sugli imballaggi e la stampigliatura delle uova devono essere conformi a quanto disposto dal Reg. CE 1234/2007, Reg. CE 1028/2006 s.m.i., al Reg. CE 557/2007.

Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.
Le fascette e i dispositivi di etichettatura degli imballaggi delle uova dovranno essere conformi ai Regolamenti CE n. 1907/90 e n. 2295/93.
In particolare i grandi imballaggi dovranno recare impresso a stampa il contrassegno ufficiale e tutte le fascette e i dispositivi di etichettatura dovranno essere codificati con una lettera o combinazioni di lettere che ne identifichino la serie e con un numero progressivo di identificazione delle singole etichette nella rispettiva serie.
Dovranno risultare chiaramente visibili le seguenti indicazioni:

- sede e ragione sociale della ditta che ha imballato o che ha fatto imballare le uova;
- numero del centro di imballaggio;
- categoria di qualità e di peso;
- numero di uova imballate;
- data di imballaggio (giorno e mese)

L'Impresa appaltatrice, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi eseguite.
Dovranno essere rispettate le norme vigenti per quanto riguarda i materiali di confezionamento di alimenti.
Le uova dovranno essere trasportate utilizzando veicoli in grado di mantenere una temperatura costante e

adatta a garantirne la conservazione ottimale della qualità oltre a tutte le altre condizioni previste dal Reg. CE 853/04.
I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche le seguenti indicazioni:

- natura del prodotto e indicazione della specie da cui provengono le uova;
- numero del lotto.

7.2. UOVA PASTORIZZATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.

- Devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- non devono essere presenti odori estranei;
- devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali e di micotossine devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.
Il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti.
Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce come criteri di sicurezza per prodotti a base d'uova l'assenza di Salmonella in 25 g di prodotto in cinque unità campionarie. Per i prodotti a base d'uovo Vanno rispettati i limiti fissati dalla normativa.
Additivi: Il prodotto non deve contenere additivi
Il prodotto deve inoltre essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici (Reg. CE 834/2007 s.m.i., Reg. CE 889/2008 s.m.i.).

8. PRODOTTI ITTICI FRESCHI

Il pesce apporta proteine di valore biologico paragonabile a quelle presenti nella carne, ma si differenzia per la quantità e qualità dei grassi, in prevalenza acidi grassi polinsaturi. Per questo è consigliato un consumo minimo di 2 volte a settimana. Sono da preferire i prodotti della pesca dei mari nordici (es merluzzo) che hanno una minor possibilità di essere contaminati da residui di metalli pesanti e il pesce azzurro (es. sgombro, alici e sardine) del Mar Mediterraneo con requisiti nutritivi superiori. Una valida alternativa è il pesce da acquacoltura biologica.

Prodotti ittici freschi

I prodotti della pesca devono possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti, relative alle norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca. Tutti i prodotti ittici di provenienza nazionale e/o locale (mare Adriatico/Mediterraneo), devono essere pescati e confezionati nel rispetto dalle normative vigenti, in stabilimenti autorizzati, come previsto dalle norme legislative vigenti in materia. I prodotti ittici richiesti sono costituiti esclusivamente da pesci decapitati, eviscerati e deliscati.

I **prodotti ittici freschi** devono essere confezionati in cassettina di polistirolo rispondente ai requisiti previsti dalla normativa in materia, protetti con ghiaccio in superficie, che non costituisce peso. Tenuto conto della pezzatura richiesta per le singole confezioni di pesce, non è previsto l'interleaved, ossia il confezionamento con l'apposizione della pellicola blu fra uno strato e l'altro di pesce. Ogni confezione (cassettina), deve riportare la etichettatura con tutte le indicazioni previste. Tutti i prodotti ittici freschi devono essere consegnati nel rispetto del periodo (stagionalità degli stessi) e derivanti da una pesca del giorno precedente a quello della consegna.

I **prodotti ittici freschi** devono mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative tipiche: il tessuto muscolare deve essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni scure (marroni) e emorragiche; non deve presentare alcuna alterazione di colore, né macchie, odore o sapore atipici, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione, irrancidimento, ecc.

Il pesce deve essere perfettamente toelettato, non deve presentare grumi di sangue, ecchimosi, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o di cartilagine, pelle e struttura ossea. La presenza di spine rappresenta una criticità significativa e costituirà oggetto di respingimento del prodotto.

Il pesce deve presentare caratteristiche organolettiche e aspetto tipici:

1. odore fresco
2. colore vivo e lucente
3. consistenza soda
4. le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% massimo.

I prodotti ittici freschi non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli pesanti in concentrazione superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. I prodotti devono avere: pH <= 1mg/100grammi TVN (Basi azotate volatili) < 30mg/100grammi.

I pesci non devono avere parametri chimici superiori a quanto previsto dalle norme per le varie specie, riferiti a ABVT (Azoto Basico Volatile Totale), istamina e contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, mercurio e metalli pesanti, nonché aggiunta di sostanze ai fini della conservazione o atte ad evidenziare una maggiore condizione di freschezza. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili non deve superare la quantità di 0,5 mg/kg di prodotto fresco. Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello previsto dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti ittici freschi devono essere esenti da vibrioni patogeni. I prodotti ittici freschi saranno utilizzati per la preparazione di sughi per primi piatti. Può essere richiesta costantemente, nel corso della fornitura, la tracciabilità del prodotto per un massimo di dieci volte per anno scolastico. Non sono previste tolleranze, fatta salva la temperatura di consegna (± 3°C) rispetto a quanto indicato nella normativa vigente.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate, sia riferite al confezionamento ed etichettatura sia alle caratteristiche merceologiche, chimiche, microbiologiche e di trasporto. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto durante la lavorazione e la cottura del pesce, la

restituzione sarà su prodotto semi lavorato. La restituzione interesserà tutto il pesce consegnato, riferito alla tipologia e al lotto oggetto di segnalazione.
Consegna/approvvigionamento: I prodotti ittici freschi devono essere consegnati nel rispetto del calendario preventivamente concordato con l'Amministrazione (giornata ed orario); in genere il giorno precedente all'utilizzo, con mezzi idonei. Non è consentita la veicolazione con mezzo non frigorifero, nonché la veicolazione promiscua con altri prodotti (aspecifici).
Per il resto si fa riferimento a quanto indicato alle disposizioni generali del capitolato di appalto.
I **prodotti ittici freschi richiesti** sono i seguenti:

- ALICI (Engraulis ensicrasicolus) - provenienza: Adriatico/Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 - 37.3)
- MOSCARDINI (Eledone moschata) - provenienza: Adriatico/Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 - 37.3)
- SALMONE FRESCO IN TRANCI (Salmo Salar) - dall'area di pesca dell'Atlantico e mari freddi del Nord (Scozia, Norvegia, Alaska)
- VONGOLA COMUNE (Venus gallina) - provenienza: Adriatico/Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 - 37.3)

SURGELATI E PRODOTTI ALIMENTARI VARI

9. ALIMENTI SURGELATI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere prodotti ai quali è stata applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.
Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in perfette condizioni igieniche.
Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali intatte, chiuse dal fabbricante o confezionatore, preparate in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione (D.L. 27/01/92 n. 110 e successive modifiche). L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/11 s.m.i.
Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dalle normative vigenti e con data di produzione di facile lettura.
Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. Devono essere consegnati ad una temperatura costante pari o inferiore a –18°C, con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito dal decreto 25/09/95 n. 493.
Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo.
Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni prescritte dalla legge vigente. Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio all'interno e/o all'esterno della confezione.
In particolare i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.
In tutti i prodotti, il peso netto riportato in etichetta (essendo identico la peso sgocciolato) non deve includere la glassa.
Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.
Tutti i prodotti sopra specificati, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 75%.
Tali prodotti dovranno essere esenti da agenti patogeni e da parassiti

9.1. PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Per questi prodotti è richiesta la conformità al Reg. CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni, e alle disposizioni comunitarie di applicazione. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dovrà rientrare nei limiti previsti dal D. M. 9/12/1993. Il valore ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 30 mg/100 gr nella platessa.

I filetti e le trance di pesce, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno altresì presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie; dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.
I filetti dovranno essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e deliscati.
I tranci dovranno essere spellati o con la pelle priva di scaglie.
I prodotti dovranno essere surgelati e commercializzati a pezzi singoli in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfogliati, in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare un'intera confezione.
I prodotti dovranno essere preparati in stabilimenti nazionali riconosciuti ed iscritti nelle liste di riconoscimento della UE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati nella Sez. VIII dell'Alleg. III al Reg. CE 853/04.
Le confezioni dei prodotti ittici congelati devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative degli stessi, nonché proteggerli da contaminazioni batteriche o di altro genere. Il peso dell'imballaggio (tara) e del ghiaccio di mantenimento non interferiscono in alcun modo sul peso netto del pesce. Tutte le confezioni devono contenere pesce del medesimo tipo, in tranci integri, non costituito da frammenti, di pezzatura omogenea e costante.
Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di cattura o allevamento ai sensi del Reg. UE 1379/2013 e secondo il Reg. 1169/2011 s.m.i. e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Sull'etichetta di ogni confezione dei prodotti dovrà essere riportato la provenienza, il luogo di lavorazione e di confezionamento, la denominazione di vendita, lo stato fisico (surgelamento), identificazione dello stabilimento riconosciuto UE, la data di confezionamento e di surgelamento, il termine minimo di conservazione, il peso netto (non deve includere la glassa), il lotto di appartenenza.
I prodotti devono essere privi di spine.
Saranno respinte all'origine le confezioni il cui prodotto, non necessariamente tutto, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presenti le seguenti anomalie:

- corpi estranei (residui di pinne, branchie, frammenti d'intestino, fango, sabbia, alghe, ecc.);
- odore di ammoniaca o altri odori anomali;
- colorazione giallastra o anomala;
- odore/sapore sgradevole o improprio;
- aree di disidratazione;
- ammuffimenti.

Saranno altresì respinti quei prodotti che per requisiti merceologici non corrispondono a quelli indicati.
Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore al 75%.

Filetti di platessa surgelati
Dovranno essere allo stato sfuso, prodotti con sistema I.Q.F., senza pelle; la pezzatura dovrà essere compresa tra i 70 e i 90 grammi, in confezioni da 5-10 Kg.
La colorazione sarà bianco-avorio.

Filetti di merluzzo/nasello surgelati
I filetti di merluzzo/nasello surgelati (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) dovranno essere ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, eviscerato, senza pelle né lische, scodato e sezionato longitudinalmente; l'estremità caudale sarà lanceolata.
La superficie interna avrà colorazione chiara con modeste sfumature rosa, mentre la parte esterna sarà caratterizzata da un esile pellicola bianca lucente.
La confezione sarà composta da strati di filetti tra loro interfogliati.

Filetti di sogliola (*Solea solea* o *Solea vulgaris*) **surgelati**
Devono essere integri, senza macchie né bruciature da freddo, accuratamente toelettati, esenti da corpi estranei, organi interni, grumi di sangue, membrane scure o porzioni di pelle, senza residui di pelle né lische, di colore non anomalo rispetto a quello tipico della specie, con carni sode e non lattiginose, spugnose o gessose, esenti da colori, odori e sapori anomali, prima e dopo la cottura.
Possibilmente in pezzature compatibili a quelle indicate nelle tabelle dietetiche.

Code di rospo/Rane pescatrici in tranci surgelati
La coda di rospo o rana pescatrice (*Lophius Piscatorius*) della famiglia delle Lophiidae in tranci del peso compreso tra g 300 e 400 circa cad., deve essere accuratamente toelettata, decapitata, eviscerata e priva di spine.
Tutte le confezioni devono contenere pesce in tranci integri, non costituito da frammenti ricomposti e/o assemblati, di pezzatura omogenea e costante (indicata per i singoli tipi di pesce) e devono essere rispondenti al peso netto indicato sulla confezione.
Ogni singola confezione non deve presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento parziale o totale, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o sulla superficie del pesce, sierosità allo stato semiliquido o liquido all'interno della confezione stessa e simili.
Dopo aver decongelato il pesce e portato a temperatura ambiente, lo stesso deve presentare caratteristiche organolettiche e aspetto uguali alla medesima specie allo stato fresco:
1. odore fresco
2. colore vivo e lucente
3. consistenza soda

Le carni devono essere non stoppose, di sapore ed odore caratteristici.
La coda di rospo deve avere pezzatura di 300-400g, in confezione da g 1.000-5.000 ca.
Provenienza: Mediterraneo (zona FAO 37.1-37.2-37.3), Oceano Atlantico Nord Orientale (zona FAO 27).
La coda di rospo non deve contenere residui di antibiotici non ammessi dalla normativa, né antisettici.

Seppie
Prodotte con sistema I.Q.F., avranno il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano-bruno, potrà essere presente la pelle.

Totani
Cefalopodi puliti surgelati per sugo.
Il colore dei cefalopodi puliti freschi è bianco, senza sfumature. Tonalità di colore rossastro indicano deterioramento. L'odore deve essere fresco e salmastro. Un odore ammoniacale è segno di deterioramento.

Vongole sgusciate surgelate
Ottenute da vongole Chamalea Galina sgusciate, di pesca mediterranea e lavorazione nazionale, saranno prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04.
Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto.
Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.
Sulle confezioni sarà riportata in maniera ben visibile la regolamentare etichettatura nonché il bollo sanitario.
Le ditte interessate alla fornitura del pesce surgelato devono soddisfare i requisiti del succitato D.Lvo 110/92.

Il pesce per il sugo dei primi piatti comprende: seppie, totani, vongole sgusciate**.**

È vietato l'uso di pesce tipo bastoncini o pesce costituito da materie prime ricomposte. Le polpette di pesce presenti nel menù devono essere realizzate presso il centro cottura con le tipologie di pesce indicate nelle tabelle dietetiche allegate e con le materie prime elencate nel capitolato.

9.2. VERDURE SURGELATE

I sotto elencati prodotti (gli unici utilizzabili anche surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato a necessità di utilizzo "fuori stagione" e/o su specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- carciofi,
- piselli,
- fagiolini,
- bietole e spinaci.

Nel caso si utilizzino verdure surgelate per la composizione di minestroni, devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone (almeno 10 verdure diverse) e la loro percentuale in peso.

La verdura surgelata deve essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti: D.Lgs. 27/1/1992, n. 110 e successive modificazioni.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

Non devono contenere additivi. La surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore. Devono provenire da produzioni nazionali e non transgeniche.

I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti e rancidità; l'odore e il sapore devono essere quelli del prodotto di origine; non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, né insetti, né parassiti. I pezzi surgelati devono presentarsi ben separati tra loro, senza ghiaccio in superficie; i prodotti non devono avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati.

Il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.

Devono essere fornite, come previsto dal D.Lgs. 110/92, in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dal DM 21/3/73 e successive modifiche e aggiornamenti.

Le etichettature dei prodotti devono essere a "marchio" e conformi al Reg. UE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni e pertanto devono riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice o confezionatrice;
- peso netto (non includente la glassa);
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno/mese/anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti surgelati dovranno garantirne la conservazione alla temperatura conformemente a quanto prescritto dal DM 25.9.1995 n. 493. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla UE.

L'Impresa appaltatrice/fornitore, su richiesta dell'A.C., dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

10. ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento.
I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

Tonno naturale o all'olio di oliva extravergine
Il tonno dovrà essere a trancio intero di prima qualità (varietà Yellowfin) al naturale di provenienza Italia, Spagna o Portogallo. La carne deve essere rosea, di trancio intero e non presentare difetti di odore, colore o sapore.
Il prodotto fornito deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue). Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà escluso.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23.8.1982 e D.Lgs. 108/92, 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 DM 18.2.1984. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.
L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/11 s.m.i.

Pomodori pelati BIOLOGICI

I pomodori pelati devono essere, ai sensi della legge 10 marzo 1969 n. 96 e D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428, pomodori di tipo lungo privati della buccia. Devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- odore e sapore caratteristici del pomodoro e assenza di odori e sapori estranei;
- assenza di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensioni interessanti la polpa e assenza di maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed assenza di marciumi interni lungo l'asse stilare;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- I contenitori, oltre alle menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare:
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
- la sede dello stabilimento;
- una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro.

Olive verdi e nere in salamoia denocciolate
I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiale.
Non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro. I frutti immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il

gusto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.
I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.
Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 s.m.i.

Sottaceti
Tipologie: cipolline, cetrioli, insalatina, carciofini.
I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per alimenti, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati.
Etichettatura conforme al Reg. UE 1169/11 s.m.i.

11. CONDIMENTI E PRODOTTI VARI

11.1. CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

L'olio extra vergine di oliva fornito deve essere di **produzione nazionale** (cioè le olive dovranno provenire da coltivazioni italiane e la frangitura dovrà essere effettuata in Italia) e deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive; non deve aver `subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma
soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio; *non deve contenere più dello 0,6 % di peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna* (Reg. CEE 2568/91 e s.m.i., ultima mod. Reg. 299/2013)

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dello 0,6% in peso di acidità". II prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

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

L'olio dovrà essere consegnato:

a) in contenitori di vetro sigillati à perdere da lt. 1(uno)
b) in contenitori sigillati a perdere da lt. 5 (cinque).

Etichettatura secondo Reg. UE 1169/11 s.m.i.

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

ACETO BIOLOGICO

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
b) un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità (DPR 162/1965 e L 283/1962, L. 527/82, L. 258/1986). Etichettatura secondo Reg. UE 1169/11 s.m.i.

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

11.2. PRODOTTI VARI

Sale iodato

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Salute per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Deve avere tutte le caratteristiche previste dalla legge, in conformità al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale. Confezioni: sale grosso kg. 1; sale fino kg. 1

Zafferano

Ai sensi del R.D.L. 12 novembre 1936 n. 2217 per “zafferano” si intende la parte apicale dello stilo, con gli stimmi, del “crocus sativus”. Lo zafferano deve essere in polvere, in involucri sigillati recanti, oltre a tutte le indicazioni prescritte dall’art. 3 del R.D. 12/11/1936, anche quella relativa al peso netto e al nome e alla sede della ditta preparatrice. A tutela della denominazione di “zafferano” deve essere rispettato il R.D.L. n. 2217 del 12 novembre 1936.

Zucchero semolato

Lo zucchero deve avere i requisiti previsti dalla Legge 31 marzo 1980 n. 139 (Recepimento della direttiva adottata dal Consiglio della CEE riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative a determinati tipi di zuccheri destinati all'alimentazione umana). Il contenuto di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare: denominazione, peso netto, nome e indirizzo del fabbricante o del rivenditore CEE, la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni deve essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

Tè deteinato (filtri)

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei e deve essere conforme D.M. 12 dicembre 1979 e successive modificazioni. Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Ogni sofisticazione è vietata (R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 art. 158).

Cioccolato

Dovrà essere conforme a quanto previsto dalla Direttiva 2000/36/CE recepita con D.Lgs. 12/6/2003 n. 178 e successive modificazioni. In particolare il cioccolato da utilizzare come ingrediente presso i centri cottura dovrà contenere solo pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, vaniglia e, a volte, lecitina (un emulsionante) in quantitativi variabili. La percentuale di cacao deve essere almeno del 45% e il burro di cacao il 28%. Laddove indicato la percentuale di cacao potrà arrivare fino al 75%.

12. PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Ciambella o ciambellone, torta di mele, torta al limone.

Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la ditta dovrà sempre presentare la scheda di composizione dei prodotti offerti.
I prodotti dolci da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00" od integrali; senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti; dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) e/o miele; senza l'impiego di aromi, oli e grassi idrogenati; preferibilmente solo con olio extravergine di oliva.
Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine). Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.
Nel caso si autorizzi, in situazioni limitate, l'utilizzo di prodotti dolci da forno industriali questi devono avere le stesse caratteristiche sopra specificate per i prodotti artigianali ed essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso e nel rispetto di quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011.

13. PRODOTTI DIETETICI PER LA PRIMA INFANZIA E PER GRUPPI SPECIALI

Caratteristiche generali.

Prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti (soggetti di meno di quindici mesi d'età) e dei bambini (soggetti d'età compresa tra 15 e 36 mesi della prima infanzia in buona salute e destinati ai lattanti nel periodo dello svezzamento ed ai bambini per completare la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale. Devono essere prodotti conformemente alla normativa nazionale e comunitaria vigente (D.Lgs. n. 111/92, D.P.R. n. 131/1998, Direttiva 1999/41/CEE, Direttiva 20/2/2000 n. 2000/13 e successive modifiche e integrazioni, Legge n. 123 del 4 luglio 2005). Le caratteristiche qualitative devono rispettare gli standard previsti per i prodotti tradizionali. Devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle suddette norme e dal Reg. UE
1169/2011 s.m.i., nonché il DPR n. 578 del 30 maggio 1953, esecutivo della Legge n. 327 del 29/03/51, che disciplina la produzione e il commercio degli alimenti dietetici e prima infanzia. Ogni prodotto dietetico necessita della notifica al Ministero della Salute e inserimento nel Registro nazionale, ove previsto.
Le confezioni, da 80 g, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 sopracitato e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali peculiari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura dei prodotto;
- istruzioni per l'uso;
- tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. n. 77 del 16/02/1993);
- indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoule (KJ) del valore energetico;
- nome o la ragione sociale e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

PRODOTTI DA UTILIZZARSI NEGLI SCHEMI DIETETICI FORMULATI PER UTENTI CON PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE.

La Ditta appaltante dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione, anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche.
In particolare per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati devono essere senza glutine e devono riportare in etichetta, nei limiti imposti dall'Art. 7 del Reg. UE 1169/2011, la dicitura "senza glutine" ai sensi del Reg. UE 828/2014 s.m.i. ed eventualmente le diciture previste dall'art. 3 del Reg. UE 828/2014, oppure il logo del Ministero della Salute "Senza Glutine" in quanto presenti nel Registro Nazionale dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare - Alimenti senza glutine, oppure il marchio Spiga Barrata essendo riportati nell'edizione più aggiornata del prontuario AIC.
Inoltre, su richiesta dell'Amministrazione comunale, la Ditta appaltante dovrà fornire alimenti senza (contenuto di lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g o ml) o a ridotto contenuto di lattosio (contenuto inferiore a 0,5 g per 100 g o ml) per le diete speciali a carattere sanitario che prevedano l'esclusione di alimenti contenenti lattosio.
Per garantire una dieta il più possibile simile a quella del menù scolastico giornaliero la ditta sarà tenuta a fornire prodotti alimentari a ridotto contenuto di lattosio:

- latte senza o a ridotto contenuto di lattosio;
- latticini senza o a ridotto contenuto di lattosio;
- formaggi senza o a ridotto contenuto di lattosio.

Prodotti per lattanti
Tutti i prodotti per lattanti devono essere di filiera comunitaria e da agricoltura biologica e devono essere preparati con materie prime non OGM.

Farine dietetiche e creme di cereali (con e senza glutine)
I prodotti comprendono quelli indicati all'art. 2 del DPR 7 aprile 1999, n. 128.
a) alimenti a base di cereali suddivisi in quattro categorie:
1) cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato (Tipo: crema di riso, crema di riso mais e tapioca, crema di cereali misti, crema d'orzo, crema multicereali vitaminica);
2) cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituito o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;
3) pastina da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
4) biscotti o fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;
b) alimenti per lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

Biscotti primi mesi "indicati a partire dall'età di quattro mesi" interi e granulati
Destinati agli asili nido, indicati a partire dall'età di quattro mesi nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive di proteine dell'uovo, dovranno essere completamente solubili nel biberon e nel frullato. Dovranno essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio (vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia).

BISCOTTI PER L'INFANZIA
Devono essere biscotti per l'infanzia tradizionali, da rosicchiare o da aggiungere nel latte.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti.
I biscotti per l'infanzia sono preparati con farine di cereali ed arricchiti con vitamine e sali minerali. Non devono contenere tra gli ingredienti additivi alimentari, dolcificanti artificiali, aromi, margarina e oli/grassi idrogenati, ma preferibilmente solo olio extravergine di oliva o, in proporzione minore, olio di monoseme specificato.
È necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali per 100 g).
È considerato un fattore migliorativo per la valutazione la presenza di ingredienti provenienti da agricoltura biologica, certificati in regime di controllo CE da agricoltura biologica.
Si richiedono anche confezioni di biscotti per l'infanzia senza glutine e senza uovo (adatti per i primi mesi).

Liofilizzati
I liofilizzati devono essere privi di glutine e delle proteine del latte ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione dei lattanti. Destinati agli asili nido dovranno essere di primaria marca forniti nelle seguenti tipologie: Liofilizzato di agnello, di pollo, di vitello di tacchino, di coniglio.
I prodotti devono essere di prima qualità e non presentare odore, sapore, o colore anormale e sgradevole.
Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.
(vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia).

Omogeneizzati
Destinati agli asili nido dovranno essere di primaria marca e forniti nelle seguenti tipologie:
• Carne: di agnello, di pollo, di vitello, di tacchino, di coniglio, di maiale;
• Frutta: di mela, di pera, di banana, di prugne, ecc.;
• Pesce: di trota, di salmone, di sogliola;
• Formaggio.
Le caratteristiche qualitative devono rispettare gli standard previsti per i prodotti tradizionali. Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte. Gli omogeneizzati di

formaggio devono essere privi di glutammato.
Gli omogeneizzati dovranno essere senza sale aggiunto e senza zuccheri aggiunti. Dovranno essere preparati con materie prime non OGM.
È considerato un fattore migliorativo per la valutazione la presenza di ingredienti provenienti da agricoltura biologica, certificati in regime di controllo CE da agricoltura biologica.
Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Semolino (semola di grano duro)
Deve essere senza proteine del latte, esclusivamente a base di farina di grano tenero tipo "0" ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione dei lattanti e deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n°187/2001 capo I. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre, devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 s.m.i.

Crema di riso e crema mais e tapioca
Devono essere senza proteine del latte, senza glutine ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre, devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 s.m.i.

Crema multicereali
A base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte, ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre, devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 s.m.i.

Tapioca
La **tapioca** è una fecola derivata dal tubero della manioca o cassava, una pianta originaria dell'America del Sud. La **crema di tapioca è p**rodotta con farina di tapioca, eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte. Deve essere prodotto di prima qualità e non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.
Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.
Come prodotto destinato ad alimentazione particolare deve essere prodotto da stabilimento riconosciuto dall'autorità competente ed è soggetto al Reg. UE 1169/2011, al D.Lgs. n. 111 del 27/01/1992 e al D.P.R. n. 131/1998.

Latte di proseguimento e adattato.
Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.
La ditta appaltatrice sulla base della richiesta dell'amministrazione comunale provvederà a fornire il latte adattato indicato per soddisfare le esigenze dell'utenza.

Pastina dietetica prima infanzia glutinata
La pastina primi mesi dovrà essere consegnata nei formati speciali (stelline, puntine, micron, anellini, sabbiolina) confezionata e prodotta a norma di legge, in confezioni non superiori a gr. 500. Il prodotto fornito ed utilizzato dovrà avere ancora una vita residua di tre mesi rispetto alla data di scadenza. Come prodotto dietetico necessita della notifica al Ministero della Salute ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e al D.P.R. 128/99 e s.m.i. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre, devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 s.m.i.