



UNIONE TERRE DEL TARTUFO

Grazzano Badoglio - Moncalvo - Odalengo Piccolo - Penango

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ANNI SCOLASTICI

2019/2020 – dal 1° gennaio 2020

2020/2021

2021/2022

2022/2023

2023/2024

INDICE

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Art. 2 – Sedi scolastiche interessate al servizio

Art. 3 – Composizione e quantitativo dei pasti

Art. 4 – Periodo e valore della fornitura

Art. 5 – Criterio di aggiudicazione

Art. 6 – Modificazioni riguardanti la fornitura

Art. 7 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 8 – Etichettatura delle derrate

Art. 9 – Oneri a carico della ditta appaltatrice

Art. 10 – Diete speciali

Art. 11 – Diete in bianco

Art. 12 – Descrizione delle operazioni e degli orari di lavoro

Art. 13 – Piano di emergenza

Art. 14 – Subappalto

Art. 15 – Responsabilità

Art. 16 – Assicurazioni

Art. 17 – Contenitori e mezzi di trasporto

Art. 18 – Rispetto D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81

Art. 19 – Personale

Art. 20 – Direzione del servizio

Art. 21 – Addestramento

Art. 22 – Vestiario

Art. 23 – Rispetto della normativa

Art. 24 – Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti

Art. 25 – Accessi

Art. 26 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 27 – Vigilanza – Controllo

Art. 28 – Penalità

Art. 29 – Cauzione provvisoria

Art. 30 – Cauzione definitiva

Art. 31 – Revisione dei prezzi – Prezzi di riferimento – Verifica

Art. 32 – Pagamento

Art. 33 – Spese

Art. 34 – Foro competente

Art. 35 – Osservanza delle norme e disposizioni

Art. 36 – Domicilio legale

Art. 1
Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.
2. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco- freddo utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Art. 2
Sedi scolastiche interessate al servizio

1. Le sedi scolastiche interessate al servizio sono:
 - Scuola dell'Infanzia: via Borganino
 - Scuola Primaria: via A. Truffa
 - Scuola Secondaria di primo grado via A. Truffa dell'Istituto comprensivo di Moncalvo "Rita Levi Montalcini".

Art. 3
Composizione e quantitativo dei pasti

1. I pasti dovranno essere preparati giornalmente presso il centro di cottura del gestore mediante l'utilizzo di materie prime di qualità superiore che dovranno essere indicate nella relazione tecnica da allegare all'offerta.
2. Un pasto completo dovrà essere composto da:
 - Primo piatto
 - Secondo piatto
 - Contorno di verdura cotta o cruda
 - Pane, secondo la tabella dietetica
 - Un frutto fresco di stagione o uno yogurt o gelato
 - ¼ di litro di acqua minerale naturale
3. Il gestore dovrà predisporre un menù tipo articolato su quattro settimane e suddiviso in menù invernale e menù estivo. Il menù tipo e le tabelle dietetiche sono soggette ad approvazione da parte delle competente Azienda Sanitaria Locale.
4. Il numero di pasti da fornire annualmente è indicativamente il seguente: 16.000 – Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà stabilito e comunicato in base alle presenze effettive.

Art. 4
Periodo e valore della fornitura

1. L'appalto avrà durata per gli anni scolastici **2019/2020 (dal 1° gennaio 2020), 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024.**
2. L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Ente appaltante, previo avviso, in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.
3. La ditta appaltatrice è tenuta ad assicurare la gestione del servizio, oltre i termini sopraindicati per un tempo non superiore a tre mesi, alle stesse condizioni, su richiesta dell'Unione.
4. L'Unione, nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio dovessero subire variazioni,

gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di giorni sessanta, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o compensazione di sorta ai quali esso dichiara di rinunciare.

5. L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi, nei limiti ed alle condizioni dell'art. 125, comma 1, lettera f), del D. Lgs. n. 50/2016 di procedere all'affidamento di ulteriori servizi analoghi al medesimo soggetto aggiudicatario, a procedura negoziata e senza necessità di ulteriore pubblicazione di bando; in tal caso questi servizi saranno considerati estensione del presente appalto e sottoposti alle medesime condizioni.
6. Il valore stimato dell'appalto ammonta a **€ 312.315,00** oltre I.V.A. di legge per un prezzo unitario/pasto di **€ 4,43** oltre I.V.A. di legge di cui 0,03 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Art. 5 **Criterio di aggiudicazione**

1. Il criterio dell'aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 144 e 95, comma 3, del d. lgs. 18 aprile 2016, n. 50.
2. Ai fini dell'affidamento del servizio è indetta una Procedura Aperta, ai sensi dell'art. 60 del d. lgs. n. 50/2016.
3. Le ditte interessate a partecipare alla gara dovranno presentare l'istanza di ammissione formulata secondo le modalità previste nel bando di gara, che si richiama integralmente, in lingua italiana ed in competente bollo.
4. L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta ritenuta, a giudizio della commissione giudicatrice, economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

- **OFFERTA ECONOMICA (Massimo punti 30/100)**

- a) prezzo unitario per pasto, comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, il prezzo massimo consentito è di € 4,43 a pasto, I.V.A. esclusa, di cui € 0,03 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta;

- **QUALITA' DEL SERVIZIO (Massimo punti 70/100)**

- a) qualità degli alimenti con elencazione della tipologia dei prodotti biologici o di lotta integrata che si intendono fornire a tutti gli utenti, in caso di aggiudicazione;
- b) progetto di valorizzazione e utilizzo di prodotti a km zero;
- c) progetti di comunicazione con l'utenza;
- d) distanza chilometrica dello stabilimento di produzione dalla sede dell'Istituto Comprensivo;
- e) progetto di educazione alla raccolta differenziata rivolto all'utenza scolastica.

La Commissione Giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta, osservando i seguenti criteri nell'attribuzione del punteggio:

a) Prezzo:

PUNTEGGIO MASSIMO: 30/100 punti.

Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso, che costituisce il parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente equazione:
$$\text{PUNTEGGIO} = 30 \times \frac{\text{prezzo più basso}}{\text{prezzo offerto}}$$

Qualora le offerte economiche dovessero presentare prezzi manifestamente e anormalmente bassi, l'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. 50/2016 richiederà per iscritto all'offerente le necessarie giustificazioni; qualora le stesse non siano ritenute valide, ha facoltà di rigettare le offerte, con provvedimento motivato, escludendole dalla gara.

b) Qualità degli alimenti mediante elencazione di alimenti di derivazione biologica o di lotta integrata che si intendono fornire a tutti gli utenti, in caso di aggiudicazione:

PUNTEGGIO MASSIMO: 25/70 punti.

Il punteggio sarà assegnato nel seguente modo:

PANE - PASTA – RISO	punti 10
ORZO – FARRO – MIGLIO	punti 10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA – ACETO	punti 5

c) Progetto di valorizzazione e utilizzo prodotti a Km. zero:

PUNTEGGIO MASSIMO: 15/70.

Ogni Impresa dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come intende valorizzare e utilizzare i prodotti a Km zero. La proposta deve essere concreta, descritta in maniera particolareggiata ma sintetica, operativamente sostenibile.

Al miglior progetto sarà attribuito il punteggio massimo, mentre alle altre offerte si applicherà la seguente formula:

$MO : P.M. = 0 : X$

M.O. – Migliore Offerta

P.M. – Punteggio Massimo Progetto

0 – Offerta da comparare

X – Punteggio Massimo da attribuire all'offerta da comparare.

d) Progetti di comunicazione con l'utenza:

PUNTEGGIO MASSIMO: 10/70

Ogni Impresa dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come realizzare la comunicazione con l'utenza, con sviluppo particolare dei seguenti elementi:

- stampa e distribuzione carta dei servizi;
- informazioni e proposte migliorative.

Le ditte hanno facoltà di allegare fac-simili di opuscoli e/o altro materiale che intendono realizzare.

Al miglior progetto sarà attribuito il punteggio massimo, mentre alle altre offerte si applicherà la seguente formula:

$MO : P.M. = 0 : X$

M.O. – Migliore Offerta

P.M. – Punteggio Massimo Progetto

0 – Offerta da comparare

X – Punteggio Massimo da attribuire all'offerta da comparare.

e) Distanza dello stabilimento di produzione dei pasti dalle sedi scolastiche interessate al servizio:

PUNTEGGIO MASSIMO: 10/70 punti.

Il punteggio massimo sarà assegnato al concorrente la cui sede produttiva sia ubicata alla minore distanza chilometrica dalla sede dell'Istituto Comprensivo, fermo restando il limite massimo di distanza, pari a km. 25.

Tale distanza costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle distanze degli altri stabilimenti, secondo la seguente equazione:

$PUNTEGGIO = 10 \times \text{distanza minima} : \text{altra distanza}.$

f) Progetto di educazione alla raccolta differenziata rivolto all'utenza scolastica:

PUNTEGGIO MASSIMO: 10/70.

Al miglior progetto sarà attribuito il punteggio massimo, mentre alle altre offerte si applicherà la seguente formula:

$MO : P.M. = 0 : X$

M.O. – Migliore Offerta

P.M. – Punteggio Massimo Progetto

0 – Offerta da comparare

X – Punteggio Massimo da attribuire all'offerta da comparare.

Il servizio sarà aggiudicato alla ditta che avrà totalizzato il maggior punteggio.

In caso di parità di giudizio risulterà vincitrice la ditta che sarà estratta a sorte tra le concorrenti con pari punteggio in seduta pubblica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, purché il punteggio sia raggiunto con valutazione superiore a zero nei calcoli di cui ai punti b), c), d), e), f).

5. Per essere ammesse alla gara le ditte dovranno essere in possesso dei requisiti stabiliti nel bando e/o disciplinare di gara.

Art. 6

Modificazioni riguardanti la fornitura

1. I menù tipo e le tabelle dietetiche, sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica tenendo comunque presente che la consegna dei cibi dovrà essere adeguata alle effettive ed oggettive esigenze dell'Ente ed a discrezione di questo.
2. L'ente appaltante si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari o tabelle dietetiche e relativi menù, previa autorizzazione del competente servizio dell'A.S.L. AL, come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.
3. L'Ente appaltante, inoltre, potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio l'Ente appaltante potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere del servizio competente dell'A.S.L. AL.

Art. 7

Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, ed alle Tabelle Merceologiche (**allegato n. 1**).

Art. 8

Etichettatura delle derrate

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. Gli alimenti riconfezionati dall'impresa appaltatrice devono essere identificati con idoneo etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.
4. Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte dell'impresa appaltatrice.

Art. 9

Oneri a carico della ditta appaltatrice

1. La ditta appaltatrice dovrà provvedere, mediante contenitori dalla medesima forniti, al trasporto dei cibi presso i plessi di cui all'art. 2, ove il Comune di Moncalvo, proprietario degli immobili, metterà a disposizione appositi locali per la refezione.
2. Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa della ditta appaltatrice verranno da questa risarciti.
3. La ditta appaltatrice, inoltre, dovrà fornire:
 - a) i tovaglioli e le tovaglie di carta, i piatti, i bicchieri e la posateria in materiale biodegradabile (ricambio giornaliero);

- b) i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulitura dei locali mensa;
 - c) materiale vario (asciugamani, grembiuli, cuffie e divise per il personale, ecc.);
 - d) ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli termici, forni a microonde, ecc.
4. La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature di mensa sarà a totale carico della ditta appaltatrice, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriori necessità.
 5. La ditta appaltatrice dovrà provvedere al ritiro giornaliero delle stoviglie sporche (da riporre negli appositi contenitori del servizio R.R.S.U.) alla pulizia, compreso lavaggio giornaliero dei pavimenti, dei locali mensa al termine dei pasti, nonché al lavaggio dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti.
 6. La ditta appaltatrice si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti.

Art. 10 ***Diete speciali***

1. La ditta appaltatrice dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.
2. Le patologie di tipo cronico, le allergie e le intolleranze alimentari dovranno essere dovranno risultare da certificato medico di recente rilascio.
3. La ditta appaltatrice dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Unione in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. Tali istruzioni saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 679/2016 con apposita comunicazione. A tal fine gli addetti al servizio ditta appaltatrice assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento, ai sensi del D.Lgs. e del Regolamento citati.

Art. 11 ***Diete in bianco***

1. La ditta appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o crudo affettato finissimo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore.
2. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato certificato medico.

Art. 12 ***Descrizione delle operazioni e degli orari di lavoro***

1. I pasti dovranno essere consegnati, presso i punti di refezione, come precisati all'art. 2, a cura e con idonei mezzi della ditta aggiudicataria, ogni giorno e nell'ora stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico- sanitario.
2. Sarà cura dell'operatore scolastico mettersi in contatto con l'appaltatore entro le ore 9,45 di ogni giorno e secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio, onde conoscere il quantitativo dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso scolastico.
3. I pasti, preparati presso la cucina centralizzata della ditta, sita alla distanza stradale massima di Km. 25

dalla sede dell'Istituto Comprensivo, trasportati con mezzi idonei, in appositi contenitori termici atti a mantenere le caratteristiche organolettiche e di temperatura proprie di ciascun cibo, nel rispetto della normativa vigente, dovranno essere consegnati entro le ore 12.00 di ogni giorno settimanale presso la Scuola dell'Infanzia di via Borganino, entro le ore 13.00 dei giorni fissati per il rientro pomeridiano scolastico presso la scuola primaria e secondaria di primo grado di via Truffa. Dal confezionamento dei contenitori termici, alla consegna degli stessi presso i refettori, non potranno intercorrere più di 40 minuti.

4. Il personale in servizio della ditta aggiudicataria dovrà essere in numero adeguato, in modo da esonerare il personale insegnante da qualsiasi prestazione che comporti contatto diretto o indiretto con il cibo in quanto il medesimo dovrà esclusivamente vigilare e assistere durante la mensa.
5. L'impresa appaltatrice verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.
6. Il gestore inoltre dovrà far pervenire giornalmente all'Unione, tramite la scuola, un documento di trasporto contenente l'indicazione del numero dei pasti consegnati, a cui dovrà seguire apposita fattura alla fine di ogni mese.

Art. 13 **Piano di emergenza**

1. La ditta appaltatrice dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.). All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione di cui al precedente art. 10.

Art. 14 **Subappalto**

1. Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di refezione scolastica, ad eccezione dei servizi di trasporto delle derrate, previa autorizzazione dell'Ente appaltante, fermo restando che la ditta appaltatrice sarà l'unico referente nei confronti dell'Ente appaltante relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta incaricata, nei cui confronti valgono le norme del presente capitolato.
2. L'affidamento in subappalto è consentito alle condizioni indicate dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016; pertanto l'appaltatore dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi.

Art. 15 **Responsabilità**

1. La ditta appaltatrice risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.
2. La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.
3. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Unione o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.
4. Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti dell'Unione, né nei confronti di suoi

dipendenti o Amministratori.

Art. 16
Assicurazioni

1. La ditta appaltatrice è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio; è inoltre responsabile per danni derivanti a terzi – pure nella sua qualità di consegnataria di beni e locali – anche conseguenti all'operato dei suoi prestatori di lavoro e, pertanto, dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.
2. La ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, ed in ogni caso almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio:
 - a) polizza assicurativa, stipulata con primaria compagnia di Assicurazione ai fini della copertura della Responsabilità Civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.); la copertura deve risultare estesa ai danni da avvelenamento, da ingestione di sostanze nocive e da tossinfezioni/intossicazioni derivanti dagli alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto. La copertura dovrà prevedere un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro; il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo. Il novero degli assicurati dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, l'Unione Terre del Tartufo. La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:
 - RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni
 - danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività
 - danni a terzi a seguito di incendio
 - danni a terzi da inquinamento accidentale
 - danni a cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio
 - b) polizza ai fini della copertura della Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del DPR 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 e s.m.i., (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione. La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di € 2.500.000,00 (duemilionicinquecento/00) per ciascun prestatore di lavoro/parasubordinato infortunato. I novero degli assicurati dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, l'Unione Terre del Tartufo.
3. Si precisa, infine, quanto segue:
 - La polizza dovrà contenere clausola di vincolo in favore dell'Unione Terre del Tartufo, per tutta la durata dell'appalto;
 - Qualora la ditta appaltatrice disponga di polizza stipulata in precedenza, conforme a quanto indicato, potrà ottemperare agli obblighi corredando la medesima di appendice di vincolo in favore dell'Unione, per tutta la durata dell'appalto;
 - I rischi non coperti dalla polizza, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico della ditta appaltatrice;
 - L'Unione si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.
4. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa dovrà coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Art. 17
Contenitori e mezzi di trasporto

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia di alimenti. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.
2. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni unitamente allo stovigliame a perdere).
3. Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite.
4. La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.
5. I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa in materia di alimenti.
6. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione almeno settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità dell'Unione di richiedere la procedura di sanificazione degli automezzi. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Art. 18
Rispetto D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81

1. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica; è fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di legge contenute nel D. Lgs. n. 81/2008 L. 242/96.
2. La ditta appaltatrice dovrà comunicare all'ente il nominativo del responsabile della sicurezza per il proprio personale, che procederà anche a tutti gli adempimenti in materia di valutazione dei rischi da interferenze. Il Documento Unico di Valutazione del Rischio per l'Eliminazione delle Interferenze (D.U.V.R.I.) reca una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

Art. 19
Personale

1. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'amministrazione appaltante e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dell'amministrazione e delle istituzioni scolastiche.
2. La ditta appaltatrice si impegna a richiamare, multare e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile; la sostituzione dovrà avvenire, senza ritardo, con altro personale in possesso dei corrispondenti requisiti professionali.
3. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, principi nutrizionali, nozioni

sull'allergie alimentari, intolleranze e celiachia; corretta porzionatura.

4. Ogni dipendente della ditta dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali di cui al D.Lgs. 196/2003 e al Regolamento UE 679/2016.

Art. 20 **Direzione del servizio**

1. La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Unione.
2. La ditta appaltatrice sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.
3. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Unione per il controllo dell'andamento del servizio.

Art. 21 **Addestramento**

1. La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.
2. La ditta appaltatrice deve, inoltre, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Art. 22 **Vestituario**

1. La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Art. 23 **Rispetto della normativa**

1. La ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. Inoltre la ditta appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Unione, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
3. Il personale tutto, nessun escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.
4. La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località

in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Art. 24

Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti

1. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e dei locali avuti in consegna è a carico della ditta appaltatrice, che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.
2. Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto dell'Unione.
3. Qualora la ditta non esegua gli interventi necessari, provvederà l'Unione, ponendone il relativo costo a carico della ditta inadempiente.
4. L'Unione dovrà provvedere:
 - alla rimozione dei rifiuti urbani ed al pagamento delle relative spese
 - alla manutenzione straordinaria degli impianti e delle attrezzature, fatti salvi i danni imputabili alla non corretta gestione o uso degli stessi
 - provvede alla disinfezione ed alla disinfestazione dei locali.

Art. 25

Accessi

1. La ditta appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.
2. Nei locali adibiti alla distribuzione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa appaltatrice, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Unione. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'impresa appaltatrice.

Art. 26

Ipotesi di risoluzione del contratto

1. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, a sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:
 - mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
 - utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
 - quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
 - mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice, con l'eccezione di cui all'art. 13;
 - in caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività;
 - inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
 - casi di intossicazione alimentare;
 - interruzione non motivata del servizio;
 - comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico.
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Unione in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

3. Qualora l'Unione intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Unione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.
4. L'Unione si riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e/o per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta.

Art. 27

Vigilanza – controllo

1. Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sui servizi dati in gestione sono di competenza degli uffici dell'Unione, dei servizi dell'A.S.L., di altre strutture idonee incaricate dall'Unione.
2. L'Unione potrà effettuare periodici controlli nei locali e nei magazzini dei fornitori e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte di strutture idonee.
3. Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.
4. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici dell'Unione, mediante verbali dei quali sarà data comunicazione all'appaltatore.
5. La ditta appaltatrice dovrà produrre le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla data di notifica.
6. Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dall'Unione le penalità conseguenti.

Art.28

Penalità

1. Per le infrazioni agli obblighi contrattuali rilevate dai competenti uffici dell'Unione o su fondati reclami dell'utenza saranno erogate, con la procedura prevista dalla legge 681/89 in quanto applicabile, le penalità in misura variabile tra € 250,00 ed € 2.500,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza.
2. Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.
3. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.
4. Si riporta di seguito a titolo esemplificativo e non esaustivo una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri sopra precisati:
 - mancata consegna di pasti o parti di pasti;
 - grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
 - prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
 - presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
 - mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
 - personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti;
 - pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo poco soddisfacente;
 - carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva la segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
 - variazioni al menù senza la prescritta autorizzazione scritta dell'Unione e preventivo nulla osta dell'A.S.L.;
 - mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP) o inosservanza delle norme igienico-

- sanitarie nella preparazione e distribuzione dei pasti;
 - mancato rispetto degli orari di consegna e somministrazione pasti;
 - inadeguatezza delle attrezzature, contenitori e automezzi.
5. Conformemente al principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per un'inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente, sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.
 6. Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico si addiverrà alla risoluzione del contratto.

Art. 29 **Cauzione provvisoria**

1. La cauzione provvisoria è pari al 2% dell'importo al netto di IVA a base d'asta del servizio (Euro **312.315,00**), da presentarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 1/09/93 n. 385, con scadenza minima di giorni 180 decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, oppure tramite versamento in contanti intestato alla Tesoreria dell'Unione, specificando la causale.
2. La cauzione presentata sotto forma di fidejussione bancaria o assicurativa, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile nonché la sua operatività nel termine di giorni 15 a semplice richiesta dell'Unione.
3. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente all'atto della stipula del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva.
4. Ai sensi dell'art. 93, comma 7, D. Lgs. 50/2016, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per le imprese alle quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000; in tal caso l'Impresa concorrente dovrà produrre copia conforme del certificato di qualità di cui è in possesso (la conformità dovrà essere dichiarata dal legale rappresentante, allegando copia del proprio documento d'identità).
5. La cauzione provvisoria, in qualunque forma venga prestata, deve essere accompagnata dall'impegno della fidejussione definitiva di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.
6. Nel caso di partecipazione da parte di A.T.I. già costituite o ancora da costituirsi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti; la garanzia deve essere operativa nei confronti di tutte le imprese partecipanti al raggruppamento.

Art. 30 **Cauzione definitiva**

1. Prima della stipula del contratto, la ditta appaltatrice dovrà presentare una cauzione definitiva mediante versamento presso la Tesoreria dell'Unione, fidejussione assicurativa o bancaria pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, ovvero, nel caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10%, aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento ed aumentata di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% - ove il ribasso sia superiore al 20%.
2. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c., nonché l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

3. La cauzione definitiva è prestata a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate e dovrà avere validità sino a sei mesi successivi alla scadenza del contratto, ivi compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria trascurasse ripetutamente e in modo grave l'adempimento delle condizioni del presente capitolato ovvero risultassero violate le norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente, l'Unione potrà in pieno diritto, senza formalità di sorta, risolvere ogni rapporto con la ditta stessa, a maggiori spese di questa con diritto al risarcimento degli eventuali danni oltre l'incameramento della cauzione definitiva.
4. La ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Unione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.
5. Il deposito cauzionale verrà svincolato, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito. Resta salvo per l'amministrazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Art. 31

Revisione prezzi – prezzi di riferimento – verifica

1. Non è prevista la revisione dei prezzi.

Art. 32

Pagamento

1. A fronte delle prestazioni oggetto del presente capitolato l'Unione corrisponderà alla ditta appaltatrice la somma offerta in sede di gara, oltre I.V.A. di competenza, per ogni pasto servito. Con tale somma si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, compresi gli oneri per la sicurezza.
2. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dalla ditta appaltatrice per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità contributiva (DURC), fiscale e conferma delle forniture da parte del Responsabile competente. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti, in seguito ad esito negativo dei controlli suddetti, la ditta appaltatrice non potrà opporre eccezione all'Unione né avrà diritto al risarcimento del danno né a pretesa alcuna.
3. Si stabilisce sin d'ora che l'Unione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 33 Spese

1. Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento della somministrazione, accessorie e conseguenti, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario; l'imposta sul valore aggiunto sarà versata dall'Unione nella misura prevista dalle vigenti leggi.

Art. 34

Foro competente

1. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti che non si sia potuta definire in via amministrativa quale che sia la natura, sia essa tecnica, amministrativa, giuridica, nessuna esclusa, e per quanto non contemplato nel presente capitolato, è competente il Foro di Vercelli.

Art. 35

Osservanza delle norme e disposizioni

1. L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate, ed in particolare al R.D. 23.5.1924, n° 827 e successive modifiche, in quanto applicabile, e al D. Lgs. 24.7.1992, n° 358 e s.m.i. in materia di appalti pubblici di forniture in attuazione delle direttive C.E.E.
2. Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento:
 - alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche;
 - alla Legge 580 del 4.7.1967 e s.m.i.;
 - al Decreto Legislativo 109/92 e s.m.i.;
 - al Regolamento CE 852/04;
 - al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE;
 - a quanto previsto nel presente capitolato e suoi allegati;
 - a tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande.
3. E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.
4. La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato. L'appaltatore sarà ritenuto unico responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possano portare danno alla salute degli utenti. Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.
5. E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di tutela della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (Decreto Legislativo 81 del 9 aprile 2008).

Art. 36

Domicilio legale

1. L'aggiudicatario dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale in Moncalvo, sede dell'Unione Terre del Tartufo.

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA PRIMO
GRADO

ANNI SCOLASTICI

2019/2020 dal 1° gennaio 2020

2020/2021

2021/2022

2022/2023

2023/2024

INDICE

CODICE	TITOLO	PAGINA
1	Pane comune	4
2	Pane grattugiato	4
3	Farina bianca tipo 00	4
4	Prodotti da forno e simili	4
5	Grissini	5
6	Pasta di semola di grano duro	5
7	Paste secche all'uovo/ripiene	5
8	Paste fresche all'uovo/ripiene	5
9	Riso Arborio, Roma	6
10	Riso Parboiled	6
11	Orzo perlato, farro decorativo e miglio	7
12	Olio di oliva extra vergine	7
13	Olio di arachide	7
14	Burro di centrifuga/monoporzione	7
15	Pomodori pelati	8
16	Pesto	8
17	Fagioli in scatola	8
18	Tonno all'olio di oliva	8
19	Spezie ed aromi	8
20	Succhi di frutta, mousse	8
21	Marmellate e confetture	9
22	Cioccolato al latte	9
23	Prodotti surgelati - caratteristiche	9
24	Pesce congelato/surgelato	10
25	Vegetali surgelati	10
26	Verdure miste surgelate per minestrone	11
27	Carni fresche refrigerate di bovino adulto	11

CODICE	TITOLO	PAGINA
28	Carni sottovuoto	11
29	Carni avicole refrigerate	12
30	Pollo	12
31	Tacchino	12
32	Suino fresco refrigerato	13
33	Latte U.H.T. intero	13
34	Yogurt alla frutta	13
35	Budino	13
36	Parmigiano Reggiano	13
37	Parmigiano Reggiano grattugiato	13
38	Formaggi	14
39	Prosciutto crudo di Parma	16
40	Prosciutto cotto senza polifosfati	16
41	Manzo stufato	17
42	Fesa di tacchino arrosto	17
43	Salsiccia di tacchino	17
44	Uova pastorizzate	17
45	Legumi secchi biologici	17
46	Sale	18
47	Zucchero semolato	18
48	Zucchero a velo	18
49	Aceto rosso/bianco	18
50	Ortofrutta	18

1 Pane comune

Prodotto con farine di tipo 0.00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 e art. 14 e 16 sostituito dall' art. 44 della Legge Comunitaria del 22 febbraio 1994 n. 146 e dal D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i componenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della L. 30 aprile 1962 n. 283 e L. 4 luglio 1969 n. 480 art. 10.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16, D.Lgs. 109/92 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti, ecc. in conformità all'art. 22 del D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

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

crosta dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida;

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

- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa ed altro.

Pezzatura gr. 40.

2 Pane grattugiato

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

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

3 Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge 580/67 titolo II art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge c/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

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

4 Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, crostini e simili

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse e non presentare difetti. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, o grassi vegetali.

5 Grissini

Preparati in conformità alla L. n. 580/67 art. 20.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

6 Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n. 580/67 titolo IV articolo 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella Legge n. 440 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe. Deve essere garantita, la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Pasta tricolore: deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 n. 264 e al D.Lgs. 109/92 e vere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

7 Paste secche all'uovo/ripiene

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola, come citato nell'art. 31 Legge n. 580/67 e Circolare Ministeriale n. 32/85.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla Legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

8 Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti della Legge, art. 33 e 34 n. 580/67 e Circolare Ministeriale 32/85. Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Gli imballaggi devono riportare in lingua italiana il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla Legge), la data di produzione, e la data di scadenza, art. 35 Legge n. 580/67 e D.Lgs. 109/92. E' vietato apporre raffigurazioni idonee ad indurre in errore l'acquirente.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

9 Riso Arborio, Roma

Deve essere conforme alla Legge del 18 marzo 1958 n. 325 e art. 28 D.Lgs. 109/92.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale, come nell'art. 3 della Legge n. 325.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

- gruppo merceologico: superfino;
- tolleranze consentite:
 - grani spuntati 5%
 - grani striati rossi 3%
 - deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
rottture 5%
- tempo di gelatinizzazione: 17' e 68"
- tempo cottura: basso < 18'
- tolleranze di corpi estranei:
 - sostanze minerali o vegetali non tossiche 0.01%
 - sostanze vegetali commestibili 0.10% Per

il riso Arborio:

- lunghezza: molto lungo mm. 6.61 - 7.6
- forma: semitondo
- grossezza: molto grosso/larghezza 3.15 mm.
- perlatura: centrale estesa
- striscia: assente
- dente: pronunciato
- sezione: schiacciata
- resa cottura: 4.34 (volume)
- sostanza persa alla cottura: 10.30%

Per il riso Roma:

- lunghezza: lungo 6.80 mm.
- Forma: semi affusolato
- Grossezza: grosso/larghezza 2.80 mm.
- Perlatura: centro laterale
- Striscia: allungata
- Dente: normale
- Sezione: tondeggianti
- Resa cottura: 3.92 (volume)
- Sostanze perse alla cottura. 10.35%.

10 Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti dell'art. 3 della Legge 18 marzo 1958 e art. 28 D.Lgs. 109/92.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

11 Orzo perlato, farro decorativo e miglio

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67 Titolo 1°.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati di colore bianco-giallo paglierino. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

12 Olio di oliva extra vergine

Per olio extra vergine di oliva si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g ogni 100 g.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 del D.Lgs. 109/92.

13 Olio di arachide

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L n. 2033 del 15 ottobre 1925 sugli oli di semi e art. 2 L. 283/62 sugli imballaggi.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, o altro.

Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante stagno o piombo.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D.Lgs. 109/92.

14 Burro di centrifuga/burro monoporzione

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n. 1526 del 23 dicembre 1956, L. 283/62, L. 202 del 13 maggio 1983, D.L. 19/2/92 n.

142 e la Circolare Ministeriale del 2 aprile 1998 n. 3, che prevede l'applicazione del Regolamento CEE 2991 del 5 dicembre 1994 per il burro di qualità. Le etichette devono essere conformi al

D.Lgs. 109/92. In particolare il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% ed il tenore di acqua del 16%.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica). Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra + 1 °C e + 6 °C, art. 51 D.P.R. n. 327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10.

15 Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1997, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 del D.Lgs. 109/92.

I pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65 % sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide".

16 Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Deve essere conforme al regolamento CE: 2092/91. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109.

17 Fagioli in scatola

Fagioli di Spagna: il contenuto in ogni scatola deve essere conforme a quanto riportato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alterazioni di sapore, colore, odore o altro.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato non superiore all'1% come dall'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide".

18 Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e D.Lgs. 30 dicembre 1992 n. 531, dal D.M. 9 dicembre 1993 e D.Lgs. 190/92.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide". I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

19 Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati non devono essere avariati, esauriti o in qualunque altro modo sofisticati. Le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.01.92 n. 109.

20 Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. Deve essere biologico, e quindi conforme a quanto previsto dal Regolamento CE del 24 giugno 1991, n° 2092/91 e successive modifiche. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. La produzione e la vendita di questi prodotti sono regolate dal D.P.R. 18 maggio 1982. Si deve usare zucchero consentito dall'art. 1 della Legge 31 marzo 1980 n. 139 oppure fruttosio, eccetto che per i succhi di pera e mela. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride carbonica solforosa o antifermentativi aggiunti.

21 Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982 artt. 2-3.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o meno compatta e gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D.Lgs. 109/92.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide".

22 Cioccolato al latte

Deve essere conforme alla L. 30/4/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni.

Deve contenere almeno il 25 % di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 14 % delle materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 3.5% di grasso butirrico. Non più del 55% di saccarosio.

Le etichette devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

23 Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C come previsto dall'art. 4 della Legge riportata sopra.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare l'art. 6 specifica che le condizioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e dal D.Lgs. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;

- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;

Il test di rancidità deve essere negativo.

24 Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D.Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i 18°C.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a 18°C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana o nord europea ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

- pH < 6.2-7
- TMA (trimetilammina) 1 mg/100g.

Parametri fisici:

- calo peso: 10-30% a seconda della specie.
- Glassatura 5-20% a seconda della specie.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D.L. 531/92.

25 vegetali surgelati

Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- devono sottostare al CE 2092/91 e successive modifiche e al CE 1804/99;
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o da altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*.

Gli spinaci, le costine e le erbette possono essere surgelati non biologici.

26 Verdure miste surgelate per minestrone

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche e normative delle singole specie vegetali.

27 Carni fresche refrigerate di bovino adulto

Le carni devono essere:

- ottenute in macelli e laboratori nazionali (impianti CEE) autorizzati ai sensi degli articoli 3 e 4 (relativi a prescrizioni generali e specifiche dei macelli, laboratori di sezionamento e depositi) del D.Lgs. 286/94 e riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del medesimo decreto;
- bollate ai sensi del D.M. 23/11/95, allegato A, Capitolo XI, punti 49 e 50;
- ottenute da bovini di età compresa fra 10 e 22 mesi, nati nella Comunità Europea ed allevati sul territorio nazionale a partire da un'età non superiore ai 10 mesi;
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che verranno poi trattate, per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, presso i centri di cottura;
- ottenute da bovini che negli ultimi 5 mesi abbiano stazionato in allevamenti che offrono garanzie equivalenti a quelle previste dalla L.R. 35/88.

La fornitura di carne bovina deve essere certificata, ai sensi della L.R. 14 luglio 1988, Regolamento regionale di attuazione 26 giugno 1997 n. 3.

L'etichettatura deve essere conforme agli articoli 3 e 10 del D.M. 30 agosto 2000 che fornisce indicazioni e modalità applicative del regolamento CE 1760/2000.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e + 7°C, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo confezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +4°C.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);
- essere ottenuta da animali non appartenenti alla categoria vitelli secondo quanto definito dall'art. 2 della Legge 4 aprile 1964, n. 171 e Legge 18 marzo 1977, n. 63 e successive modifiche.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste in:

- fotocopia dei certificati di garanzia di produzione delle carni bovine (modello 4A) di cui agli articoli 2, 3, 5 e 6 del Regolamento regionale 26giugno 1997, n. 3 a partire dal laboratorio di sezionamento;
- fotocopia del passaporto, previsto al titolo I, art. 3 del Regolamento CE 1760/2000, a partire dall'impianto di macellazione.

28 Carni sottovuoto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;

- etichetta conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n. 338.

29 Carni avicole refrigerate

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.P.R. 967 del 10 agosto 1972, D.P.R. n.503 dell' 8 giugno 1982, Regolamento CEE del 26 giugno 1990 n. 1906/90, D.L. 51/92 e D.P.R. 10 dicembre 1997 n. 495;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 marzo 1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e + 4°C;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CEE 2777/75 art. 3;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudata;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine molto flessibile;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92.

30 Pollo

Deve avere un' età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi; devono:

- essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetali;
- avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
- devono provenire da allevamenti nazionali.

31 Tacchino

Tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;

Devono provenire da allevamenti nazionali.

32 Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.04.1962 del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e D.P.R. 312/91 e aggiornamento con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.Lgs. 18 aprile 1994 n. 286 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra -1°C e + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

33 Latte U.H.T. intero

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

34 Yogurt alla frutta

L'alimento deve essere prodotto con latte proveniente da animali allevati con metodi biologici secondo quanto previsto dal R.C.E. del 24 giugno 1991 n. 2092/91.

Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla banana e alla fragola.

35 Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

36 Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- foraggio a denominazione di origine; D.P.R. n. 1269 del 30.10.1955, 15/07/1983 e 09/02/1990; e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997;
- 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 esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33.8 con una tolleranza di +/- 8.

37 Parmigiano reggiano grattugiato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

38 Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti partendo da materie prime conformi al D.P.R. 54 del 14/01/1997 e alla Circolare n. 16 dell' 01/12/1997.

Tutte le confezioni devono essere consone all'art. 23 del D.Lgs. 109/92.

Formaggi freschi: tipo Linea - tipo Annabella

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco, caglio e sale, grasso minimo su sostanza secca 50%;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inaridimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Mozzarella / fiordilatte

Caratteristiche:

- prodotta a partire dal solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica);
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Crescenza

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Robiola

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

Ricotta

Caratteristiche:

- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21/3/73 e successive modifiche;

- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

Taleggio

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino intero fresco;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);
- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96 del 12 giugno 1996.

Italico

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Fontina

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura fondente in bocca di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30.10.55.

Fontal

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45 % sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Emmenthal, Gruyere, Sbrinz

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45 % sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- l'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.
- Il Gruyere deve avere una pasta morbida e fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante), l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello.
- Lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico.
- Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione: la denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, come da Convenzione Internazionale approvata con D.P.R. 1099 del 18.11.53.

Provolone

Caratteristiche:

- prodotto con latte vaccino intero;
- il grasso minimo contenuto deve essere del 45% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente a paglierino;
- non deve presentare difetti di sapore e di aspetto, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- la stagionatura deve variare dai sei ai dodici mesi.

39 Prosciutto crudo di Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 13.02.1990 n. 26 e dal D.M. 15.02.93 n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3 e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai kg. 7;
- colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60%.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n. 283 del 30.04.62, il D.P.R. 777 del 23.08.1982 e aggiornamenti e il D.L. 109 del 27.01.1992.
- non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

40 Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 537/92 e D.P.R. 309/98.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 27.02.1996 n. 209;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62 %.

La confezione deve essere conforme al D.Lgs. 108/92 e l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

41 Manzo stufato

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.

Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

42 Fesa di tacchino arrosto

deve essere conforme ai requisiti del D.P.R. 8 giugno 1982 n. 503 art. 14 e successive modifiche, al D.Lgs. 109/92 e al D.L. 118/92.

La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

43 Salsiccia di tacchino

Gli insaccati con caratteristiche organolettiche ottimali devono avere odore gradevole e colore idoneo alla composizione, il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.

Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi ai rispettivi D.D.M.M. (10 agosto 1938 per la polvere di latte; 22 ottobre 1987, n. 463 per lo zucchero, 13 luglio 1989 n. 270 per i cascinati e sosia).

Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra -1°C e + 4°C.

44 Uova pastorizzate

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 04.02.1993 n. 65 e O.M. 22 giugno 1972 e deve provenire da galline allevate a terra e alimentate con mangimi di origine vegetale. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere idonei per il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa. Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C, come previsto dall'art. 31 del D.Lgs. 19 dicembre 1994 n. 758.

La fascettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 65/93.

45 Fagioli secchi, ceci e lenticchie e miscela di legumi secchi biologici

Devono essere conformi al regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche minime

I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura il più possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

46 Sale

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106.

E' permessa la vendita di sale iodurato secondo il D.M. 562 del 10 agosto 1996. I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e al D.M. 31 gennaio 1997 art. 5.

47 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla Legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidride carbonica solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n. 139 art. 7 che riprende il D.Lgs. 109/92.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt-Test).

48 Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14.02.1972. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

49 Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con L. 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 528 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

50 Ortofrutta

Devono essere conformi al regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni, al CE 1804/99.

Caratteristiche minime: I

prodotti:

- devono appartenere alle categorie I e II;
- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anomali.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle;
- aglio;
- porri;
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenete per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande;
- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori;
- finocchi;
- sedano;

- pomodori;
- zucchine;
- zucca marina;
- patate: non devono presentare segni di germogliazione incipiente né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate;
- mele;
- pere;
- pesche;
- albicocche;
- susine;
- prugne;
- ciliegie;
- arance;
- limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo;
- mandarini e clementine;
- uva da tavola;
- kiwi;
- cachi;
- anguria;
- melone.

Frutta sciropata/macedonia di frutta

Devono essere conformi al regolamento CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La frutta sciropata deve presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto.

L'ananas sciropato deve inoltre essere:

- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti nel paragrafo "olio di arachide".

Piante aromatiche ed ortaggi

Devono essere conformi al regolamento CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa.

Banana

Sono ammesse leggere variazioni di forma e peso che deve corrispondere a circa 80 gr. Al netto della buccia.

La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.