



COMUNE DI PIAZZA AL SERCHIO (Prov. di Lucca)

G. Marconi n. 6

Tel. 0583/696982 Fax 0583/60438

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI PIAZZA AL SERCHIO ANNO SCOLASTICO - 2012/2013.

Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto tutte le operazioni che risultano necessarie per l'espletamento del servizio di refezione scolastica, ritiro controllo buoni mensa e comprendente l'acquisto, la cottura, preparazione pasti, distribuzione, apparecchiatura tavoli, pulizia, rigoverno stoviglie, fornitura di acqua minerale se necessario, tovaglie e tovaglioli a perdere, nonché materiali e attrezzature per le pulizie (detersivi, sacchi ecc...) rivolto agli alunni delle scuole materne, elementari e medie del territorio comunale di Piazza al Serchio ed al personale scolastico che ne ha diritto ai sensi della vigente normativa.

Art.2 Durata dell'appalto.

Il presente appalto ha validità un anno, la durata è da intendersi riferita all'anno scolastico 2012/2013 secondo il calendario scolastico e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, con decorrenza presumibile dal 1° ottobre 2012 e scadenza 28.06.2013. I primi due mesi si intendono di prova e il periodo di prova si intenderà favorevolmente esperito qualora all'appaltatrice non siano state notificate censure. Diversamente, l'appaltante potrà recedere dal contratto con motivato preavviso di trenta giorni. Si precisa che il servizio potrà essere revocato per ragioni organizzative o altre cause in qualsiasi momento da parte dell'Amministrazione Comunale senza che la ditta possa avvalere pretese alcune.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per la Ditta affidataria senza costituire la conclusione del contratto che sarà stipulato solo dopo l'intervenuta aggiudicazione definitiva. L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, può chiedere l'avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria, mediante preavviso di due giorni; In tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato. Al termine del contratto, il contratto stesso decadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o di preavviso. L'aggiudicatario ha comunque l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a un nuovo contratto, ma comunque non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza di quest'atto.

Qualora l'Amministrazione ritenga di revocare il contratto, la ditta è tenuta a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a tre mesi, alle stesse condizioni; l'Amministrazione ha la facoltà, ravvisate le condizioni di convenienza e se non palesemente in contrasto con la normativa vigente al momento della scadenza contrattuale, di rinnovare a suo insindacabile giudizio anche per lo stesso periodo o per un periodo più breve nei termini di legge

Art.3 Modalità di gestione del servizio

Il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola materna, elementare e media consiste:

- a) Acquisto derrate alimentari e confezionamento e sporzionamento pasti presso i locali della mensa scolastica comunale di Piazza al Serchio Via Valli secondo il menù predisposto dall'Amministrazione Comunale;
- b) Apparecchiatura tavoli per gli alunni scuola materna elementare e media con fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta formato minimo 38x38 a 2 veli;
- c) Servizio ai tavoli con distribuzione primi e secondi piatti e tutto quanto necessita al servizio ai tavoli;

- d) Sparecchiatura tavoli e pulizia sedie del refettorio al termine pranzo (limitatamente ai giorni di presenza degli alunni della scuola media o se si rendesse necessario per altre scolaresche, va provveduto, se occorrente, alla supplementare sparecchiatura e apparecchiatura oltre ad eventuale pulizia sommaria dei pavimenti).
- e) La pulizia e lavatura pavimenti del refettorio verrà assicurata dal personale ATA in servizio presso le singole scuole o in caso che nell'accorso d'intesa tra le organizzazioni sindacali e il Ministero della Pubblica Istruzione non si riconfermasse la competenza di detto servizio a detto personale la ditta dovrà provvedere a dette pulizie senza richiesta di compenso alcuno;
- f) Per i prodotti di pulizia da utilizzare si rimanda a quanto evidenziato negli articoli successivi;
- g) Lavaggio e stivaggio pentolame e stoviglie;
- h) Pulizia e disinfezione attrezzature, pavimenti della cucina dispensa magazzino spogliatoi servizi ed attività di derattizzazione;
- i) Preparazione e distribuzione merende mattutine agli alunni che frequentano la mensa
- j) Operazione di raccolta, registrazione e riscontro pasti consumati/alunni presenti in mensa/buoni mensa consegnati; nel caso di alunni sprovvisti di buono mensa, la Ditta provvederà ugualmente all'erogazione del pasto previa annotazione dei nominativi impegnandosi a comunicare all'ufficio comunale, con cadenza quindicinale, l'elenco giornaliero dei nominativi non in regola con al consegna dei buoni mensa;
- k) Eventuale sostituzione del personale comunale in cucina per la preparazione dei pasti in caso di assenza della cuoca con personale qualificato;

Art. 4 Locali ed impianti

La ditta appaltatrice dovrà garantire in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature di proprietà del committente a lei affidati per garantire le prestazioni contrattuali. La stessa ditta dovrà provvedere a sostituire od integrare a propria cura e spese le attrezzature occorrenti. Dovrà provvedere alla sanificazione quotidiana e periodica dei locali, delle macchine, nonché alla pulizia delle attrezzature e stoviglie utilizzate. La ditta si assume la responsabilità dei danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria o ad altre ragioni non riconducibili a normale usura. La ditta non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- Personale della ditta appaltatrice;
- Personale azienda USL incaricato dei controlli;
- Componenti della commissione mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- Tecnici delle ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti;
- Personale segnalato dal comune.

La ditta provvederà inoltre all'acquisto, alla cottura, alla confezionatura, allo sporzionamento dei pasti e alla distribuzione degli stessi nei locali mensa e refettorio di Via Valli in Piazza al Serchio; il Comune di Piazza al Serchio concederà, in comodato gratuito, all'impresa aggiudicataria l'uso:

=dei locali di cucina e refettorio con relativi locali adibiti a magazzini o ripostigli ;

=delle attrezzature esistenti all'interno dei locali della mensa e del refettorio quali :

tavoli, sedie, frigoriferi, carrelli porta posate, lavastoviglie, affettatrice, fornelli, forno a convezione, frullatori, pelapatate, Fry-top, friggitrice, cuocipasta, stoviglie, mobili, che la ditta dovrà usare con diligenza del buon padre di famiglia e sarà quindi obbligata a restituirli, al termine dell'appalto nello stato in cui li ha ricevuti , salvo il normale deperimento per l'uso. La consistenza dei locali e delle attrezzature risulteranno da apposito verbale da redigersi in contraddittorio tra le parti prima dell'inizio del servizio;

Sono a carico della ditta appaltatrice:

La fornitura di gas propano necessario per il funzionamento dei forni cucine ecc. che provvederà alla voltura dell'utenza stessa,

La conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali e di tutti gli impianti;

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e beni mobili, ricevuti in consegna;

La predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs. 626/94 e successive modifiche e integrazioni;

La predisposizione del Piano di autocontrollo (HACCP) secondo di metodi stabiliti dal D.Lgs.vo n. 115 del 26.5.1997, e s.m.i e dal Reg. CE 852/04. La Ditta affidataria dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale, in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.

In particolare la Ditta affidataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato.

Campionatura rappresentativa del pasto: al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, il gestore dovrà conservare, presso ogni centro di cottura, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

o il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;

o il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;

o ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);

o il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;

o il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

E' fatto obbligo alla Ditta affidataria di

- predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.

Parametri microbiologici - limiti e valori guida: per ogni eventuale necessità si farà riferimento alle vigenti leggi ed alle "Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Toscana", deliberazione 28 dicembre 2010 n. 1127.

- Programmare la formazione del personale con particolare riferimento all'igiene della preparazione e della distribuzione degli alimenti, da presentare all'inizio del servizio e all'inizio di ogni anno scolastico all'amministrazione Comunale.

La ditta dovrà provvedere inoltre ad eventuali spese necessarie per la buona gestione del servizio ad esempio: acquisto acqua minerale non gassata in caso di impossibilità di prelievo all'acquedotto Comunale, utensili necessari al servizio, eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto ed indispensabili per l'avvio del servizio che a termine dell'appalto diverranno di proprietà del Comune, nonché alla manutenzione delle attrezzature esistenti. Eventuali guasti di macchine ed attrezzature durante la gestione del servizio dovranno essere riparati dall'appaltatore, qualora il gestore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili l'amministrazione comunale si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore. (con la dicitura manutenzione si intendono tutti gli interventi necessari al mantenimento ed all'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature sostituzioni riparazioni di attrezzature arredi ecc) La fornitura di acqua, energia elettrica e riscaldamento per le quali è prevista una quota una tantum da parte della ditta aggiudicataria pari a

€ 4000.00 oltre IVA 21% Detto importo dovrà essere versato dalla ditta entro il 30 maggio con riferimento all'anno scolastico dell'appalto;

Art. 5 Composizione del pasto e dei menù

Il presente appalto viene elaborato facendo riferimento al dettato del 4 comma dell'art. 59 della legge 23.12.1999 n.488 non modificato dall'art. 123 della legge 288 del 23.12.2000 in particolare la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di tutti i **prodotti proveniente da colture biologiche**.

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù, grammature comprese allegati al presente capitolato **“All.1” e soprattutto alle linee di indirizzo regionali allegato A della deliberazione della GRT n. 1127 del 28.12.2010.**

La ditta aggiudicataria provvederà a propria cura e spese a divulgare copia del menù all'inizio dell'anno scolastico.

La ditta dovrà provvedere alla fornitura di un piatto alternativo per il secondo, e pasta in bianco per il primo ed in particolare alternative per alunni provenienti da paesi extracomunitari per esigenze di religioni. Le modalità di gestione relative ai piatti alternativi, diete speciali, in particolare per bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc. bambini portatori di allergie alimentari, deve essere rispettata da parte dell'utenza la procedura prevista dal **“Protocollo diete speciali” predisposto dall'Azienda USL 2 Lucca e pubblicato sul sito istituzionale del comune.**

Le materie prime per la preparazione del pasto qualora lo stesso preveda l'utilizzo di pane, pasta ed altri ingredienti speciali dovranno essere forniti dal genitore dell'alunno interessato;

I menù potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione dell'autorità sanitaria senza possibilità di modifica del prezzo pasto offerto in sede di gara.

Il ritiro dei buoni pasti avverrà da parte del personale della ditta aggiudicataria che è tenuto alla verifica controllo e rendicontazione dei buoni in modo preciso e puntuale.

Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 10% dei pasti in più per consentire eventuali ripassi senza alcun onere aggiuntivo.

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

- guasti di uno, o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o Blak-out)
- avaria delle strutture di conservazioni dei prodotti deperibili

In ogni caso la ditta dovrà attenersi alle quantità –grammature previste nel menù allegato;

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti e l'acqua minerale naturale in caso di utilizzo devono possedere le caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato **“Allegato2” = E' vietato assolutamente l'uso di alimenti precotti.**

I prodotti usati per la pulizia e sanificazione dei refettori, delle cucine e del lavaggio delle stoviglie devono possedere le “specifiche prodotti pulizie”

Relativamente all'uso delle stoviglie in plastica la Ditta deve attenersi alle disposizioni di cui alla L.R.T. 25/98 e sono ammesse deroghe solo nei seguenti casi.

= per guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione

= per interruzione del servizio di acquedotto o di energia elettrica

= per iniziative collaterali al normale servizio di mensa

Art. 6 Misure igienico - sanitarie

Si fa obbligo di adottare le seguenti misure igienico – sanitarie:

- a) Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) Non congelare il pane;
- c) Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza, soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, dei latticini e yogurt;
- d) Evitare scorte e stoccaggi eccessivi;

- e) Non scongelare i prodotti surgelati a temperatura ambiente o sotto acqua corrente; bensì effettuare lo scongelamento in cella frigorifero a temperatura tra 0 e 4°C, salvo per le verdure, che possono essere cucinate tali e quali;
- f) Non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- g) Le merci dovranno essere depositate su apposite scaffalature o altro mezzo idoneo a separarle dal pavimento, convenientemente distanziate dalle pareti;
- h) Nel deposito merci le derrate devono essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e la data di scadenza;
- i) Le sostanze alimentari devono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente appostatevi, le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92, e successive modifiche ed integrazioni;
- j) Utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- k) E' vietato il riutilizzo di alimenti avanzati;

Art. 7 Approvvigionamento delle derrate

L'appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate secondo le indicazioni merceologiche ed organolettiche riportate nell'allegato e con diritto di scegliere i fornitori delle merci, se non diversamente concordato con l'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore fornirà all'inizio dell'attività un programma scritto di rifornimento derrate, giornaliero o settimanale o altro, in rapporto alle esigenze di preparazione pasti ed alle capacità di conservazione di locali dispensa, magazzino, congelatori, celle ecc... in modo da garantire la correttezza dello stoccaggio ed il rispetto dei menù in uso.

Le variazioni all'elenco fornitori acquisito in sede di gara d'appalto dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione Comunale.

Il programma di approvvigionamento suddetto andrà opportunamente confrontato e verificato con quanto riportato nella parte merceologica allegata al presente capitolato, che si intende indicativa.

La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'appaltatore, al quale sarà imputato ogni caso di avaria.

Sono inoltre a carico dell'appaltatore il trasporto, lo scarico e l'immagazzinamento del materiale di consumo.

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nel plesso scolastico alle ore stabilite anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti 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.

Art. 8 Tecnologie di preparazione dei pasti.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte secondo buona arte, in modo da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche, nutrizionali e organolettiche dei cibi, in particolare si precisa:

- a) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario allo loro manipolazione e preparazione;
- b) evitare la promiscuità fra le derrate e le varie preparazioni, distinguendo con cura i cibi e le operazioni "pulite" da quelle "sporche";
- c) evitare la sovracottura, soprattutto di minestrone, verdure ecc;
- d) nella preparazione dei cibi cotti dovranno essere utilizzate preferibilmente le seguenti metodologie:
 - cottura a forno, possibilmente senza aggiunta di condimenti;
 - cottura a microonde specie per pesce e verdure;
 - cottura in umido per le carni;

- cottura a mezzo bollitura preferibilmente per le uova;
- cottura a vapore preferibilmente per le verdure. In caso di lessatura delle stesse dovrà essere usata una quantità minima di acqua di cottura, utilizzando quest'ultima, quando il menù della stessa giornata né dia l'occasione per la preparazione di minestre, risotti ecc;
- e) tutte le pietanze cotte non vanno fatte raffreddare a temperatura ambiente, ma vanno conservate a 65°C. le pietanze fredde non devono superare la temperatura di 10°C;
- f) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- g) in caso di alimenti cotti soggetti a successivo raffreddamento, quest'ultimo dovrà avvenire esclusivamente mediante l'uso di appositi abbattitori di temperatura , o comunque all'interno di apparecchi frigorifero;
- h) non utilizzare preparati pronti (per purè, brodi, risotti ecc.) né cibi precotti.
- i) le verdure devono essere fresche o surgelate. Non sono consentite verdure in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- j) preferire le cotture che richiedono il condimento finale a freddo, che dovrà essere costituito da olio extra – vergine di oliva. Ridurre al minimo l'uso di burro che andrà comunque aggiunto a cottura ultimata e a crudo;
- k) preliminarmente alla preparazione dei cibi carnei, si provvederà all'eliminazione delle parti grasse e cartilaginose visibili;
- l) le grammature previste nelle tabelle dietetiche dovranno essere rigorosamente rispettate, particolarmente per i condimenti;
- m) la frutta fresca deve essere somministrata in buone condizioni di maturazione. È ammessa la frutta sciroppata, se richiesta, o in particolari situazioni di emergenza, purchè monofrutto, non spezzettata e a condizione che si tratti di frutto non coltivabile in Italia o non di stagione. Comunque il ricorso alla frutta in scatola è concesso una volta sola nell'ambito della stessa settimana;
- n) non è consentita la cottura anticipata di carni, macinati, pollame, pesce;
- o) Non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;

Art. 9 Lavorazioni consentite il giorno antecedente il consumo.

Possono essere effettuate il giorno antecedente e solo al fine di razionalizzare meglio l'attività, le seguenti operazioni:

mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione immediata a 2°C)

pelatura di patate e carote (segue conservazione a 5 – 10 °C in contenitori chiusi, con acqua pulita opportunamente acidulata);

cottura di torte semplici, non a base di crema (segue conservazione in luogo asciutto e riparato)

Art. 10 Lavorazioni da effettuarsi nello stesso giorno del consumo.

Sono da effettuarsi rigorosamente il giorno del consumo le seguenti operazioni:

preparazione prodotti ortofrutticoli

conteggio pane;

cottura delle materie prime, senza far intercorrere più di una – due ore di intervallo tra fucinatura e distribuzione (la porzionatura su cotto va fatta a caldo, deve seguire mantenimento costante della temperatura di 60 – 65 °C fino alla distribuzione)

impanature (l'immersione in pastella a base di uova, latte e farina, non deve protrarsi oltre l'ora)

macinatura delle carni e dei pesci crudi in tritacarne pulito montato subito prima dell'uso (non devono trascorrere più di due ore dalla macinatura alla cottura).

Art. 11 - Pulizia e sanificazione dei locali

1. Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso i refettori, devono essere oggetto di specifica procedura.

2. La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione tecnica prevista per la procedura di cui al comma precedente (schede tecniche, schede di sicurezza, schede di verifica per la derattizzazione ecc.).
3. La ditta dovrà provvedere quotidianamente, con proprio personale alla pulizia dei seguenti locali:
 - a. servizi igienici del personale,
 - b. pertinenze (disimpegno...),
 - c. refettori mense scolastiche,
 - d. servizi igienici relativi.
4. All'interno di detti ambienti, si dovrà provvedere a garantire condizioni di perfetta igienicità relativamente ad arredi ed attrezzature, fisse e mobili, stoviglieria, pareti e pavimenti, corpi illuminanti, infissi, vetri, apparecchi sanitari.
5. A tale scopo occorrerà provvedere alla pulizie generali tre volte all'anno in concomitanza alle vacanze scolastiche. Nella dizione "generale" si ricomprende la pulizia approfondita di vetri, infissi, porte, arredi, attrezzature e soffitti.
6. Il gestore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.
7. I rifiuti devono essere raccolti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
8. I detersivi ,tutti i prodotti di sanificazione, devono essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e così le attrezzature di pulizia devono essere conservati in armadi chiusi.

Art. 12 - Caratteristiche dei detersivi

1. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.
2. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Art.13 Impiego personale Comunale

L'Amministrazione Comunale, mette a disposizione della ditta aggiudicataria di n.1 (uno) dipendente di ruolo da utilizzare da parte della Ditta per il confezionamento delle derrate alimentari e lavori di cucina per n. 7 ore e 12 minuti dalle ore 8.30 alle 15.42 sabato e domenica esclusi. Nel caso di malattie, infortunio, assenze giustificate, ferie (queste ultime da concordare con la ditta appaltatrice) congedo definitivo, tale unità dovrà essere sostituita con personale qualificato e con oneri a carico della ditta stessa. La Ditta aggiudicataria non può in nessun caso autorizzare ore di lavoro straordinario, demandarlo ad altre mansioni o modificare l'orario di lavoro, senza previo accordo da definire con l'Amministrazione Comunale e il dipendente stesso oltre a riconoscere l'importo di detto straordinario al dipendente stesso;

La Ditta dovrà provvedere per detto personale a fornire tutti i supporti previsti dall'art.14 del presente capitolato

Art.14 Disposizione per il personale

Il personale addetto al servizio oggetto del presente Capitolato (**con esclusione del dipendente comunale**) è a carico della ditta appaltatrice. Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale professionalmente adeguato, in possesso dei requisiti occorrenti alle mansioni e nel rispetto delle vigenti leggi sull'occupazione e lo impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità. Il numero degli operatori professionalmente adeguati dovrà essere tale da garantire la regolarità e l'efficienza del servizio per tutta la durata dell'appalto ed in ogni periodo dell'anno. Il rapporto n. personale/n.pasti serviti presso il refettorio dovrà essere tale da garantire tempi di distribuzione contenuti entro i 20 minuti circa per portata, con presenza completa degli alunni.

La ditta ha l'obbligo di fornire personale in numero adeguato a garantire un ottimale pulizia degli ambienti inerenti la mensa scolastica (refettori, locale cucina)

La ditta ha l'obbligo di garantire il mantenimento di un adeguato livello di formazione e addestramento professionale del personale impiegato, allo scopo di informarlo circa le circostanze e

le modalità previste dal contratto per adeguare il servizio agli standards di qualità richiesti dal committente o a quelli eventualmente superiori imposti da disposizioni vigenti. Tale formazione dovrà essere documentabile.

È a carico della ditta la fornitura di indumenti da lavoro per il personale, che dovranno essere sempre adeguati alle necessità del presente capitolato, sia in qualità che in quantità, ed in ogni caso conformi alle disposizioni di legge, la divisa deve essere sempre pulita in ordine deve comprendere copricapo che contenga tutta la capigliatura, utilizzo di guanti monuso, mascherina, assenza di anelli bracciali orologi, ed osservare il divieto assoluto di fumare nei locali della cucina refettorio e locali contigui, inoltre è fatto divieto di usare il cellulare durante lo svolgimento del proprio servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di libretto sanitario secondo le leggi vigenti; l'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, nei limiti previsti dalla legge, il diritto di sottoporre in qualsiasi momento a visita medica il personale impiegato nel servizio, qualora detto personale si rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

L'appaltatore si impegna a comunicare all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio nonché ogni eventuale e futura variazione.

L'impresa aggiudicataria, qualora al momento di iniziare il servizio, debba procedere a nuove assunzioni di personale, è tenuta in via prioritaria ad assumere il personale che l'eventuale ditta cedente impegnava nello stesso compito. Questa si impegna, per il proprio personale e per il personale messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale, a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio, con particolare riferimento ai neo assunti.

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

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

Il piano di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

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

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento a personale già in servizio al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa. Al personale di propria dipendenza la ditta dovrà corrispondere il trattamento economico e normativo previsto dal vigente contratto collettivo di lavoro, per i dipendenti da imprese private di categoria nonché adempiere al riguardo a tutte le formalità e disposizioni di legge in materia di lavoro restando **il Comune completamente esonerato da ogni e qualsiasi responsabilità inerente i rapporti tra la ditta aggiudicataria ed il proprio dipendente**; sono a carico della ditta tutti gli oneri relativi al proprio personale dipendente stabiliti dalle leggi e dal contratto collettivo di lavoro, sia per la prima assunzione in servizio che per ogni eventuale sostituzione di dipendenti venuti meno nell'organico durante il corso dell'appalto, che l'eventuale sostituzione della cuoca. La ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi decreti relative alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, ecc ed ad ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, nonché di avere corrisposto ai propri dipendenti gli emolumenti di legge, tramite autocertificazione da fornire ogni mese unitamente alla fattura relativa al servizio di refezione scolastica. L'Amministrazione Comunale si riserva di non provvedere alla liquidazione delle fatture in mancanza delle autocertificazioni di cui sopra.

Art. 15 Responsabile del Servizio.

L'appaltatore segnalerà all'Amministrazione Comunale il nominativo del responsabile del servizio o direttore mensa, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza nel settore.

L'appaltatore dovrà comunicare il recapito telefonico del responsabile che fungerà da diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per quanto concerne la gestione del servizio e sotto la cui direzione il contratto dovrà essere eseguito. Il responsabile suddetto avrà l'obbligo della reperibilità. Egli è inoltre tenuto a partecipare alle riunioni della Commissione Mensa, quando invitato dagli organi comunali. In caso di assenza o impedimento del Responsabile, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altro direttore di pari requisiti e darne comunicazione al comune.

Art.16 Obblighi a carico della ditta e responsabilità .

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dalla somministrazione di cibo avariato o contaminato e risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose, che derivassero al Comune o a terzi, comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del comune, salvo interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici .

A tale proposito la ditta appaltatrice contrarrà una polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso terzi, nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale è considerata "terzi" a tutti gli effetti. L'Impresa aggiudicataria pertanto deve stipulare una idonea polizza assicurativa che sollevi anche l'Amministrazione Comunale dai rischi sotto elencati:

R.C. verso terzi relativa alla conduzione dei locali affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti a copertura anche dei danni di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con massimale catastrofe minimo di € 1.000.000 (un milione) e di € 100.000 (centomila) per persona.

Rischi guasti macchine per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente della Ditta affidataria o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale. Ovviamente nel contratto assicurativo dovrà essere inclusa clausola di vincolo a favore dell'Amministrazione Comunale.

Polizza assicurativa che garantisca merci, attrezzature e arredamenti di proprietà della Amministrazione Comunale dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e colpa grave.

Ogni documento dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione Comunale a semplice richiesta. L'Amministrazione Comunale comunque resta sollevata da qualsiasi danno dovesse subire la Ditta affidataria nell'espletamento del servizio.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 17 Segnalazioni antiinfortunistiche

E' fatto obbligo all'impresa 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 e 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.L. 626/94 e 242/96.

Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche; ogni responsabilità per uso non corretto degli impianti è a carico del gestore.

Il gestore è tenuto ad osservare scrupolosamente le norme vigenti nei vari settori dell'infortunistica.

Art. 18 Controlli

Sono preposti al controllo dell'oggetto del presente contratto:

- I funzionari dell'Amministrazione comunale
- Altri tecnici autorizzati dall'Amministrazione Comunale e da questa segnalati alla ditta
- Gli organi di vigilanza ed ispezione dell'ASL per quanto di competenza
- La Commissione mensa, con funzionari di osservazione e segnalazione

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento di effettuare o far effettuare controlli, avvalendosi di proprio personale dipendente ,di tecnici incaricati che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo che la ditta deve presentare entro 15 giorni inizio servizio.

Il suddetto piano di Autocontrollo, distinto tra reparto cucine e reparto refettorio, deve essere redatto a norma del D. Lgs. N. 155/97 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato (HACCP) secondo di metodi stabiliti dal Dlg.vo n.155 del 26.5.1999;

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

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

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

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei refettori. Si riserva inoltre di comunicare i nominativi facenti parte della Commissione di mensa (di cui all'art.12 del regolamento comunale concernente i criteri , le modalità di programmazione d'intervento in materia di diritto allo studio) aventi diritto ad accedere al refettorio durante l'ora dei pasti per i controlli di cui sopra, anche con l'assaggio di piccole porzioni messe a disposizione dalla ditta.

Art. 19 Smaltimento rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti urbani deve **mai** essere depositato fuori dei locali cucina o dei refettori, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche. E' prevista la raccolta differenziata della carta e del vetro.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio dislocati nelle vicinanze della cucina e refettorio.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche.

Art. 20 Raccolta differenziata di Oli e grassi

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

Art. 21 Scioperi

In caso di sciopero del personale addetto al servizio o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno tre giorni e comunque con la massima tempestività. In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di sostituire il personale comunale assente per partecipazione a scioperi proclamati dalle organizzazioni sindacali

Art. 22 Variazioni al menù

Sono consentite variazioni al menù nei seguenti casi:

1. Guasto di uno o più impianti interessati alla realizzazione del piatto previsto;
2. Interruzioni temporanee della produzione per cause varie (scioperi, black – out ecc...)
3. avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
4. costante non gradimento di alcuni piatti, previo parere favorevole degli organismi preposti (ASL, Amministrazione Comunale, Commissione Mensa)
5. iniziative particolari di educazione alimentare, da concordarsi con le parti interessate (Comune, ASL, Organismi scolastici)

Relativamente ai punti 1. 2. 3. per quanto possibile, le modifiche dovranno essere tali da non discordarsi eccessivamente dal modello dietetico indicato nel menù.

In ogni caso l'appaltatrice dovrà attenersi alle prescrizioni sanitarie in merito all'apporto nutritivo degli alimenti sostituiti. L'Amministrazione comunale, si riserva altresì la facoltà di modificare il menù, su indicazione dell'autorità sanitaria competente, dandone tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice, che dovrà uniformarsi senza nulla pretendere.

Art. 23 Cauzione Provvisoria

Ai fini della partecipazione all'appalto deve essere costituita apposita cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo stimato dell'appalto, come precisato nel bando di gara.

La cauzione può essere presentata anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

Ai non aggiudicatari tale cauzione verrà restituita al momento dell'aggiudicazione dell'appalto.-

Art. 24 Cauzione Definitiva

L'appaltatore, per il perfetto e puntuale adempimento degli obblighi contrattuali dovrà versare, a titolo di cauzione, una somma pari al 10% dell'offerta presentata.

La cauzione può essere presentata anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

Essa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante

Art. 25 Divieto di cessione e subappalto

È vietata la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio, pena la risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione comunale. L'appaltatore si assume altresì l'onere di comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale.

Art. 26 Penalità

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

1. uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato: penale di € 1032.91
2. esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: penale di € 516.46
3. non corrispondenza delle grammature indicate penale di € 516.46
4. fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: penale di € 516.46
5. grave e duratura mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di €. 1549.37
6. mancato preavviso di 3 (tre) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di € 1549.37
7. personale non rispondente a quello proposto: penale di € 1032.91
8. distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate comprensive della percentuale per i ripassi penale di €. 103291;

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

Art. 27. Disposizioni generali.

Il contratto sarà in forma pubblica – amministrativa, soggetto a registrazione in misura fissa, le spese inerenti nessuna esclusa sono a carico della ditta aggiudicataria dell'appaltatore

Art. 28 Decadenza e revoca del contratto

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

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

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

Art.29 Scorrimento graduatoria

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

Art. 30 Domicilio

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

Art. 31 Pagamenti

Al termine di ogni mese il gestore presenta le relative fatture. Per ciascuna fattura emessa, sarà liquidato esclusivamente l'importo relativo al numero di pasti verificati.

Ogni mese dovranno essere presentate fatture, come di seguito specificato:

Numero pasti distinti per alunni, insegnanti e personale ausiliario per la scuola dell'Infanzia

Numero pasti distinti per alunni, insegnanti e personale ausiliario delle scuole primarie

Numero pasti distinti per alunni, insegnanti e personale ausiliario scuola secondaria di 1° grado.

Le fatture saranno liquidate, tramite il tesoriere comunale, a 90 giorni dalla data di ricevimento al protocollo dell'Ente.

In allegato a tale fattura dovranno essere rimessi i buoni mensa per gli alunni e per gli insegnanti, il modello con cui si dichiara di aver effettuato il pasto, oltre ad una distinta mensile riepilogativa giornaliera suddivisa per pasti ed una distinta dei pasti effettuati senza buono e firmata dal responsabile della Ditta, una dichiarazione di avere corrisposto ai propri dipendenti gli emolumenti di legge. L'Amministrazione Comunale si riserva di non provvedere alla liquidazione delle fatture in mancanza delle autocertificazioni di cui sopra.

Nella fattura inoltre dovrà essere apposta la dichiarazione a firma del legale rappresentante della ditta ove si dichiara di aver assolto agli oneri previdenziali ed assistenziali per il personale impiegato per l'esecuzione del presente servizio " Posizione INPS n_____ Posizione INAIL n_____ oltre alla presentazione della necessaria documentazione che attesti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali;

In caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi e previdenziali predetti e a quelli indicati nell'articolo seguente, inottemperanza accertata dall'Amministrazione Comunale (DURC) o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Amministrazione Comunale medesima comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e provvederà alla sospensione del canone mensile oggetto della inadempienza, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui trattasi.

Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del lavoro non sia accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti;

Per la sospensione dei pagamenti di cui sopra la ditta non può opporre eccezioni all'Amministrazione Comunale, né ha titolo al risarcimento dei danni;

Art. 32 Controversie

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione dei patti di cui al presente capitolato, verrà deferita all'autorità giudiziaria, previo tentativo amichevole di risoluzione della controversia, anche tramite il Servizio di Conciliazione della Camera di Commercio di Lucca. Foro competente è quello di Lucca.

Art. 33 Clausole finali

L'Ente appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non dare luogo alla gara avviata con la presente procedura senza che questo possa dar luogo a qualsivoglia diritto in capo alle ditte offerenti;

Art. 34 Dati personali.

Ai sensi del D.Lgs 196/2003, e successive modifiche e integrazioni, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

Allegati al presente capitolato.

- 1) Menù e relative grammature
- 2) Tabelle Merceologiche prodotti alimentari
- 3) Specifiche prodotti di pulizia

Piazza al Serchio Li

Il Responsabile del Servizio

ALLEGATO 2

TABELLE MERCEOLOGICHE

- *Tutti i prodotti alimentari oggetto del servizio di ristorazione e attinenti ai menù in uso e/o eventuali modifiche degli stessi, dovranno essere di categoria prima, in ottimo stato di conservazione, esenti da difetti e corrispondenti ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igienico – sanitarie.*
- *Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture; devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs.vo 109/92 e successive integrazioni, in materia di etichettatura.*
- *Si raccomanda di utilizzare fornitori che possono certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione*
- *Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamento in base al menù settimanale, evitando così di avere un'eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se sono deperibili*
- *È meglio acquistare confezioni di pezzature rispondenti alla necessità giornaliera, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte*

I sotto elencati prodotti, diversi per tipologia commerciale, dovranno rispondere ai requisiti di minima, così come in dettaglio formulati e richiesti in modo esclusivo da questa Amministrazione Comunale;

CARNI BOVINE REFRIGERATE **(Da preferire)**

Caratteristiche

Le carni devono essere macellate e lavorate in macelli riconosciuti CEE e devono essere presentate disossate, sgrassate e confezionate sottovuoto. Dovranno essere di prima qualità e in perfetto stato di conservazione e marcate italiane. La macellazione dovrà essere antecedente ai 6 –7 giorni. Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge nr. 283 del 30/4/1962 e del R.D. nr. 3298 del 20/12/1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Deve provenire da allevamenti nazionali specificandone la provenienza. Devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carne fresca, dichiarandone l'assenza di estrogeni, legge nr. 4 del 3/2/1961. Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. nr. 327 del 26/3/1980 e successivi aggiornamenti. Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono essere carni non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge nr. 171 del 4/4/1964 art. 2 e successive modifiche, come legge 63 del 18/3/1977. Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere inferiore ai 24 mesi. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Le carni possono essere di vitellone (giovani animali maschi di età inferiore ai 2 anni) o di vitellone femmina (giovani animali femmine che non abbiano ancora partorito, di età inferiore ai 2 anni) con le seguenti caratteristiche organolettiche:

- *Colore rosso chiaro*
- *Consistenza pastosa*
- *Grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo*
- *Grasso bianco avorio e di consistenza compatta*
- *Sapidità e tenerezza*

Le carni di vitello (animali di età non superiore ai 6 mesi, allevati esclusivamente a latte) devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche:

- *Colore da rosa lattescente a bianco rosato*
- *Consistenza del tessuto muscolare: soda*
- *Grana molto fine*
- *Tessitura compatta per scarso connettivo*
- *Tessuto adiposo distribuito uniformemente, di colore bianco latte e consistenza dura*
- *Sapidità e tenerezza*

Approvvigionamento

Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici confezionate sottovuoto devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve

avvenire a temperature comprese tra i 0°C e i +3°C ed, in ogni caso, non superare i 7°C a cuore del prodotto. La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15gg.

Utilizzo

Nel caso di utilizzo di carne macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

CARNI BOVINE CONGELATE

Caratteristiche

La carne congelata già selezionata, disossata e mondata, viene confezionata sottovuoto.

I tagli anatomici devono essere di colore rosso chiaro, con grasso bianco avorio di consistenza compatta. Le carni devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi

Difetti e Alterazioni

Le carni congelate devono essere esenti da tipiche bruciature da freddo o da alterazioni legate a rottura della catena da freddo

Approvvigionamento

All'atto della consegna la temperatura interna deve essere inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17°C.

Utilizzo

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0°C e 4°C, il prodotto decongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

Nel caso di utilizzo di carne macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

CARNI SUINE

CARNI SUINE FRESCHE E CONGELATE

Caratteristiche

Le forniture dovranno avvenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE. Le carni, sia fresche che congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti

Difetti e Alterazioni

Le carni non dovranno presentare segni di alterazioni, e se congelate, devono essere esenti da tipiche bruciature da freddo o da alterazioni legate a rottura della catena da freddo.

Approvvigionamento

Le carni fresche refrigerate devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e +3°C ed, in ogni caso, non superiore ai 7°C a cuore del prodotto.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15gg.

All'atto della consegna delle carni congelate la temperatura interna deve essere inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17°C.

Utilizzo

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e 4°C; il prodotto decongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata. Nel caso di utilizzo di carne macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

PRODOTTI AVICOLI

Pollo Fresco e congelato

Caratteristiche

Le carni avicole refrigerate devono provenire da polli allevati a terra, nazionali, ed alimentati con mangimi che non determinano odori e sapori anomali alle carni. I polli devono essere macellati e selezionati in stabilimenti riconosciuti CEE e in stabilimenti nazionali. Le carni devono essere prive di odori e sapori anomali, la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, deve essere completamente spennata e spiumata e senza residui di peli né spunzoni. In caso di prodotto congelato, la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi. I vari tagli anatomici

devono essere ricavati da animali in ottimo stato di nutrizione e macellati da non oltre 3 gg. Devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
Non dovranno presentare fratture, edemi ed ematomi.
Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

PETTI DI POLLO

Devono avere colore bianco roseo uniforme, tendente al giallo, avere buona consistenza, non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità; la carne dovrà presentarsi completamente dissanguata, deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali. I petti devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei ed essere costituiti da soli muscoli pettorali. Il peso medio dei petti deve essere compreso tra 200 e 240gr.

COSCIOTTI DI POLLO.

Sono costituiti da i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione, la muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, senza alcuna presenza di liquido di essudatura, la pelle, non eccedente le corrispondenti parti anatomiche, deve essere di spessore sottile. La spezzatura richiesta è di circa 200 gr. Con tolleranza del 10% in più sul 50% dei prezzi costituenti la fornitura.

Approvvigionamento

Il prodotto consegnato deve rispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura. La temperatura di conservazione delle carni refrigerate deve essere compresa tra -2°C e $+4^{\circ}\text{C}$; quello delle carni congelate tra $-12^{\circ}\text{C}/-15^{\circ}\text{C}$; per le surgelate pari o inferiore a -18°C . tali temperature dovranno essere rispettate anche durante le fasi di trasporto.

TACCHINO FRESCO O CONGELATO

Caratteristiche

Gli animali devono provenire esclusivamente da allevamenti a terra autorizzati, preferibilmente nazionali. La carne di tacchino deve essere di colore bianco roseo, di buona consistenza senza fibrosità o flaccidità, con assenza di sierosità di odori o sapori anomali.

FESA DI TACCHINO

Deve essere ricavata dal petto di tacchino maschio nazionale con età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi con peso di circa 5 Kg, in ottimo stato di nutrizione, alimentato senza l'utilizzo di antibiotici, macellati da non oltre 3 gg., deve essere confezionata singolarmente sottovuoto. Dovrà essere completamente disossato, il gozzo dovrà essere stato asportato, la fesa sarà costituita da un solo muscolo pettorale

Approvvigionamento

Il prodotto consegnato deve rispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura. La temperatura di conservazione delle carni refrigerate deve essere compresa tra -2°C e $+4^{\circ}\text{C}$; quello delle carni congelate tra -12°C e -15°C ; per le surgelate pari o inferiore a -18°C . Tali temperature devono essere rispettate anche durante le fasi di trasporto.

Tutto il pollame dovrà essere trasportato secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/3/1980 con temperature durante il trasporto tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$

LATTE E LATTICINI

Latte

Il latte dovrà essere sempre parzialmente scremato a lunga conservazione o UHT, non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri suoi caratteri generali.

Le caratteristiche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dal O.M. del 11/10/1978 tabella A e successive modifiche

Il trasporto del latte deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$ e la sua conservazione a temperature non superiori a $+4^{\circ}\text{C}$ per un tempo massimo di 4 giorni. Può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto in frigorifero e l'acquisto deve preferibilmente avvenire nello stesso mese di consumo.

Nelle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza come da D.P.R. n 322/82

Yogurt.

Caratteristiche.

Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, a cui possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, cioccolato, malto, cereali, panna, zucchero ecc.

Presenta un gusto tipico, odore e colore caratteristici; la sua consistenza è più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero.

Tra quelli alla frutta è meglio scegliere quelli senza conservanti antimicrobici.

Approvvigionamento

Il trasporto dello yogurt deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4°C per un tempo di circa 30gg. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da gr. 125, con almeno ancora 15gg di conservazione dalla data di consegna.

Utilizzo

Lo yogurt viene utilizzato soprattutto per le merende o in alternativa alla frutta prevista durante il pasto. È preferibile utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta o ai cereali.

Budino

Caratteristiche.

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, a cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi). Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati.

Approvvigionamento

Deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici U.H.T. ed in contenitori sigillati. Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e dal D.Lgs.vo n. 109/92. Non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Deve contenere latte fresco pastorizzato nella percentuale minima dell'80%. Le confezioni dovranno contenere vasetti monodose del peso di circa 110 gr. cadauno; la loro temperatura di conservazione e trasporto deve preferibilmente essere inferiore a 10°C.

Utilizzo

I budini vengono utilizzati soprattutto per le merende o in alternativa alla frutta prevista durante il pasto.

Gelato

Caratteristiche

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, a cui vengono aggiunti ingredienti articolari quali zucchero, cacao, panna e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, coloranti, aromi).

Approvvigionamento

Deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". È auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici. Il trasporto deve avvenire alla temperatura di -10°C per i gelati alla frutta (sorbetti) e -15°C per gli altri gelati. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 90gg. di conservazione.

Utilizzo

I gelati vengono utilizzati soprattutto per le merende o in alternativa alla frutta prevista durante il pasto.

Formaggi

Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n 2033 del 1925 e successive modifiche.

Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, l'odore deve essere gradevole e la colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra, il sapore non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente duri.

Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei.

Il grasso di tutti i formaggi dovrà corrispondere ai seguenti dati:

numero degli acidi volatili solubili : non minore di 22;

numero degli acidi volatili insolubili : non inferiore a 2 ;

indice refrattometrico Zeiss a più 53 C; compreso fra 43 e 48.

Saranno rifiutati i formaggi la cui analisi chimica rilevi una composizione meno favorevole di quella sopra indicata, sia per eccesso di acqua o di ceneri, sia per difetto di sostanze grasse o di sostanze azotate. Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/1981

Si consigliano i formaggi a denominazione d'origine e tipici, perché ulteriormente tutelati ciascuno da un proprio consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione, tramite uno specifico disciplinare di produzione.

Questi formaggi, le cui caratteristiche sono elencate in dettaglio, presentano un marchio che li contraddistingue, relativi quale riconoscimento inequivocabile della qualità che viene garantita.

ASIAGO

Pasto di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole. Stagionatura inferiore a mesi due.

FONTINA

Marchiata, a denominazione d'origine, stagionatura non superiore ai 3 mesi. Pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro per la presenza spesso di coloranti artificiali in superficie, non deve avere presenza di muffe visibili.

EMMENTHAL

Marchiato, stagionatura da 3 a 6 mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo – bruno senza sfoglia, occhiatura tipica con buchi tondeggianti della dimensione di una ciliegia, percentuale di grasso non inferiore al 45% sulla sostanza secca, privo di crepe esterne, interne e di gonfiori.

GRANA PADANO

Marchiato, stagionatura da 12 a 24 mesi, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, spessore della crosta da 4 a 8 mm, uso prevalente da grattugia.

PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio di sapore fragrante ma non piccante a denominazione di origine D.P.R. n 1269 del 30/10/1955; il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.; deve avere una stagionatura di almeno 18 mesi. Deve essere idoneo a essere grattugiato; deve riportare sulla crosta impresso a fuoco il marchio Parmigiano Reggiano; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8. Confezione richiesta 1/4 di forma in sottovuoto che dovrà essere conforme alla legge n 283 del 30/4/1962, al D.P.R. n 327 del 26/3/1980, al D.P.R.n. 777 del 23/8/1982 e al D.P.R. n.322 del 18/5/1982

TALEGGIO

Marchiato, di provenienza italiana, di prima qualità, di latte vaccino intero, molle, non stagionato, grassi minimo 48% sulla sostanza secca.

STRACCHINO

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

Dovranno essere consegnate in confezioni sigillate e dovranno presentare ottime caratteristiche microbiche.

Alterazioni e difetti

Il formaggio può andare incontro ad alterazione dovute soprattutto alla presenza di microrganismi dannosi nel latte di partenza o durante la fase di lavorazione e maturazione del formaggio. Non devono essere presenti sulla crosta tagli e/o rigonfiamenti, nella pasta occhiature non desiderate o colorazioni anomale.

Approvvigionamento

I formaggi a pasta dura hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi, comunque se sono prodotti che vengono consumati saltuariamente è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. Il grana da grattugiare non deve essere conservato già grattugiato, essendo meglio fare questa operazione in giornata.

FORMAGGI FRESCHI

Caratteristiche

Sono formaggi che hanno avuto una maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che, in condizioni ottimali, facilita la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0°C e 4°C)

CRESCENZA

La crescita deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido. Alla consegna l'alimento deve avere ancora 15 gg. di conservazione. È preferibile richiedere forniture in confezioni monoporzioni.

Mozzarella / fiordilatte

Mozzarella a cigliatine

Formaggio fresco a pasta filata proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR n. 54 del 14/01/97 ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti. Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà assolutamente presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti; dovrà essere presente sulle confezioni la data di confezionamento, D.L. n. 98 dell' 11/4/1986; dovrà essere dichiarato su le confezioni il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n. 322 del 18/5/1982. Il prodotto da servire tal quale deve essere confezionato in monoporzioni sigillate. Il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e, consumato non oltre cinque giorni dalla data di scadenza.

RICOTTA DI VACCA

Derivato dal latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR n. 54, preconfezionata all'origine.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora 15gg. di conservazione

CACIOTTA

Di latte vaccino intero a stagionatura di almeno 20gg. e di provenienza nazionale.

UOVA

Le uova dovranno essere esclusivamente di gallina, di provenienza nazionale e devono avere tutte le caratteristiche delle uova appartenenti alla categoria "A". Dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, puliti e intatti, la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri; il peso dovrà essere compreso tra i 65gr. e i 70gr. l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; il tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombatura, 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; il germe sviluppato in modo impercettibile; l'odore esente da aromi estranei.

Non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, nè essere state refrigerate in locali o impianti.

Approvvigionamento:

Al ricevimento le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza e delle condizioni igieniche. Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e successive modifiche. Le uova vanno conservate in frigorifero tra 4 e 10°C.

UOVA PASTORIZZATE (fresche e congelate)

Caratteristiche

Le uova pastorizzate confezionate dovranno essere ottenute esclusivamente da uova di gallina e dovranno essere prodotte secondo le norme vigenti. È vietato l'uso di uova in polvere

Approvvigionamento

Il trasporto deve avvenire a temperature conformi alla tipologia del prodotto (fresco tra 0°C e 4°C/ congelato – 10°C), come la successiva conservazione.

La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna

Utilizzo

Per problemi di tipo igienico, è preferibile utilizzare le uova pastorizzate per tutte le preparazioni dove il tipo di ricetta lo permette. Le confezioni devono essere idonee al consumo giornaliero, in quanto non devono essere usati residui di prodotto in confezioni precedentemente aperte.

GRASSI E CONDIMENTI

Olio extra vergine d'oliva ed olio d'oliva

Caratteristiche

*L'olio dovrà essere **extra vergine di oliva**, dovrà essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive; deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo l'1 % in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna, deve essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.*

L'olio non dovrà avere più di dodici mesi e non presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.

Sui recipienti dovranno risultare con caratteri indelebili la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice.

Approvvigionamento

Le confezioni di olio extra – vergine di oliva devono essere da 1 litro e 1,5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recante impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione. I contenitori non devono essere in plastica a perdere, nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che fornisce il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Le confezioni di olio d'oliva devono essere da 5 litri e con le medesime caratteristiche di quelle per l'olio extra – vergine di oliva. Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi. Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie e le lattine devono essere sempre mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Utilizzo

L'olio extra – vergine di oliva è utilizzabile a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni: quello di oliva per le sue caratteristiche merceologiche può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDI

Caratteristiche

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro.

Approvvigionamento

Le confezioni di olio di semi di arachidi devono essere di 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, e deve essere garantito un sistema di apertura che favorisce il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare ammaccature, ruggine o altri difetti. Durante lo stoccamento l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le confezioni devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Utilizzo

L'olio di semi di arachide, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

IL BURRO

Per burro intenderemo esclusivamente quello ottenuto dal siero del latte di vacca. Il burro di buona qualità presenta una struttura di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme. L'odore e il sapore sono particolari e il colore è bianco – giallognolo caratteristico. Il contenuto di grasso presente nel burro non potrà essere inferiore all' 80%.

Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo, anche dei coloranti considerati innocui e non deve presentare difetti di odore e fenomeni di irrancidimento. Dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche.

Approvvigionamento

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra +1°C e +6°C. le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Il burro è da conservare a temperature di frigorifero. Si accettano forniture con un minimo ancora di 60 gg dalla data di scadenza del prodotto e comunque con una conservabilità doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto c/o la cucina.

Utilizzo

Va utilizzato a cottura ultimata ed a crudo

CEREALI E DERIVATI

La Pasta di semola e pasta integrale

Per la legge italiana la " pasta di semola di grano duro " è ottenuta dalla trafilazione, laminazione , ed essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

La pasta dovrà essere di semola di grano duro, bianca o integrale, perfettamente conservata ed essiccata, di un bel colore giallo (quella ottenuta con farina bianca) confezionata con le indicazioni prescritte sull'involucro che dovrà essere sigillato. Deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, se di tipo integrale deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica. La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli pasti. Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura. I formati devono essere vari ed adeguati al tipo di preparazione. E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di paste da offrire ai ragazzi della scuola elementari e media.

Approvvigionamento

Si devono accettare consegne di merce con non più di tre mesi dalla data di confezionamento (il codice che identifica il lotto riportato in etichetta dovrà essere codificato) ed avere almeno una conservabilità prima della scadenza doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio. L'approvvigionamento previsto presso la cucina deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 gg.

Alterazioni e difetti

Non deve avere odore di stantio o di muffe, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente, né contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura.

Dovrà essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste

Paste secche all'uovo

La pasta con l'impiego di uova dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola. La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca. È preferibile utilizzare quella secca per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non refrigerato, purchè fresco e asciutto. La pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile che necessita di particolare attenzione sia al momento della scelta del fornitore sia durante il trasporto (a 10°C) e la conservazione; in ogni caso preferire quella confezionata in atmosfera modificata sottovuoto

Gnocchi di patate

Caratteristiche

Gli gnocchi possono essere freschi o surgelati. Prodotti con buona tecnica di fabbricazione, esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione con ottime caratteristiche microbiche ed etichettatura conforme al D.P.R. 322 del 18/5/1982, gli additivi utilizzati per la preparazione dovranno essere conformi al D.M. del 31/3/1965 e successive modifiche

Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Approvvigionamento

Gli gnocchi, se freschi, devono essere trasportati a temperatura non superiore a 10°C e conservati in frigorifero; quelli surgelati seguono le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18°C)

Il prodotto consegnato deve avere ancora una conservabilità di 30 gg..

Utilizzo

Gli gnocchi tendono facilmente ad impaccarsi tra loro, quindi bisogna fare molta attenzione ai tempi di cottura.

Riso

Caratteristiche

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione. Dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3 % o corpi estranei, non lasciare le mani "incipriate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura.

Alterazioni e difetti

Il riso può facilmente essere invaso da parassiti che danneggiano il chicco producendo un solco longitudinale da cui si stacca una polvere biancastra. I chicchi non devono presentarsi eccessivamente frantumati, spezzati, macchiati e farinosi.

Approvvigionamento

Il riso può essere invaso da muffe, quindi è bene conservarlo in ambiente secco e ben ventilato con i sacchi non collocati sul pavimento.

Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione.

Utilizzo

Per le preparazioni in brodo tipo minestre può essere utilizzato il riso fine Rizzotto, mentre per la preparazione di risotti, tra i superfini sono adatti l'Arborio e il Carnaroli, e, tra i semifini il Vialone; quello più adatto nella refezione scolastica è il riso tipo parboiled anche per la migliore tenuta dei chicchi che non scuociono anche dopo una cottura prolungata. È preferibile utilizzare confezioni da 1 a 5 kg. rispondenti alle leggi vigenti.

Cereali minori (Orzo perlato, Miglio, Avena)

Caratteristiche

I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei.

Approvvigionamento

Le confezioni (in sacchi o in sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi. È meglio evitare di acquistare sacchi di grosse pezzature per non tener troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.

Utilizzo

Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe.

Se si consumano cereali di tipo integrale, è meglio scegliere quelli provenienti da coltivazioni biologiche.

Farro

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti , parassiti , larve frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico e dovrà rispondere ai requisiti di Legge 580/67 titolo 1. verrà esclusivamente utilizzato il farro della Garfagnana di origine controllata.

FARINA TIPO 00 E PASTA LIEVITATA.

Caratteristiche

Le farine che sono utilizzate nella refezione scolastica sono solitamente quella di frumento e di mais. La pasta lievitata si utilizza per la preparazione di pizza e torte salate; questa deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. È preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata; per piccoli quantitativi si può utilizzare la pasta lievitata fresca che deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento . Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7.

Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti e dovranno riportare tutte le dichiarazioni come previsto dal D.P.R. n.322 del 18/5/1982

Approvvigionamento

Le farine conservate in sacchi aperti nel magazzino possono essere facilmente invase da parassiti e infestate da insetti e roditori: bisogna quindi cercare di non acquistare sacchi troppo grandi rispetto alle necessità di consumo.

La pasta lievitata deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e va utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

Utilizzo

Per preparare torte dolci e salate, crocchette, besciamella, etc... solitamente si utilizza la farina di frumento che deve essere di tipo 0, e, se di tipo integrale, deve essere di provenienza biologica.

IL PANE

Caratteristiche

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. È da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti (pane speciale).

Deve essere confezionato con farina di tipo "0" e "00". seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art 14 , con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19.

Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri ,cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge art. 7- 9 Legge 580/67 e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre non consentite.

La farina impiegata non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca

Il contenuto massimo tollerato nel pane di umidità sarà quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 e precisamente:

pezzature fino a 70 gr.	massimo 29%
pezzature da 100 a 250 gr.	massimo 31%
pezzature da 1000 gr.	massimo 40%

Se si utilizza pane integrale, questo deve essere prodotto con farina integrale di provenienza da coltivazioni biologiche.

Alterazioni e difetti

La crosta non deve presentare bruciaciture superficiali, la mollica non deve presentarsi spugnosa e collosa. Deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc...);

Approvvigionamento

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e preferibilmente muniti di coperchio. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Il pane deve essere trasportato in recipienti puliti, lavabili e muniti di coperchio di chiusura, 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.

Utilizzo

È da preferire l'uso di pane prodotto con lievito naturale e senza aggiunta di condimenti.

Pane Grattugiato e Pan carré

Caratteristiche

Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Il pan carré deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Utilizzo

Il pan carré può essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe.

PRODOTTI DI SALUMERIA

Prosciutto di Parma disossato e pressato

Caratteristiche

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Sulla coscia intera, del peso minimale di kg 8, viene riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela. L.13/2/90 n. 26 D.M. 15/2/93 n. 253.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Difetti e alterazioni

Il prodotto deve essere privo di difetti evidenti quali granuli biancastri, chiazze bianche nonché senza odori sgradevoli o anomali.

Prosciutto cotto

Caratteristiche

Deve essere esclusivamente di prima qualità, senza aggiunta di fosfati o conservanti. Deve essere costituito da coscia suina intera, anche di provenienza comunitaria, di prima qualità. Deve essere prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti.

Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato.

Difetti e alterazioni

Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre); dovrà essere privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Approvvigionamento

I prosciutti interi devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Si accettano forniture con ancora 60 giorni di conservazione.

Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a +2°C +6°C.

Utilizzo

È sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.

PRODOTTI DA PESCA (congelati o surgelati)

Per alimenti surgelati intenderemo tutti quei prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione". La condizione di surgelazione (-18) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore.

Riguardo alle etichette andremo a precisare che oltre alle norme previste in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.109 del 27/1/92), gli alimenti surgelati devono riportare in etichetta una serie di integrazioni specifiche. In particolare:

1. La denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato".

2. *Il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.*
3. *Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o della attrezzatura richiesta per la conservazione .*
4. *L'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve mai essere ricongelato e le eventuali istruzioni per lo scongelamento.*
5. *Indicazione del lotto di appartenenza*

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere ottenuti in stabilimenti di produzione situati in ambito comunitario o extracomunitario, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dall'art.13 del D.M. 15/6/71 e successive modifiche In particolare specifica che le confezioni dovranno assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, assicurare protezione da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas, non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati dovranno possedere tutti i requisiti previsti dalla L. n. 283 del 30/4/62 e succ. modifiche

Il trasporto dovrà avvenire con veicoli o contenitori adibiti per alimenti surgelati, dovranno essere muniti di appropriata autorizzazione richiesta all'autorità sanitaria competente. Il trasporto dovrà avvenire rispettando la cosiddetta "catena del freddo".

In generale tutti i prodotti richiesti non dovranno presentare:

alterazioni di colore ,odore o sapore

asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità

bruciature da freddo

parziali decongelazioni

ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari, deve essere assente odore ammoniacale o sgradevole o comunque non si devono verificare fenomeni di putrefazione profonda, il test di rancidità dovrà risultare negativo.

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

Questi prodotti devono essere congelati o surgelati individualmente e contenuti in busta singola o interfogliati.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura, fatturato.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

FILETTI E TRANCE DI PESCE

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

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

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.

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

Difetti e alterazioni

I filetti e le trance non devono presentare:

- *corpi estranei*
- *bruciature da freddo*
- *decongelazioni, anche parziali*
- *essiccamenti*
- *disidratazioni*
- *irrancimento dei grassi (macchie di ruggine)*
- *ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri)*
- *macchie di sangue*
- *pinne o resti di pinne*
- *residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle)*
- *residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni*

MOLLUSCHI CEFALOPODI

I molluschi cefalopodi congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

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

Colore vivido e lucente, tipico della specie; assenza di colori o macchie anomali.

Odore di fresco, caratteristico; assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.

Sapore caratteristico. La pelle deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

BASTONCINI DI PESCE IMPANATI

Sono parallelepipedi di filetti compressi di merluzzo, di pezzatura omogenea.

Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale.

Deve esserci assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione.

La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

Approvvigionamento

La temperatura deve essere mantenuta ad un valore pari o inferiore a -18°C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C. La consegna dei prodotti della pesca congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 gg.

Utilizzo

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

ORTAGGIE VERDURE

Caratteristiche

Le verdure in genere devono essere

- di recente raccolta
- asciutte, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei.
- esenti da qualsiasi difetto che possa alterare i caratteri organolettici (colore, odore, ecc..)
- di pezzatura uniforme e tutte le parti del prodotto dovranno essere direttamente utilizzabili
- al giusto grado di maturazione

Carote

Le carote non devono essere, germogliate, né legnose, né biforcute, ben spuntate e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere consistenti, corocanti, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze o corpi estranei, non deve avere un taglio imperfetto. I prodotti devono riportare elevato grado di interità cioè il 90% del peso deve essere costituito da parti intere.

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

Saranno ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione
- leggero difetto di colorazione verde al colletto massimo 1 cm. per le radici che non superano gli 8 cm. e massimo 2 cm per le altre
- leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio
- mancanza di una minima parte distale della radice.

Fagiolini

Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione. Consistenza ferma e carnosa, ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

Se surgelati utilizzare esclusivamente il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi

Sono considerati difetti:

Fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati

Presenza di corpi estranei: steli , filamenti , baccelli

Si richiedono fagiolini poco difettosi cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ed elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e poco fibrosi cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti

LEGUMI

Caratteristiche:

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

Legumi secchi (fagioli, lenticchie, ceci)

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Piselli finissimi

I piselli verdi devono essere perfettamente maturi e interi con una struttura uniforme, puliti, sani di colore verde brillante uniforme, senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta,

Sono considerati difetti:

Frammenti di piselli e pelli

Piselli macchiati

Piselli gialli

Sono considerati e richiesti piselli poco difettosi i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti ad elevato grado di interezza i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Piselli surgelati (Fini novelli)

Se trattasi di prodotto surgelato devono appartenere alla stessa varietà, liberi l'uno dall'altro, con le stesse caratteristiche sopra riportate. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto.

Approvvigionamento

Tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno, nel caso di prodotto secco.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

Utilizzo

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi.

N.B. Per tutto ciò fin qui non specificato si rimanda al paragrafo dedicato alle caratteristiche degli ortaggi e delle verdure surgelate.

Spinaci e Bietole

Si richiede un prodotto molto pulito , privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. La terra ed il terriccio , gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Sono considerati difetti:

Macchie di colore contrastante con il colore normale

Porzioni scolorate

Corpi estranei

Insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Verdure miste per minestrone

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

patate	25%	+/- 3%
Carote	17%	"
Pomodori	9%	"
Fagiolini	8%	"

Borlotti	7,5%	“
Zucchine	6,5%	“
Piselli	10%	“
Porri	4%	“
Sedano	4%	“
Cavolfiori	4%	“
Verza	4%	“
Prezzemolo	0,5%	“
Basilico	0,5%	“

I vegetali dovranno essere :

interi

sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica)

freschi puliti , cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra , terriccio o altro

esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dal O.M. 6/6/1985

turgidi cioè senza alcun segno di ammolimento privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)privi di odori e sapori estranei

Dovrà inoltre presentare:

le precise caratteristiche della specie , cultivar e qualità richiesta

essere maturo fisiologicamente e commercialmente

essere omogeneo per maturazione ,freschezza e pezzatura

Le forniture dovranno riportare in bolla:

la specie

la varietà

il calibro

la categoria di appartenenza

la provenienza della merce

il peso netto

il peso lordo

Tolleranze di qualità

Categoria 1

il 10% in peso o in numero non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria 2

Cipolle e Aglio (1° categoria)

Caratteristiche

I bulbi dovranno essere :

interi, sani,puliti,di forma abbastanza regolare,compatti e esistenti, esenti da danni causati dal gelo, dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali (per le cipolle raccolte prima della maturità è ammessa la presenza di ciuffo radicale), privi di stelo, di buona qualità, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, i bulbi dovranno essere serrati. Saranno ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile, o potranno presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna.

esenti da germogli esternamente visibili , dovranno presentare colorazione tipica della varietà.

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

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

Porri : 1a qualità

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

Ortaggi a foglia

Cavoli e verze

I cavoli dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

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

- sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori né sapori estranei.
- il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta
- dovranno essere compatti e ben chiusi secondo la varietà
- dovranno essere esenti da danni causati dal gelo

Saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne

Finocchi

Dovranno essere :

- con radici asportate con un taglio netto alla base
- di buona qualità , esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose , tenere e bianche

Diametro minimo 60 mm.

Insalate e cicorie

Dovranno essere:

- di ottima qualità
- ben formate con cespi serrati
- con colorazione tipica della varietà

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

Sedani

I sedani dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere di ottima qualità
- avere forma regolare
- esenti da malattie sulle foglie e nervature principali
- nervature intere e non sfilacciate

Saranno classificati in:

- grossi (superiori a 800 gr.)
- medi (da 500 a 800 gr.)
- piccoli (da 150 a 500 gr.

Sedano rapa

Dovranno essere esenti da malattie

POMODORI PER INSALATA

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere di ottima qualità, interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei, sufficientemente turgidi. di forma aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Saranno esclusi tutti i frutti la cui zona peripeduncolare risulterà di consistenza e di colore anormale (dorso verde)

Dovranno essere esenti da malattie. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Sono da preferire i pomodori del tipo lungo, i frutti devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia.

Approvvigionamento

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione e, comunque, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina. Devono essere di primaria marca e possedere almeno i requisiti minimi secondo il D.P.R. 428 dell' 11.4.1975, essere ottenuti da pelati di qualità con peso dello sgocciolamento non inferiore al 70% del peso netto e residuo secco non inferiore al 4,5%. La polpa di pomodoro deve presentare le stesse caratteristiche. La polpa e i pomodori pelati dovranno essere di origine nazionale e di coltivazione biologica, confezionati in banda stagnata e proveniente dall'ultimo raccolto: all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione.

Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile. Se confezionati sottovuoto devono avere le stesse indicazioni sopraindicate.

Patate

Le patate dovranno avere le seguenti caratteristiche:

morfologia uniforme, essere di selezione accurata, con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero e uno massimo di 270 gr. (anche nel caso di patate novelle)

dovranno essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite dovranno risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola coltivazione

non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti

non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti, verde o immuni da virus, funghi e parassiti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari

dovranno risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, esenti da odori di qualsiasi origine, e non dovranno essere trattate con antigermoglianti (raggi gamma). Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

non dovranno avere odori o sapori particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura

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

ZUCCHINE

Di peso compreso tra 100/200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

Alterazioni e difetti

Sono esclusi dalla somministrazione in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;*
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;*
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...*

Approvvigionamento

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti. Prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulire le verdure da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

Utilizzo

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, etc...).

ORTAGGI E VERDURE surgelati

Caratteristiche

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno.

Devono essere commercializzate in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare "elevato grado di interesse": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Approvvigionamento

Si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18°C.

Utilizzo

Per le verdure surgelate è possibile procedere ad immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento; se sottoposte a scongelamento questo dovrà aver luogo in cella frigorifera (0 +4°C), nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque non oltre le 24 ore.

A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, etc...).

N.B. per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione e soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione delle dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo che visivo (cura del taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista)

Minestrone surgelato

Caratteristiche

Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure). Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10x10 (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto.

Frutta fresca

Deve provenire da culture biologiche con relativa attestazione caratteristiche. Ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata, va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione.

La frutta fresca e gli agrumi devono:

- essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;*
- avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc....*
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;*
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.*

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata; in questo caso dovranno essere forniti certificati analitici attestanti tale requisito.

La merce fornita deve appartenere almeno alla 1° categoria commerciale, ossia essere prodotti di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc.. potrà essere del tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti certificati DOP e IGC di cui al Regolamento CEE n. 2081/92;

Dovranno essere privi di odori e/o sapori anormali, dovranno essere puliti cioè privi di ogni impurità e corpi estranei, dovranno essere turgidi cioè senza alcun segno di ammolimento; privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto).

Inoltre il prodotto dovrà sempre presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste; dovrà essere maturo fisiologicamente e commercialmente; dovrà essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona di provenienza

Le forniture dovranno riportare in bolla :

La specie

La varietà

Il calibro

La categoria di appartenenza

La provenienza della merce

Il peso netto

Il peso lordo

Definizione delle categorie merceologiche (regolamento C.E.E.)

Categoria 1

I frutti di questa categoria dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

Essere di ottima qualità

Avere forma , sviluppo e colorazione tipici della varietà

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata

I difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità

Nella classificazione di qualità saranno previste le tolleranze per la categoria 1[^] con una tolleranza del 10% del prodotto di 2[^] categoria

Mele

Devono essere di almeno tre varietà differenti (tipo golden, delicious, stark); sono da escludere le mele con polpa farinosa.

Alcune cultivar richieste

Golden Delicious

Red Delicious

Starking Delicious

Starckrimson

Stayman Red

Jonagold

Rosa di Caldara (da cuocere)

Pere

Devono essere di almeno tre varietà diverse (williams, abate, kaiser, conference,) tra quelle a migliore conservabilità.

Alcune cultivar richieste

Butirra

William

Abate Fetel

Max Red Bartlett

Kaiser

Conference

Passa Crassana

Decana del Comizio

Pesche

Possono essere a pasta bianca o pasta gialla

Alcune cultivar richieste

Springtime

Cardinal

Dixired

Redhaven

Arance

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%.Non devono essere trattati con difenile.

Alcune cultivar richieste

Moro

Tarocco

Sanguinello

Washington Navel

Ovale (Calabrese)

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

Limoni

I frutti non devono essere stati trattati al difenile

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

Mandarini e Mandaranci

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%.

Clementine Mandaranci

Alcune cultivar richieste

Palermo
Paternò
Tardivo di Ciaculli
Di Nules
Oroval
Mapo

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

Banane

I frutti dovranno avere una forma tipica , con picciolo integro , la buccia (di color giallo) deve essere intera e senza ammaccature con il giusto grado di maturazione.

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

Il sapore del frutto dovrà essere gradevole e non allappante , evidente segno di immaturità.

Il peso medio è compreso tra i 145 - 175 gr. ; il calibro tra 40/50 mm.

Kiwi (Actinidie)

I frutti dovranno presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

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

La pezzatura non dovrà essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

Meloni

I frutti dovranno presentare buccia integra , senza spacchi.

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

Verranno richiesti inoltre altri tipi di frutta in minor quantità che dovranno sempre appartenere alla 1^a categoria

Uva Bianca e/o Nera

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di Ammaccature

Ciliegie

Devono essere provviste di peduncolo e non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

Prugne, Susine, Albicocche

Devono essere senza peduncolo.

Alterazioni e difetti

Sono esclusi dalla somministrazione in generale, la frutta che:

- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...

Approvvigionamento

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc...) e settimanalmente per quella più resistente (mele ed agrumi).

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

Utilizzo

Nel servire la frutta è importante tenere conto della sua stagionalità, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta)

Ortaggi a seme

I legumi secchi dovranno essere:

- puliti
 - di pezzatura omogenea, saranno ammessi leggeri difetti di forma
 - sani e non presentanti attacchi da parassiti vegetali o animali
 - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
 - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
 - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 33%)
- Il prodotto dovrà aver subito al massimo un (1) anno di conservazione dopo la raccolta.

Fagioli

cultivar richieste Borlotto
Cannellino

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

Lenticchie

Alcune cultivar richieste di Villalba
Leonessa
di Altamura

Ceci

Alcune cultivar richieste Comune
Cottoio

Piselli

Alcune cultivar richieste Oberon
Alderman

DROGHE E SPEZIE

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. del 25.01.1992. devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. È preferibile l'utilizzo di aromi freschi, qual'ora sia possibile quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio ecc. Non devono essere utilizzati peperoncino e salse piccanti. Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli. Per tutte le spezie o droghe, vanno rispettate le norme generali relative alla corretta commercializzazione degli alimenti.

AROMI E CONDIMENTI

Capperi sotto sale

Provenienza Sicilia, di piccole dimensioni.

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità

SALE MARINO INTEGRALE GROSSO E FINO IODURATO

Caratteristiche

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

È preferibile utilizzare il sale marino integrale; per l'utilizzo a crudo sarebbe meglio usare il sale iodato.

Approvvigionamento

Per la sua notevole igroscopicità, è da conservare in luoghi con scarsa umidità.

ZUCCHERO SEMOLATO

Conforme alla legge nr. 139 del 31/3/1980

Zucchero bianco raffinato, in bustine monodose o in confezioni da Kg 1, ai sensi dell'articolo 1 della citata legge

BICARBONATO IN POLVERE

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

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Pomodori pelati superiori in latta (valore nominale k 3)

passata di pomodoro in latta (valore nominale kg 3)

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'articolo 2 e articolo 3 del D.P.R. 428/75, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge nr. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg./kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica nr. 777 del 23 agosto 1982, G.U. nr. 298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

-denominazione e tipo di prodotto

-peso sgocciolato

-peso netto

-nome della ditta produttrice

-nome della ditta confezionatrice

-luogo di produzione

-ingredienti impiegati in ordine decrescente

-data di scadenza

come da D.P.R. nr. 327/80 art. 64 e D.P.R. nr. 322/82

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

Pesto

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: Basilico, olio extravergine di oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odori o sapori anomali dovuti a inaridimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27.01.1992. I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monosemie (girasole o arachide), non devono essere presenti aromi o additivi. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI

Tonno al naturale

Il tonno in scatola sott'olio deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il tonno deve essere di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda, ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo. Deve avere odore caratteristico, colore uniforme rosa all'interno. L'olio di governo deve essere di oliva.

Si deve presentare in una o più porzioni di massa muscolari tali da ottenere un trancio intero ricostituito; deve esserci la minima presenza di briciole o frammenti.

Alterazioni e difetti

Il prodotto non deve essere ossidato, con odori e colorazioni anomale, con presenza di vuoti e macchie, contenente parti estranee (spine, pelle, squame, macchie o grumi di sangue). I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dal L.N. 283/62 e D.M. 21.03.1973 e s.m.

Approvvigionamento

Sulle confezioni deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione.

I contenitori della capacità di Kg. 2,2, non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne. Utilizzare tonno della specie di cui all'articolo 6 del R.D.L. 1548/27 inscatolato in contenitori metallici della capacità di kg. 2,2

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge dalla legge di 0,7 mg/kr;

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, olio di aspetto chiaro, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

-macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento

-porzioni di pelli parti di vasi sanguine, buzzonaglia (frammenti intestinali), cartilagini, pezzi di spine

-errori nell'aggiunto olio e conseguente stopposità da formulazione scorretta

La confezione deve essere ai sensi dell'articolo 11 della legge 30 aprile 1962, nr. 283 e successivi aggiornamenti.

ACQUA MINERALE

L'acqua deve essere oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art.2 del D.M. 1.02.1983 e del D.L. n. 105 del 25.01.1992 e successive modifiche, D.Lgs.vo 4.8.1999 n. 339, in contenitori a perdere a 1,5 litri. Dovrà essere molto leggera con basso contenuto di sali, basso residuo fisso, ed un PH leggermente inferiore a 7.

Nota bene

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive modifiche e integrazioni e soprattutto alle Linee guida di cui alla delibera GRT n. 1127/2010 www.usl2.toscana.it/sup.

Relativamente ai prodotti come frutta verdura pasta olio ecc la ditta dovrà attenersi alle prescrizione relative ai prodotti Biologici.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg.CEE n. 24.06.91 e dal Regolamento CEE N. 1804/99 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775del 31.12.1992. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs. n.220 del 17.3.1995. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o Regionali di riferimento.

SPECIFICHE PRODOTTI DI PULIZIA

PRODOTTI	IMPIEGO	PULIZIA
<i>Detergente alcalino clorattivo</i>	<i>Pulizia di pavimenti</i>	<i>Detergente, disinfettante e non scivoloso</i>
<i>Detergente alcalino ricco di tensioattivi</i>	<i>Pulizia di parete, porte, tavoli, attrezzature, accessori</i>	<i>Fortemente sgrassante Con elevato potere bagnante e penetrante Con potere emulsionante dello sporco Da utilizzare in acque anche dure Facilità di risciacquo.</i>
<i>Disinfettante autorizzato Ministero Sanità a base di Quaternari di ammonio</i>	<i>Dopo la pulizia per disinfezione Di: pareti, porte, tavoli, attrezzature accessori</i>	<i>Efficacia contro i patogeni entro due minuti Non deve lasciare, odori o sapori estranei Non deve essere corrosivo Deve essere efficace anche in acque dure Essere attivo anche in acqua fredda</i>
<i>Disincrostante acido tamponato</i>	<i>Disincrostazione di: attrezzature Acciaio, serpentine, bollitori</i>	<i>Utilizzabili a freddo</i>
<i>Detergente neutro fortemente tensioattivo</i>	<i>Lavaggio manuale stoviglie</i>	<i>Bassa formazione di schiuma Non aggressivo per le mani</i>
<i>Detergente alcalino per lavastoviglie</i>	<i>Lavaggio a macchina stoviglie</i>	<i>Acidità adatta alla durezza dell'acqua</i>
<i>Brillantante per lavastoviglie</i>	<i>Asciugatura stoviglie</i>	<i>Acidità adatta alla durezza dell'acqua</i>
<i>Sapone lavamani neutro</i>	<i>Mani</i>	<i>A base di tensioattivi Contenente ammorbidente per la pelle Contenente sali di ammonio quaternari.</i>

N.B L'impresa dovrà usare prodotti chimici idonei in ordine alla sicurezza verso il personale e verso i materiali e rispondenti alle norme relative alla biodegradabilità ed antinquinanti.