



COMUNE DI MAGNAGO

Piazza Italia 1 – Magnago (MI) 20020 – P.IVA 00950100156

**CAPITOLATO - PROGETTO
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA
ED**

**ALTRE UTENZE COMUNALI
- COMUNE DI MAGNAGO (MI) -**

Conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M.
25.07.2011, periodo 1.9.2019/31.8.2025 + eventuale
proroga tecnica mesi 4 (dal 01/09/2025 al 31/12/2025)

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI
DAL 01/09/2019 AL 31/08/2025 OLTRE PROROGA 4 MESI SINO AL 31/12/2025

Indice:

TITOLO I OGGETTO E INDICAZIONI GENERALI

- ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE E VALORE
- ART. 2 ROYALTIES
- ART. 3 ESTENSIONE DEL SERVIZIO E INTERVENTI SUPPLETTIVI
- ART. 4 DURATA
- ART. 5 SEDI E DIMENSIONE DELL'UTENZA
- ART. 6 GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO
- ART. 7 IMPORTO A BASE D'ASTA
- ART. 8 ALLEGATI AL CAPITOLATO-PROGETTO

TITOLO II SERVIZI DI RISTORAZIONE

- ART. 9 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO
- ART. 10 – COMPOSIZIONE MENU'
- ART. 11 - CONTENIMENTO SPRECHI
- ART. 12 – DIETE SPECIALI
- ART. 13 – PREPARAZIONE PORTATE
- ART. 14 – PIANO DEI TRASPORTI
- ART. 15 – FORNITURE
- ART. 16 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
- ART. 17 – PIANO ANNUALE ANALISI CHIMICO-FISICHE ED IGIENE DEL SERVIZIO
- ART. 18 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 19 – CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO

TITOLO III PERSONALE

- ART. 20 – ORGANICO
- ART. 21 - VESTIARIO
- ART. 22 – FORMAZIONE

TITOLO IV STRUTTURE ARREDI ATTREZZATURE

- ART. 23 - CENTRO COTTURA, CUCINA ASILO NIDO E REFETTORI
- ART. 24 – UTENZE
- ART. 25 – MANUTENZIONE e VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, MANUTENZIONE E SOSTITUZIONE DELLE ATTREZZATURE E DELL'ARREDO
- ART. 26 – MODIFICAZIONI
- ART. 27 - ACCESSI

TITOLO V NORME CONTRATTUALI, ADEMPIMENTI E CONTENZIOSI

- ART. 28 – REQUISITI PER PARTECIPARE ALLA GARA
- ART. 29 - ONERI E ASSICURAZIONI A CARICO DELLA DITTA
- ART. 30 - PENALI PER LA RISTORAZIONE
- ART. 31 - CONTRATTO - SPESE CONTRATTUALI - DEPOSITI CAUZIONALI
- ART. 32 – ESECUZIONE DEI LAVORI E CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)
- ART. 33 - SUB-APPALTO
- ART. 34 – REVISIONE DEI PREZZI
- ART. 35 - PAGAMENTI
- ART. 36 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

ART. 37 – TRATTAMENTO DATI
ART. 38- TRATTAMENTO DATI PERSONALI
ART. 39 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI
ART. 40 - DANNI
ART. 41 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 42 – COMPITI DEL DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 43 – AVVIO DELL'ESECUZIONE
ART. 44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

TITOLO I OGGETTO E INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE E VALORE.

La concessione ha per oggetto l'affidamento dei seguenti servizi:

- realizzazione completa del servizio di ristorazione, in tutte le sue fasi con trasporto e consegna presso i terminali di consumo, per la Scuola dell'Infanzia Comunale C. Radice, le Scuole Primarie di Magnago e Bienate, la scuola Secondaria di 1° grado di Magnago, i Centri Ricreativi Diurni Comunali estivi (se attivati), nonché per gli utenti domiciliari (pasti anziani a domicilio), sul territorio del Comune di Magnago
- fornitura di merende per il servizio di post scuola per gli alunni della Scuola dell'Infanzia Comunale C. Radice e per le Scuole Primarie di Magnago e Bienate;
- il riordino, la pulizia e la sanificazione dei refettori, delle cucine, delle attrezzature, dei mezzi di trasporto;
- gestione iscrizioni, prenotazioni pasti e pagamenti;
- gestione della riscossione delle morosità;
- manutenzione e verifica degli immobili e manutenzione e sostituzione delle attrezzature e degli arredi come specificato all'art. 25;
- possibilità, previa autorizzazione del Comune, di produzione pasti per soggetti terzi, come specificato all'art. 2

La tipologia del servizio prevede:

- la preparazione dei pasti presso i Centri Cottura di P.zza Italia/Via Lambruschini e Via Asilo, il trasporto a legame fresco/caldo presso le due scuole Primarie, la scuola secondaria di 1° grado ed i pasti domiciliari
- la sanificazione quotidiana di tutti i refettori e delle cucine come specificato nell'art. 17.

Per la ristorazione scolastica:

- la distribuzione di acqua come specificato nell'art. 13;
- allestimento dei tavoli di tutti i refettori per il numero di pasti prenotati; per ogni posto tovaglietta monouso, tovagliolo, bicchiere, posate necessarie;
- la sparecchiatura dei tavoli e la pulizia del refettorio e dei servizi igienici di pertinenza, da eseguirsi lo stesso giorno al termine del turno e/o servizio a cura del personale incaricato della Ditta;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate in ogni refettorio
- la distribuzione dei pasti presso la scuola dell'Infanzia Comunale, Primarie e Secondarie di 1° grado (distribuzione al tavolo per gli utenti delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie con opzione di self service ove attivato, in modalità self-service per i ragazzi delle secondarie di 1° grado).
- la preparazione di pranzi al sacco sostitutivi su richiesta delle scuole (p.es. per gite...)
- limitatamente alle scuole dell'Infanzia:
presso il centro cottura: lo sminuzzamento della carne, il taglio della pizza e del pane,
presso i refettori: la sbucciatura e il taglio della frutta a metà mattina.

Per i pasti trasportati:

- La preparazione, il confezionamento in monoporzioni per i pasti e il trasporto destinati agli utenti domiciliari.

Per il servizio in generale:

- redazione, in accordo con l'A.C., e promozione adeguata della carta del servizio di ristorazione collettiva scolastica e della ristorazione sociale, comprensiva delle linee guide per la commissione mensa entro il 31 ottobre 2019, che dovrà essere aggiornata periodicamente in accordo con l'A.C.;
- gestione utenza con sistema informatizzato, come specificato all'art. 6, comprendente: l'iscrizione e la gestione di tutti gli utenti a costo pieno, con tariffe agevolate e/o esenzioni, e attribuzione tariffa come regolamentato dal Comune, conseguente registrazione di prenotazione, presenze, variazioni prenotazioni entro le ore 10.00 quotidiane e gestione del pagamento pasti presso almeno due punti vendita sul territorio sia in contante che bancomat con specifico convenzionamento ed oneri connessi a cura della D.A e possibilità per gli utenti di pagamento con flusso bancario RID e/o carta di credito ed ogni possibile sistema di pagamento.

N.B. la gestione dell'utenza comprende anche l'eventuale personale scolastico, educativo autorizzato dal Comune

- I costi relativi alle modalità di pagamento dei pasti da parte degli utenti sono a totale carico della D.A.
- Il recupero dei crediti che si renda necessario è a carico della D.A..

Per il servizio a domicilio ed altre utenze:

- Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento in monoporzione, trasporto e consegna giornaliera lunedì-venerdì dei pasti a domicilio per mediamente 15/20 utenti assistiti dal Servizio di Assistenza Domiciliare, nella fascia oraria compresa fra le ore 11,45 e le ore 12,45.
- La fornitura giornaliera consiste, a richiesta dell'utente di un pasto in tegame caldo per il mezzogiorno più un pasto costituito da un piatto freddo o un pasto in tegame refrigerato da riscaldare per la cena (se richiesto).
- L'Appaltatore è tenuto a fornire, per tutta la durata del servizio, all'utente che ne faccia eventualmente richiesta, forno a microonde idoneo a riscaldare le monoporzioni fornite (la manutenzione ordinaria e straordinaria, consegna/riconsegna dello stesso è a carico dell'Appaltatore).
- Il pasto diurno o serale deve risultare così composto:
 - un primo piatto
 - un secondo piatto
 - un contorno
 - pane (50 gr.)
 - frutta di stagione o dessert
 - acqua minerale in bottiglia 1/2 litro
- Diete: La ditta appaltatrice dovrà predisporre e somministrare speciali pasti relativi a regimi dietetici particolari comprovati da ricetta medica senza alcun diritto a maggiorazione del corrispettivo, secondo quanto già sopra esposto circa i menù, le tabelle dietetiche/grammature previste per le diete scolastiche/menù festività/menù speciali,

nell'ottica di una possibile riduzione della "diversità" fra menu "normo" e "differenziato" per dieta/patologia.

PAGAMENTI DEL SERVIZIO:

Per la presente concessione il gestore introiterà direttamente dagli utenti il costo dei buoni pasto secondo la tariffa stabilita annualmente dal A.C.

Faranno carico all'A.C.:

- la calmierazione comunale del costo-pasto alunni in rapporto al costo-pasto offerto dalla D.A., quale intervento di politica sociale comunale ove annualmente determinato dalla A.C.,
- Eventuali adeguamenti Istat del costo-pasto all'utenza, qualora l'A.C. valutasse l'assorbimento comunale in luogo dell'eventuale imputazione a carico dell'utenza sempre nell'ambito delle proprie politiche sociali.
- i pasti degli insegnanti/educatori aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune al concessionario,
- i costi sociali del servizio costituiti dall'assunzione a carico del bilancio comunale di eventuali esenzioni o riduzioni nel pagamento di corrispettivi dovuti dagli utenti.

Il valore del contratto con onere diretto dell'ente – determinatosi per le voci cui sopra:

Oneri a carico del bilancio comunale per 6 anni, stimati in **€ 320.210,10**, oltre iva al lordo della percentuale di sconto proposto.

Oneri a carico del bilancio comunale per 4 mesi di eventuale proroga, stimati in **€ 21.330,00**, oltre iva, al lordo della percentuale di sconto proposto.

Il valore della concessione è stimato a € 2.845.755,00 (iva esclusa). = Base di gara come da quadro economico di fattibilità da Relazione tecnico-illustrativa

Altre utenze:

L'Amministrazione Comunale potrà consentire ad altro personale di usufruire del servizio mensa, sia presso i refettori scolastici purché opportunamente autorizzati, sia autorizzare la fornitura, in accordo con l'appaltatore, e la consegna di pasti di tipo scolastico ad altri utenti convenzionati.

Servizio Scuola Infanzia Parrocchiale R. Micalizzi

- La scuola dell'infanzia privata parrocchiale, situata a Bienate in Via Della Chiesa e dotata di apposito refettorio, potrà autonomamente richiedere alla ditta, (che si impegna sin d'ora ad attivare il servizio di che trattasi) la stipulazione di apposito ed idoneo contratto per l'erogazione servizio refezione scolastica a mezzo trasportato (potenzialità max 100 pasti pro die) per la propria utenza.
- In tale caso, se la Scuola dell'Infanzia Parrocchiale risulti convenzionata con l'Ente, e in vigore di apposito contratto sottoscritto fra Parrocchia e Appaltatore, non sarà applicata a quest'ultimo la percentuale di royalties di cui all'art. 2 per i pasti preparati nei centri cottura comunali per tale voce.

ART. 2 – ROYALTIES

L'Appaltatore potrà preparare pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati, solo su approvazione scritta del Committente e garantendo, anche con eventuali dotazioni ad integrazione di personale

/attrezzature, la congruità di quanto richiesto con lo svolgimento del servizio oggetto principale del presente capitolato nonché nel dichiarato rispetto di quanto previsto dalle norme e dalle indicazioni delle autorità competenti per la capacità operativa dei /del Centro Cottura. Per la produzione di tali pasti, l'Appaltatore riconoscerà una royalty al Committente, pari ad € 0,35/pasto (iva esclusa). Resta salvo quanto previsto al punto 1 voce scuola infanzia comunale ed altre utenze.

ART. 3 – SPORTELLLO ALL'UTENZA

Al fine di facilitare l'utenza negli adempimenti legati al servizio (iscrizioni, pagamenti, etc.) dovrà essere assicurata la disponibilità di un referente amministrativo per l'utenza e per l'A.C. (con creazione in loco di uno sportello almeno quindicinale) come previsto dall'art. 6 ed organizzato sulla scorta di quanto descritto nel progetto tecnico;

ART. 4 – DURATA E PROROGA TECNICA

La concessione ha durata di anni sei dal 01 settembre 2019 sino al 31 agosto 2025 secondo le modalità specificate di seguito per ogni servizio.

La D.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01 settembre 2019 con le modalità indicate sia dal presente capitolato, sia da quanto presentato in sede di offerta.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di ristorazione per variazioni nella dimensione dell'utenza non dà diritto alla Ditta a richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Qualora per sopravvenute esigenze non imputabili alla stazione appaltante si rendesse necessario autorizzare proroga tecnica (mesi 4 sino al 31/12/2025) la stessa, nel limite massimo di cui agli atti di gara interverrà previa comunicazione dell'Ente a mezzo pec.

ART. 5 – SEDE E DIMENSIONE DELL'UTENZA

Le cucine di produzioni dei pasti oggetto del presente capitolato sono le seguenti:

- centro cottura di P.zza Italia/Via Lambruschini
- cucina interna presso la Scuola dell'Infanzia Comunale C. Radice – Via Asilo

I pasti, ad esclusione di quelli per la Scuola dell'Infanzia Comunale e la Scuola Primaria di Magnago, potranno essere prodotti presso il centro cottura di P.zza Italia/Via Lambruschini o via Asilo (a scelta del concessionario sulla scorta del proprio progetto organizzativo), confezionati, trasportati e somministrati presso le sedi indicati in tabella.

La dimensione annua presunta dell'utenza è approssimativamente la seguente:

- 69.447 pasti per le scuole dell'obbligo (primarie e secondarie 1°) - comprensivo di pasti per le insegnanti,
- 3915 pasti per gli utenti domiciliari
- 16.547 pasti per gli utenti della Scuola dell'Infanzia Comunale - comprensivo di pasti per le insegnanti,

Il numero dei pasti presunto è solo indicativo e non impegna l'Ente Concedente; la D.A. non potrà muovere nessuna pretesa per eventuali variazioni quantitative che potranno verificarsi per qualsiasi causa.

Il numero dei pasti annui consumati dall'utenza negli anni 2015/16 - 2016/17 - 2017/18 è un dato da considerarsi indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura dei servizi, alle iscrizioni scolastiche, al numero delle presenze degli utenti ed ai tempi scuola attuati dagli istituti comprensivi.

La variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente erogati rispetto ai pasti preventivati nel bando non comporta variazioni del prezzo unitario del pasto.

L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi comunali non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

Sarà onere della D.A. raccogliere preventivamente dai referenti dei vari servizi e degli istituti scolastici i rispettivi calendari di apertura, comprensivi delle variazioni occasionali; solo in caso di avvio di nuovi servizi, l'A.C. ne darà comunicazione.

Scuola	Tipologia turno	Periodo attività	Pasti a.s. 2015/16	Pasti a.s. 2016/17	Pasti a.s. 2017/18
INFANZA C. Radice Via Asilo	Unico turno ore 12 5 gg/settimana 1 refettori	calendario scolastico			
PRIMARIA Bienate	Doppio turno ore 12:10 e ore 13:10 5 gg/settimana 1 refettori	calendario scolastico			
PRIMARIA Magnago	Doppio turno ore 12:10 e ore 13:10 5 gg/settimana 1 refettori	calendario scolastico	86.320	88.000	85.994
SECONDARIA I° grado	Unico turno ore 13:55 2 gg/settimana 2 refettori	calendario scolastico			
UTENTI DOMICILIARI	dalle ore 11:30	da lunedì a venerdì Tutto l'anno	2910	3540	3915
utenti post scuola infanzia			20	16	22
utenti post scuola primarie			//	7	4
Medio storico insolvenze dopo le operazioni di recupero			€ 17.042,20	€ 18.265,39	€ 29.474,64*
Servizio	Tipologia turno	Periodo attività	Pasti 2015/16	Pasti 2016/17	Pasti 2017/18
UTENTI DOMICILIARI	dalle ore 11:30	da lunedì a venerdì Tutto l'anno	2910	3540	3915

* azioni di recupero credito in corso

Le consegne dei pasti sui terminali decentrati dovranno avvenire nei seguenti orari (salvo modifiche richieste dal Committente e concordate con l'Appaltatore):

- Scuole dell'Infanzia dalle ore 11.30 alle ore 11.45
- Scuola primaria ore 11.30/11.45 primo turno
ore 12.30/12.45 secondo turno
- Scuola secondaria di primo grado ore 13.15
- Cestini per gite dalle ore 7.00
- Merende orario da concordare con personale docente

Il servizio di distribuzione dei pasti dovrà avere inizio nei seguenti orari (salvo modifiche richieste dal Committente e concordate con l'Appaltatore):

- Scuola infanzia: ore 12.00
- Scuola primaria: ore 12.10 primo turno
ore 13.10 secondo turno
- Scuola secondaria primo grado: ore 13.35 unico turno in due refettori
- Distribuzione della frutta o dessert ore 10.00

Per i pasti a domicilio si faccia riferimento al punto 1.

ART. 6 – GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

- Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni Srl. La D.A. dovrà dotarsi di proprio sistema di gestione informatizzata del servizio, con l'obbligo di assicurare la completa migrazione – a totale cura e spese della D.A. - dei dati dall'attuale sistema al fine di non creare disagi agli utenti, mantenendo p.es. i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti.
- Eventuali crediti maturati a favore dell'utenza risultanti alla data del 31/08/2019, dovranno essere regolati tra il Comune e la D.A. senza in alcun modo “gravare” o “caricare di attività” gli utenti che manterranno pertanto gli stessi quali credito attivi nella nuova piattaforma attivata dalla D.A. Il Comune provvederà pertanto al trasferimento di tali importi alla D.A.
- Il sistema di gestione informatizzata del servizio individuato dalla D.A. dovrà comunque consentire (in modalità protetta di sola consultazione) alla A.C. le operazioni di controllo e verifica sull'andamento del servizio, le presenze dell'utenza ed ogni operazione propedeutica alla liquidazione del dovuto da parte della A.C. alla D.A.

Il sistema informatico e l'organizzazione della D.A. deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- Iscrizioni/sospensioni/revoche del servizio on line e cartacee (per coloro impossibilitati informaticamente - tramite lo sportello in loco appositamente costituito) per tutti gli utenti, sempre attive ed effettuate anche per l'a.s. 2026/27;
- raccolta e gestione dei dati anagrafici informatici relativi all'utenza del servizio, dati dei paganti, riferimenti e contatti con l'utenza; la gestione dei dati deve essere nominativa per tutte le categorie di utenza, compreso il personale scolastico ed educativo;
- le comunicazioni utenza - D.A. relativamente a segnalazioni, disagi, diete da applicare, esoneri, sospensioni, revoche del servizio;
- la gestione delle gratuità/sgravi/riduzioni da applicare all'utenza secondo le comunicazioni

A.C. – D.A. (ricordando che è comunque fatto divieto la sospensione del servizio in caso di morosità);

- prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente o variare la prenotazione entro le ore 10:00 oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera); il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per smartphone, portale internet, sms. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori;
- il monitoraggio dell'effettivo consumato/accesso al servizio ad esempio tramite badge o buono, che non dovrà comunque evidenziare in alcun modo il mancato pagamento del servizio o post pagato da parte dell'utenza, sulla scorta del modello organizzativo della D.A.;
- la raccolta e gestione puntuale dei pagamenti dell'utenza potrà avvenire nella forma scelta dalla D.A. (pre-pagata / post-pagata) nel rispetto dei principi enunciati in capitolato
 - Cura a domanda dell'utenza disbrigo pratiche amministrative (rilasci gratuito estratti conto e certificazioni di avvenuto pagamento, ed ogni altra documentazione di utilità comprovata dell'utente).
- Compete alla D.A. :
 - la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software nonché gli eventuali oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto funzionamento del sistema informatico;
 - l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
 - la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni ed accessi;
 - la gestione dei pagamenti e gli eventuali oneri bancari /costi per la convenzione dei punti vendita;
 - l'invio di SMS e delle comunicazioni anche di sollecito da inviare agli utenti;
 - il recupero del credito e l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi, nonché le procedure coattive;
 - l'indicazione di un referente per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione, da remoto ed in loco (sportello utenti).
 - Saranno a cura ed onere della D.C. oltre alla gestione informatica gli oneri rivenienti (rete, stampanti e relativi materiali di consumo)

La descrizione del sistema informatico dovrà essere inclusa obbligatoriamente nel Progetto Gestionale Organizzativo).

Si sottolinea che il sistema dovrà essere operativo a far data dal 1° settembre 2019 anche nelle more di sottoscrizione del contratto, per ogni servizio.

La D.A. potrà proporre un solo sistema informatico, di cui dovrà specificare nome e produttore. Il sistema dovrà garantire quanto segue:

- a) il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge n.4 del 09/01/2004 – disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- b) la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
- c) al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società d'informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata ISO27001 e ISO22301;
- d) il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni pubbliche, in misura non inferiore a 10, specificatamente per le modalità di gestione richieste nel presente articolo e per la prenotazione dei pasti automatizzata in capo agli utenti / famiglie;
- e) la D.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi della vigente normativa in materia di Privacy, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico-religiosi ecc.;

L'A.C. Si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento alla D.A. le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

Al termine della concessione (per decadenza o alla scadenza naturale), la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune in un formato accessibile con software open.

ART. 7 – DETERMINAZIONE IMPORTO A BASE D'ASTA

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti dei diversi servizi, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico della D.A. e di tutto quanto proposto in sede di offerta, è pari a € 4,95 al netto dell'IVA di cui quota oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,01. Da questo dato di partenza unitario viene definito l' **importo complessivo a base d'asta incluso proroga tecnica mesi 4: € 2.845.755,00 (€ 4,95 X 574.900 PASTI)**

Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento.

I costi per la sicurezza non sono soggetti a riduzione.

ART. 8 – SPECIFICHE DEL CAPITOLATO-PROGETTO

Sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato-progetto le seguenti specifiche:

- ELENCO UTENZE E MODALITA' DI SERVIZIO
- ANDAMENTO PASTI INDICATIVO MENSILE
- TABELLE GRAMMATURE
- VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA
- TABELLE MERCEOLOGICHE
- MENU'-TIPO
- STANDARD QUALITATIVI
- OPERAZIONI MINIME DI PULIZIA E LORO PERIODICITA'
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' A STANDARD SOCIALI MINIMI
- ELENCO PERSONALE IN SERVIZIO
- INVENTARIO COMUNALE
- PLANIMETRIE CENTRI COTTURA, CUCINE E REFETTORI

TITOLO II -SERVIZI DI RISTORAZIONE

ART. 9 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO

La D.A. dovrà garantire il controllo che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato e quanto offerto in sede di gara, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche sensoriali, nutrizionali ed igieniche del cibo.

Art. 10 – COMPOSIZIONE MENU'

I pasti dovranno essere composti secondo i menù oggetto di specifica approvazione da parte della Commissione Mensa ed eventuali organi competenti.

Sono previsti i seguenti menù:

- menù scolastico / domiciliari
- menù scuola dell'infanzia

I menù devono rispettare le normative vigenti e le linee guida regionali e dell'ATS del territorio.

Non comporteranno un costo aggiuntivo le variazioni dei menù richiesti dall'A.C. nel rispetto di quanto indicato nell'allegato delle qualità delle materie prime.

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere comunicata e motivata, inviando comunicazione all'A.C., ai componenti della commissione mensa, agli utenti, alle scuole (se coinvolte) e presso i refettori prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti, pena l'applicazione della penale prevista all'art. 30.

I menù in vigore dovranno essere resi accessibilmente disponibili all'utenza anche via internet.

I menù speciali (p.es. menù a tema, menù stagionali...) sono parte integrante del servizio e sono 6 per ogni anno scolastico.

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche (aderenti ai LARN) e dei menù proposti, nonché delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica provvedimento 29 aprile 2010 G.U. n. 134 del 11.6.2010 (fermo restando quanto riportato al punto 3.1.6 relativamente alle variazioni del menù) nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato-progetto.

I menù previsti, suddivisi per scuola dell'infanzia, primaria e scuola secondaria di primo grado e pasti anziani sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale invernale ed estiva.

La data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita, con preavviso, dal Committente, tenendo conto della situazione climatica del momento, sulla scorta delle indicazioni così come emerse anche dalla Commissione Mensa.

Il Committente si riserva, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi (dolci) al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura anno scolastico, nel rispetto delle diete speciali. Nel periodo di Quaresima la ditta aggiudicataria dovrà fornire, se richiesto, un menù di magro al venerdì riequilibrando di conseguenza il menù settimanale.

La stessa si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per il Committente.

Potrà altresì essere richiesto su istanza della stazione appaltante in luogo della somministrazione in un giorno del mese di dolce come da menu, una volta al mese l'introduzione del Compi-mese con consegna di un dolce da forno, anche prodotto direttamente dalla ditta da consumare nelle classi di ogni ordine e grado per festeggiare i compleanni del mese (con fornitura di tovaglioli).

Eventuali variazioni al menù devono essere obbligatoriamente concordate preventivamente con l'Amministrazione comunale.

E' consentita la variazione al menù solo nei seguenti casi, in via temporanea e previa autorizzazione del referente comunale:

- 1) guasti di uno o più impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) interruzione temporanea del servizio per cause varie come scioperi, interruzione fornitura gas, acqua, corrente elettrica;
- 3) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti reperibili.
- 4) mancata consegna derrate per cause di forza maggiore.

Nei casi sopra indicati la ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale la necessità di apportare le variazioni al menù programmato: la comunicazione dovrà avvenire preventivamente in forma telefonica e successivamente in forma scritta, esplicitando con chiarezza le motivazioni che hanno determinato la variazione.

Qualora venissero effettuate modifiche al menù per mancata consegna delle derrate alimentari da parte del fornitore incaricato dalla ditta appaltatrice, senza previa comunicazione ed autorizzazione da parte del Committente, sarà applicata la penalità prevista dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice, inoltre, sarà tenuta a predisporre apposita comunicazione scritta, riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza degli utenti: una copia dovrà essere affissa all'ingresso di ciascun refettorio, una copia dovrà essere consegnata al personale ausiliario scolastico per l'affissione alla visione dei genitori ed una copia sarà inviata via mail alla Commissione Mensa.

E' possibile inoltre concordare con l'Amministrazione Comunale variazioni di menù per costante non gradimento di alcuni piatti anche su richiesta della commissione mensa, ma solo dopo consultazioni tra le parti e previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

ART. 11 - CONTENIMENTO SPRECHI - PRODOTTI EQUOSOLIDALI/PRODOTTI EX LEGGI 488/99 E 109/1996 – ORTI SCOLASTICI

La Ditta dovrà attivarsi, anche in eventuale collaborazione con enti/associazioni del territorio, per il contenimento degli sprechi nel rispetto del L. 166/2016 (c.d. Legge Gadda).

La ditta aggiudicataria può proporre e realizzare, ove in possesso delle necessarie autorizzazioni, in autonomia ed a proprio onere e responsabilità un progetto per la distribuzione dei pasti non consumati, in conformità alla Legge n. 155/2003 (c.d. legge del Buon Samaritano) nonché dal combinato disposto attuativo della L.116/2016 e DGR Regione Lombardia 6973/2017. Le eventuali modalità attuative saranno definite nel progetto proposto in gara (progetto tecnico). Le azioni rivenienti saranno ad esclusivo carico della ditta appaltatrice.

L'Appaltatore è tenuto obbligatoriamente a fornire i prodotti provenienti dal Commercio Equo Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale nella misura minima del 5% (degli alimenti proposti in menù) - impegnandosi a fornire nota circa i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Si esclude, salvo espressa deroga del Committente, l'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati.

Devono altresì obbligatoriamente essere serviti prodotti bio, da lotta integrata, dop e igp in misura non inferiore al 10% sugli alimenti a menù al fine di dare applicazione a quanto stabilito dall'art. 59 L. 488/99.

L'appaltatore si impegna ad utilizzare derrate alimentari provenienti da cooperative ed enti che gestiscono beni confiscati o sequestrati ex legge 109/1996 attraverso uno o più iniziative "dedicate" per le scuole primarie e secondarie (menù con prodotti di tale provenienza e/o merende, materiale informativo, etc.).

L'Amministrazione Comunale promotrice da diversi anni della realizzazione di orti scolastici in differenti scuole oggetto dell'appalto, si riserva – in accordo con i referenti scolastici – di richiedere alla Ditta aggiudicatrice di ritirare, preparare e/o cuocere e poi somministrare ortaggi provenienti dall'orto scolastico di ogni singolo plesso, a completamento del percorso educativo che vede protagonisti i bambini delle scuole, con l'obiettivo finale di far conoscere e favorire il consumo di verdura. Nulla potrà essere richiesto come onere aggiuntivo da parte della Ditta Aggiudicatrice per tale servizio.

ART. 12 – DIETE SPECIALI

L'Appaltatore è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni sia per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Nella definizione della linea diete (definizione preparazione distribuzione) deve essere tenuto conto delle disposizioni normative vigenti con particolare riferimento al reg. ce 1169/2011 e le rivenienti circolari ministeriali

Dovrà altresì essere assicurata la miglior corrispondenza possibile fra la formulazione del menu normale e quello dietetico per quanto attiene composizione piatto attraverso l'utilizzo di prodotti senza allergeni il più possibile simili a quelli normo.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere richiesti anche alimenti non previsti nelle tabelle di capitolato.

Per le diete speciali relative ad allergie ed intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso l'Appaltatore è tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite dall'ASTT). L'Appaltatore è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e degli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti, ai quali l'utente è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Per le diete speciali destinate ai celiaci, dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menu, inseriti nel prontuario AIC e reperibili sul mercato (es. se il menu del giorno prevede lasagne, dovranno essere somministrate lasagne no glutine, così come per cotolette, pane, gnocchi, ecc.).

Per la distribuzione delle diete relative ad allergie ed intolleranze, l'Appaltatore dovrà utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione crociata allergizzante.

L'Appaltatore dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico - religioso come, per esempio la dieta islamica e le diete vegetariane nei limiti del normale reperimento delle derrate.

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica e saranno aderenti al menù giornaliero solo per un massimo di n. 3 giorni, a seguito di dichiarazione del genitore di indisposizione.

I pasti per tutte le diete (speciali, etico - religiose ed in bianco) dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano inequivocabilmente di individuare il relativo destinatario. Tutte le diete dovranno riportare la data di produzione.

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di dieta, l'Appaltatore dovrà predisporre le tabelle dietetiche e i relativi menù specifici con spunta per evitare errori nonché provvede a trasmetterli alla

rispettiva famiglia/utente.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. Il dietista della ditta aggiudicataria deve essere adibita alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

La dieta speciale potrà essere somministrata solo alle seguenti condizioni: alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero. Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- Diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc.)
- La durata (che comunque non può essere superiore all'anno scolastico in corso, fatta eccezione per le patologie di natura genetica quali, a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria, etc.)

Nel caso di diagnosi di allergia e/o intolleranza, la certificazione medica dovrà indicare in modo chiaro i componenti delle diete da escludere, specificando quindi:

- L'alimento vietato
- Gli additivi e i conservanti vietati

Quando un alimento verrà vietato, dovranno escludersi dalla dieta:

- L'alimento tale e quale
- I prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

I suddetti certificati saranno consegnati dagli interessati all'appaltatore e messi a disposizione della dietista per approntare correttamente la diete speciali

ART. 13 – PREPARAZIONE PORTATE

La D.A. deve garantire:

- la preparazione di tutte le pietanze previste dai menù-tipo allegati al presente capitolato e offerte in sede di gara;
- La stazione appaltante assicura la distribuzione dell'acqua potabile erogata dai propri acquedotti. La Ditta dovrà assicurare la fornitura di idonee caraffe e quanto necessario per il consumo, nonché curarne l'allestimento sul tavolo. Per emergenze legate alla distribuzione /erogazione dell'acqua dell'acquedotto comunale la ditta si farà carico per tutto il periodo necessario di fornire acqua in bottiglia senza pretesa di oneri aggiuntivi.
- Per il pasto anziani, è prevista la fornitura di acqua in bottiglia.
- la preparazione di diete speciali o in bianco/diete leggere senza alcuna spesa aggiuntiva per l'A.C.;
- la fornitura in monoporzione delle merende per la scuola dell'infanzia e le primarie di Biate e Magnago (post-scuola), secondo quanto previsto dalle Tabelle merceologiche. Il costo delle merende erogate si intende compreso nel prezzo di offerta.

- la fornitura della frutta prevista per il pranzo, per la merenda di metà mattina per tutti i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria senza oneri aggiuntivi.

Prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali secondo le tabelle delle grammature di Regione Lombardia. A tale scopo deve essere disponibile in ogni refettorio una bilancia automatica per alimenti messa a disposizione della D.A. A discrezione della D.A. sarà possibile effettuare preparazioni anticipate con cottura sottovuoto a bassa temperatura e successivamente abbattuti termicamente nel rispetto della normativa vigente. L'acquisto delle attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti sopra descritti, sarà a carico della Ditta, compresa la manutenzione, e dovrà essere inclusa nell'offerta di gara.

I pasti confezionati in mono porzione dovranno essere sigillati con l'utilizzo della termo-sigillatrice e dovranno essere destinati alle diete speciali, alle diete in bianco/leggere, per i pasti domiciliari.

ART. 14 - PIANO DEI TRASPORTI

I pasti verranno trasportati dal personale alle dipendenze della D.A. con mezzi idonei e conformi alle disposizioni legislative vigenti ed in possesso delle autorizzazioni necessarie.

La D.A. dovrà organizzare il piano trasporti in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro Cottura e l'arrivo dei pasti presso i plessi scolastici e l'utenza domiciliare siano ridotti al minimo.

Su ciascun contenitore, che dovrà conservare durante il trasporto le temperature di cui al D.P.R. 327/80 e le condizioni igrometriche ideali, saranno inoltre indicati: il nome del plesso scolastico/utente domiciliato a cui il contenitore è destinato, la data e il numero delle porzioni contenute.

ART. 15 - FORNITURE

La D.A. ha l'obbligo di fornire :

- per i servizi di ristorazione della scuola dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° i piatti in ceramica e/o melamina (secondo le richieste delle scuole), bicchieri in melamina, posate in acciaio,
- tovagliette individuali a perdere che dovranno essere consegnati in quantità sufficiente e comunque in misura pari al 20 % in più dei pasti prenotati complessivamente;
- La quantità dei tovaglioli dovrà essere tripla rispetto a quella dei pasti prenotati.
- Bicchieri e tovaglioli monouso per iscritti a merenda tutti i giorni (da consegnare in aula)

ART. 16 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30/04/62, al relativo regolamento di esecuzione n.327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dai vigenti Regolamenti: Comunitari, Nazionali e Locali di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

ART. 17 – PIANO ANNUALE ANALISI CHIMICO-FISICHE ED IGIENE DEL SERVIZIO

Entro il mese di settembre, la D.A. presenta un piano annuale di analisi chimico-fisico e microbiologiche dei pasti prodotti e delle superfici di lavorazione con indicazione dei parametri analitici, dei punti di campionamento e dei laboratori di analisi; i risultati dovranno essere trasmessi appena disponibili all'A.C.

Il personale addetto alla manipolazione delle pietanze deve rispettare le normative vigenti di igiene. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla D.A. di sottoporre i propri addetti al servizio ad

analisi per la valutazione del livello d'igiene delle mani del personale.

La D.A. deve effettuare presso le cucine e i refettori nei quali viene consumato il pasto le seguenti operazioni: sanificazione dei tavoli e delle sedie, sia prima che dopo la somministrazione dei pasti, sparcchiatura, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli e con periodicità minima quindicinale, la pulizia dei vetri sia interni che esterni, oltre a quanto presentato nel piano in sede di offerta dalla D.A.

La D.A., nel rispetto del vigente Regolamento Comunale e dei relativi oneri, dovrà provvedere, per le cucine e i refettori, all'approvvigionamento dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia ed al conferimento dei rifiuti all'esterno di ogni sede, presso le apposite aree, secondo la raccolta differenziata attuata da questo Ente.

Le pulizie e la sanificazione dei locali pertinenti il Centro Cottura e refettori scolastici sono a carico della Ditta con le prescrizioni per i CAM dell'art. 32.

ART. 18 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione dovrà essere garantito anche in caso di sciopero, trattandosi di servizio pubblico essenziale. In caso di sciopero del personale della D.A. o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con congruo anticipo, (almeno 5 gg. prima) e la D.A. si impegnerà a fornire un pasto freddo.

In caso di interruzioni di più giorni imputabili a eventi impreveduti che non consentono il regolare funzionamento delle due cucine, la D.A. dovrà comunque garantire il servizio nel rispetto dei profili igienico- sanitari con oneri e cura a proprie spese, dandone immediata comunicazione all'A.C.

ART. 19 – CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO

I Responsabili Comunali del contratto, il Tecnologo alimentare incaricato per le verifiche di qualità, gli Organi Ispettivi competenti potranno accedere in qualsiasi momento nei locali di lavorazione ad eseguire accertamenti e prelievi sulla qualità degli alimenti e sulle condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e del personale addetto.

La D.A. dovrà fornire la necessaria collaborazione per il corretto espletamento del controllo.

I controlli avverranno in contraddittorio con la D.A. ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

La D.A. ha l'obbligo di segnalare all'A.C. ogni ispezione o sopralluogo che venisse effettuato nei locali da parte delle autorità preposte per legge al controllo, inviando immediatamente il verbale di ispezione e successivamente la relativa prescrizione.

L'accesso ai refettori sarà consentito anche ai componenti della commissione mensa nel rispetto delle linee guida della carta del servizio. E' fatto comunque divieto ai componenti della commissione o ad altro personale esterno intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze della D.A.

L'A.C. si riserva il diritto di verificare il rispetto delle norme previste dal capitolato d'appalto attraverso analisi qualitative e quantitative, controlli di temperatura e peso. E' compreso anche l'accesso ai documenti di consegna e al manuale haccp.

La D.A. ha l'obbligo di conservare quotidianamente una campionatura degli alimenti serviti per almeno 72 ore, in contenitori o sacchetti sterili.

Saranno inoltre consentiti alla A.C. i controlli sull'esperimento del servizio nei diversi ambiti di attuazione e di quanto previsto dal contratto, in ogni aspetto relativo alla produzione e la gestione/amministrazione, ivi compreso ogni atto propedeutico alla liquidazione del dovuto.

TITOLO III - PERSONALE

ART. 20 – ORGANICO

L'organico attivo sul servizio deve comprendere – in linea con i documenti di gara:

- a) un capo cuoco (1 per ogni centro cottura)
- b) un secondo/cuoco responsabile delle diete speciali
- c) un direttore*
- d) un referente amministrativo*
- e) personale addetto alla manipolazione, preparazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti, alle pulizie e al buon funzionamento del servizio
- f) dietista*

*Nel costo del personale previsti non in uso esclusivo sul servizio

Prima dell'avvio del servizio e ad ogni variazione, la D.A. comunicherà all'A.C. i nominativi delle figure di cui sopra ed i relativi curricula professionali che dovranno corrispondere ai requisiti minimi previsti dalla legge ed a quanto indicato nei documenti di gara.

I rapporti di produzione e somministrazione dichiarati in sede di offerta dalla D.A. non possono variare senza autorizzazione dell'A.C.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

Annualmente entro il mese di settembre devono essere comunicati all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale coinvolto con dettaglio della qualifica posseduta, degli orari di lavoro e dell'inquadramento e qualifica contrattuale. Qualora si verificasse la necessità di una variazione, questa dovrà essere comunicata preventivamente all'A.C.

Dovranno essere consultabili i prospetti delle presenze di lavoro giornaliere del personale assegnato di tutte le qualifiche e funzioni presso le sedi operative o, in modo centralizzato, presso il centro cottura o modalità informatica.

La D.A. dovrà osservare il rispetto della normativa sulla sicurezza D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e della normativa vigente sul personale.

La D.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare al Comune e a terzi. La D.A. si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Clausola Sociale: Ai sensi dell'art. 50 del D.lgs 50/2016, in caso di aggiudicazione, l'Appaltatore si impegna, in via prioritaria, ad assumere e utilizzare per l'espletamento del servizio, qualora disponibile, il personale precedentemente adibito al servizio quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'Appaltatore subentrante, anche al fine di garantire i

livelli occupazionali e la continuità del servizio, fondamentale per i servizi oggetto di gara e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea.

Conformità a standard sociali minimi: I beni oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite. Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità allegata al presente contratto/capitolato speciale d'appalto, che deve essere sottoscritta dall'offerente.

ART. 21 - VESTIARIO

La D.A. fornirà, a tutto il personale e secondo quanto prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio.

Il personale dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Azienda, il Cognome e Nome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. La D.A. dovrà inoltre fornire a tutto il personale i D.P.I. necessari a seguito dell'analisi dei rischi o prescritti dalla normativa vigente.

ART. 22 - FORMAZIONE

La D.A. deve assicurare la formazione del personale così come eventualmente indicato dal progetto tecnico, per tutta la durata dell'appalto, e comunque nelle forme minime previste dalla legge di settore.

Annualmente, e comunque entro il mese di settembre, la D.A. presenterà un piano annuale dettagliato della formazione distinta per qualifica e funzione delle diverse categorie professionali impiegate. Non saranno considerati in sede di valutazione dell'offerta e in sede di verifica di attuazione:

- gli interventi formativi obbligatori per legge (sicurezza, haccp...) che tuttavia dovranno essere inseriti nelle programmazioni
- gli interventi formativi non attinenti alle mansioni
- gli interventi formativi relativi al personale commerciale

TITOLO IV – STRUTTURE ARREDI ATTREZZATURE

ART. 23 - CENTRO COTTURA, CUCINA SCUOLA DELL'INFANZIA E REFETTORI

L'A.C. mette a disposizione della D.A. per tutta la durata dell'appalto, il centro Cottura sito in P.zza Italia/Via Lambruschini, con gli impianti e le attrezzature indicate nell'inventario e la Cucina della Scuola dell'Infanzia C. Radice sita in via Asilo. Le attrezzature/arredi esistenti nei refettori scolastici sono sommariamente descritti in apposito allegato.

Per la preparazione e distribuzione dei pasti dovranno essere utilizzati esclusivamente i locali e le attrezzature sopra citati salvo deroghe concesse dall'A.C.

La D.A. è tenuta al reintegro di utensileria, stoviglie, bicchieri, posate e piccola attrezzatura mobile nel corso della durata dell'appalto e ad implementarla qualora il quantitativo presente non fosse sufficiente alla copertura dei servizi.

In sede di avvio dell'appalto sarà sottoscritto un verbale di consegna relativo agli immobili utilizzati e alle attrezzature / arredi come da allegato citato.

Al termine dell'appalto, l'immobile verrà redatto verbale di riconsegna sottoscritto tra le parti.

Prima dell'inizio del servizio la D.A. dovrà provvedere alla presentazione di una S.C.I.A. per la subingresso per tutti i servizi.

ART. 24 - UTENZE

Relativamente alle utenze di corrente elettrica, acqua, gas, smaltimento dei rifiuti e canoni gestionali servizio, la D.A. dovrà provvedere al pagamento alla A.C. entro il mese di agosto di ogni annualità di vigenza contrattuale una somma forfettizzata e non negoziabile pari ad **€ 16.000,00 iva esclusa**.

ART. 25 – MANUTENZIONE E VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI; MANUTENZIONE E SOSTITUZIONE DELLE ATTREZZATURE E DELL'ARREDO

Sono a carico della D.A.:

- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi dei centri cottura
- sostituzione e/o implementazione dell'attrezzatura e dell'arredo dei refettori
- manutenzione ordinaria dei locali assegnati e degli impianti e pertinenze specificatamente previste (refettori e locali di servizio compresi)
- eventuali manutenzioni o sostituzioni di beni mobili e immobili che si dovessero rendere necessarie a causa di danneggiamenti o furti e/o per imperizia o dolo nell'uso, saranno a totale carico della D.A. ed esclusi dal conteggio di valore minimo per interventi di manutenzione straordinaria e/o sostituzione/implementazione.

L'A.C. resta pertanto sollevata da qualsiasi spesa inerente alla manutenzione, con esclusione della manutenzione straordinaria delle strutture.

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria e/o sostituzione/implementazione dell'attrezzatura dovrà essere fornita adeguata comunicazione preventiva e motivata e successiva documentazione al Comune.

Lo smaltimento, previa comunicazione all'A.C., delle attrezzature e/o dei loro componenti da dismettere è a carico della D.A.

Per manutenzione straordinaria si intendono i soli interventi di sostituzione delle componenti meccaniche delle attrezzature.

In qualunque momento e comunque prima del termine della concessione, l'A.C. e la concessionaria provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, la D.A. sopprimerà con il necessario intervento entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

Gli immobili e il materiale di cui all'allegato inventario, presi in consegna dalla D.A., si intendono pienamente funzionanti e correttamente mantenuti.

La D.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione entro un tempo congruo dal verificarsi del guasto, che dovrà essere comunicato tempestivamente all'A.C., la quale può comunque operare una riduzione sui termini qualora ritenuti immotivati.

La D.A. dovrà inviare all'A.C. un'apposita relazione trimestrale che evidenzii in modo dettagliato le manutenzioni effettuate, inoltre il piano di autocontrollo delle singole strutture (REG. CE 852/04) dovrà indicare un piano della gestione della manutenzione e la procedura degli interventi effettuati. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei tempi prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

A seguire riportiamo un elenco indicativo ma non esaustivo delle operazioni di manutenzione che

sono comunque a carico della D.A.:

TUTTI GLI IMMOBILI IN USO (CENTRO COTTURA, CUCINA SCUOLA DELL'INFANZIA, REFETTORI)

- a) sostituzione guarnizioni, manopole piantoni delle rubinetterie per acqua calda, fredda, gas;
- b) pulizia di sifoni, di pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia di cappe di aspirazione e zanzariere;
- c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nelle cucine con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati;
- d) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- e) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- f) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica gas, cerniere delle porte;
- g) interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nelle cucine, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.Lgs. 81/2008;
- h) tinteggiatura dei locali per tutte le volte necessarie al fine di mantenerli nelle condizioni richieste dagli enti proposti in materia di igiene e decoro;

Le attrezzature offerte in sede di gara o sostituite o acquisite nel ciclo di produzione resteranno di proprietà comunale al termine dell'appalto.

ART. 26 - MODIFICAZIONI

La D.A. si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

ART. 27 - ACCESSI

In occasione di lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la D.A. dovrà dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese autorizzate (i lavori di manutenzione, in ogni caso dovranno avvenire in orari differenti da quelli di preparazione dei pasti e orari scolastici).

L'A.C. non si assumerà alcuna responsabilità circa eventuali ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

La D.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzati dall'A.C. L'A.C., in qualsiasi momento può effettuare direttamente o tramite personale incaricato o componenti della commissione mensa, controlli sul corretto funzionamento del servizio con la possibilità di assaggiare i pasti.

In caso di controllo da parte dell'A.C. o persona incaricata, la D.A., su richiesta, dovrà fornire all'interessata tutti quei documenti necessari a dimostrare il rispetto dei parametri qualitativi e di sicurezza previsti dalle normative vigenti, dal presente capitolato e dall'offerta di gara.

TITOLO V – NORME CONTRATTUALI, ADEMPIMENTI E CONTENZIOSI

ART. 28 – REQUISITI PER PARTECIPARE ALLA GARA

Possono partecipare alla presente gara le ditte che rispondano a tutto quanto meglio indicato nel bando-disciplinare

ART. 29 - ONERI E ASSICURAZIONI A CARICO DELLA DITTA

Polizza assicurativa:

La D.A. dichiara e garantisce che è in grado di fornire i servizi oggetto della presente gara e che gli stessi saranno effettuati a regola d'arte, conformemente a tutte le leggi ed i regolamenti applicabili al momento in cui verranno resi.

La D.A. userà la massima diligenza nella realizzazione del servizio di mensa e sue attività complementari, in considerazione dell'importanza che questo riveste per il Comune di Magnago. Nell'effettuazione del servizio, la D.A. dovrà ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato dal proprio personale, ai beni mobili ed immobili di proprietà del Comune, dell'Istituto scolastico, degli scolari e del personale docente e non o comunque da questi detenuti o posseduti a diverso titolo.

La D.A. dovrà altresì ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato in relazione alla espletazione del servizio a persone presenti, a vario titolo (insegnanti, personale amministrativo, scolari, visitatori, ecc.), negli ambienti di pertinenza della scuola.

A tal fine la D.A. è tenuta alla stipula, con una Compagnia di assicurazione primaria e per l'intera durata del contratto, di una polizza di Responsabilità Civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto del presente appalto per qualsiasi danno che possa essere arrecato alla scuola, ai dipendenti e collaboratori della medesima e dell'Appaltatore nonché ai terzi con riferimento ai prodotti ed ai servizi erogati.

In particolare la polizza di responsabilità civile dovrà prevedere la copertura dei danni provocati da somministrazione di cibi e/o bevande confezionate dalla ditta ovvero prodotte da terzi e dalla stessa somministrate, inoltre la polizza dovrà prevedere la garanzia di responsabilità da incendio provocato direttamente o indirettamente dalla D.A. e/o dalle sue attrezzature.

Il massimale di polizza non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ciascun sinistro relativamente alla garanzia di Responsabilità civile verso terzi e di 3.000.000,00 relativamente alla garanzia di responsabilità civile verso i dipendenti della ditta stessa.

In tale polizza, della quale dovrà essere prodotta ed inviata una copia al A.C. – con l'indicazione dell'avvenuto pagamento del premio – prima della stipulazione del contratto, il comune e la scuola dovranno risultare espressamente inclusi nel novero dei terzi.

Tale copertura assicurativa, che avrà durata pari a quella dell'appalto, eventualmente prorogabile su richiesta del Comune e previa accettazione della D.A., e – comunque – sino a completa ed esatta esecuzione dell'appalto, dovrà espressamente considerare quali terzi anche i dipendenti della Scuola e del Comune.

Resta comunque ferma l'intera responsabilità della D.A. per danni eventualmente non coperti dalla polizza, per le parti di danno in franchigia ovvero gli eventuali maggiori danni eccedenti il massimale di garanzia della polizza.

Il comune e la scuola non potranno in alcun modo essere considerati depositari delle attrezzature e dei materiali in genere di proprietà della D.A. che si trovino nei locali della Scuola, per cui solo alla D.A. medesima spetterà la loro custodia e conservazione, restando così il comune e la scuola esonerati da ogni responsabilità per furti, danneggiamenti, incendi o altre cause.

Oneri a carico della D.A.:

- Tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
- In sede di aggiudicazione, oltre al DUVRI, dovrà essere altresì dimostrata l'avvenuta analisi del DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) del Comune e delle locali scuole e la conseguente obbligatoria "armonizzazione" del proprio DVR con quello del A.C. e delle locali scuole (la D.A. avrà cura di fornire copia del DVR così "armonizzato" alla A.C.).
- Predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune di Magnago

ART. 30 - PENALI PER LA RISTORAZIONE

Per ogni violazione o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato e dal contratto, l'amministrazione avrà la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di applicare nei confronti dell'appaltatore penali per ritardato adempimento calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in base all'entità delle conseguenze legate al ritardo e non possono comunque superare complessivamente il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale

L'importo delle penali potrà essere trattenuto in sede di liquidazione delle somme dovute o sull'importo della cauzione prestata, che, in tal caso, dovrà essere reintegrata.

Le singole inadempienze verranno contestate per iscritto, con l'impostazione di un termine non superiore a 10 giorni per la presentazione delle eventuali deduzioni dell'appaltatore.

Tale procedura è gestita dal funzionario responsabile del settore servizi alla persona

Nei limiti e rispetto di quanto sopra indicato di seguito si mappano, ai soli fini indicativi le possibili fattispecie di penalità e quantità pasti e/o grammature (verificate su dieci pesate della stessa preparazione) non corrispondenti a quanto richiesto:

- per qualità derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche, per ogni derrata non conforme;
- per ogni non conformità di legge richiamata nelle Tabelle merceologiche;
- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti conservati in dispensa o nei frigoriferi;
- per mancata somministrazione dei prodotti biologici, DOP, IGP e equo-solidali previsti obbligatoriamente dal presente capitolato;
- per menù differente, se non autorizzato per iscritto, a quanto previsto dalle tabelle grammature:
- per ogni pietanza non conforme (primo piatto, secondo piatto, contorno e frutta/dessert);
- per fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente,
- per totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso;
- per ogni totale mancata consegna di una portata presso ogni singolo plesso;
- per consegna, presso i plessi di distribuzione, di diete non conformi alle patologie richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) o per mancata consegna delle stesse, comunque non somministrate:
- per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste: penale per ogni dieta interessata
- per mancato rispetto nella gestione delle diete:
- per ogni non conformità circa la composizione del pasto;

- per ogni grado di scostamento circa gli standard di qualità,
- per veicolazione di contorni conditi;
- per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica – presenza di microrganismi patogeni e non patogeni superiori ai limiti previsti dalla normativa vigente
- per fornitura di pasti contaminati, tali da essere ritenuti non idonei all'alimentazione umana;
- per ogni rinvenimento di corpo estraneo, organico o inorganico
- per mancata predisposizione e consegna agli utenti, delle tabelle merceologiche e menu relativi a ogni tipologia di dieta;
- per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del menu d'emergenza: per ogni giorno di ritardo;
- per mancato rispetto orario consegna pasti;
- per carente stato igienico e di pulizia verificato presso il centro di cottura e/o i refettori e/o le cucinette d'appoggio e/o gli automezzi e/o relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: per ogni voce interessata al deficit;
- per mancato rispetto del piano di disinfestazione e derattizzazione;
- per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura ed addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione, nonché del personale addetto al trasporto dei pasti:
- per inosservanza degli adempimenti a proprio carico inerenti alla prenotazione giornaliera dei pasti;
- mancato rispetto rapporto 1/40 inservienti/commensali (s. infanzia);
- mancato rispetto rapporto 1/60 inservienti/commensali (s. primarie e secondaria di primo grado);
- mancato rispetto dei tempi di servizio, per impiattamento e somministrazione;
- per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune di Magnago;
- per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari;
- per mancata, incompleta o errata compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari;
- per mancata conservazione dei documenti di tracciabilità - rintracciabilità;
- per mancata esibizione agli Organi di Controllo della documentazione richiesta
- per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP agli Organi di Controllo, nonché per il mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta:
- per ogni non conformità a quanto previsto circa la conformità degli alimenti;
- per mancato approntamento del campione testimone o scatola nera;
- per mancata manutenzione ordinaria e/o straordinaria entro il 5° (quinto) giorno lavorativo dalla segnalazione del guasto;
- per mancato rispetto dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle figure professionali del Direttore e/o Dietista e/o Cuochi;

- per mancata attuazione degli interventi indicati nell'offerta di gara come migliorie;
- utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm, con caratteristiche diverse da quelle indicate;
- utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm deficitari nella loro integrità (per esempio rotti).

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 31 - CONTRATTO - SPESE CONTRATTUALI - DEPOSITI CAUZIONALI

Il contratto relativo allo svolgimento del servizio viene stipulato in forma pubblica amministrativa.

Le spese del contratto e di registrazione saranno a carico della D.A. In particolare i diritti di segreteria, dovuti ai sensi della legge 604/1962, sono calcolati sul corrispettivo contrattuale così come determinato dello schema di contratto, allegato alla relazione tecnico-illustrativa.

L'offerta deve essere corredata di cauzione provvisoria (con le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016) nella misura del 2% del valore complessivo del servizio come determinato all'art.1 del presente capitolato, nonché dell'impegno di un fideiussore a costituire garanzia definitiva in caso di aggiudicazione. La garanzia può essere ridotta nelle misure indicate dell'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n.50/2016 e s.m.i a seconda delle certificazioni possedute dal concorrente.

A garanzia del buon andamento del contratto, la D.A. dovrà prestare un deposito cauzionale (cauzione definitiva) mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa (con le modalità dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016), nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione, che sarà calcolato moltiplicando il costo dei buoni pasto offerti per il numero dei pasti indicati all'art. 5, riducibile nelle misure indicate dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n.50/2016 e s.m.i a seconda delle certificazioni possedute dal concorrente.

Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'adempimento contrattuale. Lo stesso verrà incamerato dall'A.C. qualora venga accertato il definitivo inadempimento ad una delle prestazioni contrattuali (in questo caso la stessa dovrà essere ricostituita) o il contratto venga risolto per cause imputabili alla concessionaria.

Il deposito cauzionale verrà restituito alla D.A. al termine del contratto.

ART. 32 – ESECUZIONE DEI LAVORI E CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)

CRITERI MINIMI AMBIENTALI – CAM

In esecuzione al Decreto del ministro dell'ambiente del 24 maggio 2012 vanno garantiti i seguenti "Criteri ambientali minimi":

SPECIFICHE TECNICHE: Tutti i prodotti per l'igiene (detergenti multiuso, per finestre e servizi sanitari) dovranno essere conformi a quanto sopra riportato.

La D.A. si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione del centro cottura, delle cucine e dei refettori scolastici ed eventuali servizi aggiuntivi, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione, nel rispetto dei criteri ambientali minimi.

➤ MATERIALE DI CONSUMO

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia

(biodegradabilità ed eco-compatibilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). I materiali dovranno rispettare le disposizioni di cui al D.M. 25.7.2011 e smi.

Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario. Le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici dovranno essere a disposizione in tutti i luoghi di lavoro e a richiesta dell'A.C. e devono fornire in dettaglio i dati circa l'utilizzo e l'applicazione ottimale del prodotto e la rispondenza alle norme nazionali e CE in termini di confezione, tossicità e difesa ecologica.

In particolare dovranno essere forniti per il proprio personale:

- Sapone liquido e relativi dispenser;
- Salviette di carta asciugamani e relativi dispenser;
- Carta igienica;
- Sacchetti per cestini in dotazione;

➤ **PRODOTTI D'USO**

Tutti i prodotti chimici impiegati devono rispondere alle normative vigenti in Italia e nell'UE relativamente a "biodegradabilità", "dosaggi" e "avvertenze di pericolosità" e nel rispetto dei CAM (Criteri Minimi Ambientali) previsti.

Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario. Il concessionario deve sottoporre all'Ufficio preposto (Responsabile della Sicurezza dell'Ente), prima dell'inizio dei lavori, le schede tecniche e le schede di sicurezza di tutti i prodotti che intende impiegare.

In linea di massima tali schede dovranno comprendere le seguenti informazioni:

- il nome del produttore
- le caratteristiche del prodotto
- il dosaggio di utilizzo
- il pH della soluzione in uso
- i simboli di pericolo, le frasi di rischio e prudenza e le indicazioni per il primo intervento
- i numeri di telefono dei CENTRI ANTIVELENO presso i quali sono depositate le schede di sicurezza.

E' vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCL) ed ammoniaca (NH₄).

Altri prodotti non inclusi nella lista depositata all'atto della stipula del contratto devono essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione.

I detersivi ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati di fresco, dopo l'uso tutto il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato.

Il concessionario si impegna a non sostituire la tipologia dei prodotti.

Normativa essenziale di riferimento:

- DM 28/1/92 "Classificazione e disciplina dell'imballaggio e dell'etichettatura dei preparati pericolosi in attuazione delle direttive emanate dal Consiglio e dalla Commissione delle Comunità Europee"
- Legge n. 1365 del 26/4/1983 "Biodegradabilità dei detersivi sintetici"
- Legge n. 319 del 10/5/1976 "Norma per la tutela delle acque dall'inquinamento".
- CAM

ART. 33 – SUB-APPALTO

È consentito, in riferimento alle caratteristiche proprie del servizio, il subappalto ai sensi degli artt. 105 e 174 del D.Lgs. 50/2016 esclusivamente per i servizi di monitoraggio animali infestanti e disinfestazione, campionamento e analisi di laboratorio e manutenzione. Il concorrente dovrà indicare in sede d'offerta la parte di appalto che intende subappaltare.

ART. 34 – REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi contrattuali si intendono fissi e invariabili per tutta la durata della concessione anche se dovessero verificarsi variazioni nei prezzi delle materie prime e di ogni altro elemento.

Trascorso il primo anno contrattuale, il prezzo unitario del pasto sarà soggetto a revisione tenendo conto della variazione percentuale, con riferimento al mese di Luglio, dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (indice NIC). L'onere riveniente sarà pertanto da riconoscere in capo all'Ente che, con gli organi competenti potrà valutare l'eventuale applicazione dello stesso all'utenza con modifica del "costo vendita pasto all'utenza" o farsene direttamente carico.

ART. 35 - PAGAMENTI

La controprestazione a favore della D.A. consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe stabilite dall'A.C. della ristorazione scolastica come di seguito indicato:

- la D.A. si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti iscritti al servizio di ristorazione per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione delle tariffe determinate dal Comune (unica o a fasce);
- l'A.C. si obbliga a corrispondere alla D.A. un prezzo, nella misura di quello unitario di aggiudicazione, relativo ai pasti del personale scolastico / educatori
- è a carico dell'A.C. il pagamento della quota sociale derivante dalla calmierazione sociale derivante delle tariffe stabilite dalla Giunta Comunale in rapporto al costo pasto riveniente dalla procedura di gara;
- è a carico dell'A.C. il pagamento dei pasti relativi alle utenze di rilievo sociale, segnalate dall'A.C. stessa.
- Ove, l'importo delle morosità fosse differente (variazioni morosità in difetto o eccesso) rispetto quanto previsto nel quadro economico – voce morosità, costo – la D.A. non vanterà alcuna rivalsa nei confronti dell'A.C. La D.A. non potrà mai procedere a sospendere/modificare il servizio all'utenza minore. La D.A. potrà perseguire la morosità nei confronti degli utenti nelle modalità consentite da legge.

I pagamenti della A.C. saranno oggetto di fatturazione elettronica mensile previo verifica anticipata dello stato di avanzamento.

Le fatture dovranno essere intestate a:

Comune di Magnago, P.zza Italia 1 – p.iva 00950100156 - codice UFPRFO

Il versamento delle royalties sarà fatturato annualmente, al termine dell'anno scolastico, e dovrà essere pagato all'A.C. entro 30 giorni dal ricevimento della fattura.

ART. 36 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concessionario si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/08/2010 n. 136 e s.m.i.

Costituisce motivo di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, l'inosservanza dell'obbligo di effettuare i pagamenti connessi al presente contratto esclusivamente tramite bonifico bancario o postale, ovvero tramite gli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il verificarsi di tale fattispecie costituisce causa espressa di risoluzione senza bisogno di diffida.

Il concessionario dovrà comunicare gli estremi identificativi (codice IBAN) del c/c bancario o postale

sul quale saranno disposti i pagamenti relativi all'esecuzione del presente contratto, nonché i nominativi delle persone eventualmente delegate ad operare sul presente conto corrente dedicato.

ART. 37 – TRATTAMENTO DEI DATI AI FINI DELLA PRESENTE PROCEDURA: Ai sensi della vigente normativa in materia di Privacy, si informa che il trattamento dei dati personali forniti dalle ditte nel corso della procedura tesa alla esecuzione di servizi, o comunque acquisiti a tal fine dal Comune, è finalizzato unicamente all'espletamento della stessa procedura ed avverrà a cura del Comune, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire tali finalità.

Il conferimento di tali dati è necessario per valutare i requisiti di partecipazione e il possesso delle qualità richieste e la loro mancata indicazione può precludere tale valutazione.

Il Titolare del trattamento è il Comune di Magnago.

Il Responsabile della protezione dei dati (RPD) è raggiungibile al seguente indirizzo: privacy@comune.magnago.mi.it

In relazione ai suddetti dati la ditta interessata ha il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

ART.38 -TRATTAMENTO DATI PERSONALI IN QUALITA' DI RESPONSABILE: La stazione appaltante, titolare del trattamento dei dati personali, si avvarrà dell'appaltatore in qualità di responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, in relazione ai dati personali che saranno da esso trattati per l'espletamento del servizio.

L'appaltatore dichiara di conoscere e si obbliga a rispettare tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa a carico del responsabile del trattamento, impegnandosi a vigilare sull'operato dei soggetti da esso autorizzati al trattamento e di eventuali propri sub-responsabili del trattamento.

Il trattamento dei dati da parte dell'appaltatore in qualità di responsabile del trattamento rappresenta condizione imprescindibile per l'espletamento del contratto. In caso di mancata accettazione la stazione appaltante, constatata l'impossibilità di affidare il servizio all'operatore selezionato, procederà ad affidare l'appalto al soggetto nella successiva posizione nella graduatoria di aggiudicazione

ART. 39 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato e contenute nell'offerta, la D.A. avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto, incluse le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle riguardanti l'igiene ed aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 40 - DANNI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesso, derivano al committente o a servizi, a persone o a cose, è senza riserva di eccezioni a totale carico della D.A.

ART. 41– DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Direttore dell'esecuzione del presente contratto sarà oggetto di futura nomina con apposito atto e comunicato alla D.A.

ART. 42 – COMPITI DEL DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Si rinvia all'art. 101 del D.Lgs n. 50/2016.

ART. 43 – AVVIO DELL’ESECUZIONE

Nel contratto viene indicato il giorno d'avvio dell'esecuzione del servizio, da individuarsi secondo le prescrizioni del D.Lgs. 50/2016. Ove ne ricorrano i requisiti, il responsabile del procedimento, con apposito provvedimento motivato, autorizza l'esecuzione anticipata del servizio rispetto ai termini stabiliti dall'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n.50/2016

ART. 44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Si rinvia all'art. 176 del D.Lgs n. 50/2016

ELENCO UTENZE E MODALITA' DI SERVIZIO

SCUOLE ED UTENZE	SEDE	TRASPORTO	DISTRIBUZIONE TAVOLO	LAVAGGIO STOVIGLIE	PULIZIA REFETTORI	STOVIGLIE A PERDERE	n° PASTI DIE indicativi		PERIODO
SCUOLE DELL'INFANZIA							ALUNNI	N° MINIMO ADDETTI distribuzione	
Magnago	Via Asilo	NO	SI	SI	SI	VEDI CAPITOLATO	VEDI CAPITOLATO	3	SETTEMBRE-LUGLIO
SCUOLE PRIMARIE							ALUNNI	N° MINIMO ADDETTI distribuzione	
Magnago	Via Lambruschini	NO	SI	SI	SI	VEDI CAPITOLATO	VEDI CAPITOLATO		SETTEMBRE - GIUGNO
Bienate	Via G. Leopardi	SI	NO - SELF-SERVICE	SI	SI				
n.b. servizio su due turni di distribuzione									
SCUOLE SECONDARIE PRIMO GRADO Servizio due giorni/settimana							ALUNNI	N° MINIMO ADDETTI distribuzione	
Magnago	Via Don Milani	SI	NO - SELF-SERVICE	SI	SI	VEDI CAPITOLATO	VEDI CAPITOLATO		SETTEMBRE - GIUGNO
UTENZE diverse a richiesta	SEDE	TRASPORTO	DISTRIBUZIONE TAVOLO	LAVAGGIO STOVIGLIE	PULIZIA REFETTORI	STOVIGLIE A PERDERE	n° PASTI DIE indicativi		
PASTI DOMICILIARI	DOMICILIO DEGLI UTENTI ALL'INTERNO DEL TERRITORIO COMUNALE	SI	NO	NO	NO	VEDI CAPITOLATO	VEDI CAPITOLATO		INTERO ANNO SOLARE
CENTRI RICREATIVI DIURNI ESTIVI (se attivati)									15 GIUGNO - 31 LUGLIO

ANDAMENTO PASTI INDICATIVO MENSILE

MEDIA DEI PASTI							
MESE	SCUOLA DELL' INFANZIA		SCUOLE PRIMARIE		SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO		Anziani pasto
	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	
Settembre	1467	57	3975	195	506	27	252
Ottobre	1843	66	6780	341	1472	81	284
Novembre	1718	63	7008	356	1301	72	287
Dicembre	1230	45	4995	255	960	54	280
Gennaio	1362	54	5969	306	1271	72	378
Febbraio	1366	57	6361	323	1271	72	327
Marzo	1500	61	5824	299	1310	72	367
Aprile	1392	45	5703	286	984	54	385
Maggio	1879	77	7304	368	1401	78	374
Giugno	1615	64	1656	85	0	0	245
Luglio	535	51	0	0	0	0	391
Agosto	0	0	0	0	0	0	345
TOTALE ANNUALE MEDIO	15.907	640	55.575	2814	10.476	582	3915

TABELLE GRAMMATURE
principali alimenti che compongono il menu tipo invernale ed estivo

N.B. Menù indicativo e soggetto a modifiche da utilizzare come parametro per le diverse tipologie di alimento similari

Estivo

	Scuola dell'Infanzia	Scuole primarie	Scuole Secondarie I grado /adulti
<i>Pasta al pomodoro</i>			
Pasta integrale	60	70	80
Pomodori pelati	40	60	70
Sedano – carote – cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	2	5	7
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Prosciutto cotto</i>	50	-----	-----
<i>Prosciutto crudo / bresaola</i>	-----	50	70
Carote filangè			
Carote e/o verdure crude	50	70	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Pane	30	-----	-----
Marmellata	25	-----	-----

<i>Pasta all'olio/pasta fresca ripiena</i>			
Pasta fresca ripiena	100	120	140
Pasta	60	70	80
Olio evo	5	7	8
Parmigiano reggiano	3	5	10
<i>Frittata</i>			
Uovo	45	75	90
Parmigiano reggiano	3	3	7
Insalata verde o similare			
Insalata	50	50	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Succo d'arancia	200	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

<i>Risotto allo zafferano</i>			
Riso	60	70	80
Zafferano	0,03	0,05	0.05
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	4	6	8
Parmigiano reggiano	2	4	6
<i>Arrosto di lonza o similare</i>			
Carne maiale	70	90	130

Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Pomodori in insalata			
Pomodori	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Succo di frutta	200	-----	-----
Dolce	40	-----	-----

<i>Pasta al pesto</i>			
Pasta	60	70	80
Basilico	10	20	25
Pinoli	2	3	5
Olio extra vergine di oliva	8	10	10
Parmigiano reggiano	2	4	6
<i>Cuori di merluzzo gratinati</i>			
Merluzzo surgelato o similare	80	110	140
Olio extra vergine di oliva	2	2	3
Patate			
Patate	80	120	150
Olio extra vergine di oliva	5	7	8
MERENDA			
Latte intero	150	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

<i>Pizza margherita</i>			
Pizza - peso a cotto	140	200	250
Pomodori pelati	40	50	60
Mozzarella	30	40	50
	30	30	30
<i>Prosciutto cotto</i>			
Zucchine trifolate			
Zucchine	120	150	180
Olio extra vergine di oliva	2	3	3
MERENDA			
Yogurt	125	-----	-----

*similare = di uguale qualità e valore merceologico o superiore.

<i>Orecchiette o similari al pomodoro</i>			
Pasta secca	60	70	80
Pomodori pelati	40	50	60
Sedano – carote – cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5	7
Parmigiano reggiano	2	3	7
	40	60	100
Mozzarella			
Pomodori			
Pomodori	100	150	180
Olio extra vergine di oliva + basilico	7	8	8
MERENDA (q.b.)			
Succo d'arancia o similare	200	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

<i>Risotto alla parmigiana</i>			
Riso	60	70	80
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	4	7
Parmigiano reggiano	3	5	8
<i>Hamburger di tacchino/pollo/coniglio</i>			
Carne	60	90	120
Olio extra vergine di oliva	2	2	2
Insalata o similare			
Insalata	50	50	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
Gelato	50	50	50
MERENDA			
Frutta (BIO)	150	-----	-----

<i>Pasta pomodoro e tonno</i>			
Pasta integrale	60	70	80
Pomodori pelati	40	50	60
Tonno sott'olio sgocciolato	7	10	15
Sedano – carote – cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5	5
<i>Bresaola</i>			
Bresaola – cotto – crudo	40	60	70
Olio extra vergine di oliva	7	10	10
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Carote cotte			
Carote	100	70	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Yogurt	125	-----	-----

<i>Passato di verdura con crostini</i>			
Pane	30	35	40
Verdure miste	40	50	60
Patate	40	50	60
Olio extra vergine di oliva	5	5	7
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Petto di pollo alla salvia</i>			
Petto pollo	70	100	130
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Patate			
Patate	100	120	150
Olio extra vergine di oliva	10	10	10
MERENDA			
Succo di frutta	200	-----	-----
Dolce	40	-----	-----

<i>Pasta olio e parmigiano</i>			
Pasta	60	70	80
Olio extra vergine di oliva	7	10	10
Parmigiano reggiano	3	5	10
<i>Filetto di platessa al forno</i>			
Filetto platessa congelato	80	110	140
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Fagiolini			
Fagiolini	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	5	8	8
MERENDA			
Latte intero	150	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

<i>Pasta pomodoro e verdure</i>			
Pasta integrale	60	70	80
Pomodori freschi cubettati	30	40	50
verdure fresche cubettate	15.	20	25
Olio extra vergine di oliva	3	5	7
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Prosciutto cotto</i>	40	-----	-----
<i>Prosciutto crudo /bresaola</i>	-----	55	70
Zucchine			
Zucchine	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	4	6	8
MERENDA			
Yogurt	125	-----	-----

<i>Risotto al pomodoro</i>			
Riso	60	70	80
Pomodori pelati	40	50	60
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	4	4
Parmigiano reggiano	3	4	8
<i>Cosce di pollo al forno</i>			
Cosce di pollo (peso s/osso)	60	90	130
Olio extra vergine di oliva	2	3	3
Patate prezzemolate			
Patate	100	120	150
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	7	10	10
MERENDA			
Succo di frutta	200	-----	-----
Dolce	40		

<i>Pizza margherita</i>			
Pizza - peso a cotto	140	200	250
Pomodori pelati	40	50	60
Mozzarella	30	40	50
<i>Prosciutto cotto</i>	30	30	-----
<i>Prosciutto crudo</i>	-----	-----	30
Insalata			
Insalata	40	50	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Latte intero	150	-----	-----
Biscotti	30		

<i>Pasta al ragu di verdure</i>			
Pasta integrale	60	70	80
Ragu di verdura	30	30	40
Parmigiano reggiano	5	8	10
<i>Cuori di nasello al forno</i>			
Cuore nasello surgelato /fileté	70	100	140
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Pomodori			
Pomodori	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	7	10	10
MERENDA			
Pane	30	-----	-----
Marmellata	25	-----	-----

<i>Insalata di riso</i>			
Riso integrale	50	60	80
Mozzarella	7	15	15
Prosciutto cotto	7	10	15
Tonno sott'olio sgocciolato	5	10	15
Pomodori da insalata	10	10	15
Mais	5	10	10
Olio extra vergine di oliva	3	5	5
Parmigiano reggiano	25	30	50
Carote cotte			
Carote	100	70	70
Olio extra vergine di oliva	5	8	8
MERENDA			
Succo d'arancia	200	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

<i>Pasta allo zafferano</i>			
Pasta	60	70	80
Besciamella	10	15	20
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Zafferano</i>	0.03	0.03	0.03
<i>Filetto di platessa al forno</i>			
Filetto platessa congelato	70	100	140
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Carote filangè			
Carote	50	70	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Succo di frutta	200	-----	-----
Dolce	40	-----	-----

<i>Passato di verdura con crostini (o pasta stelline)</i>			
Pane o pasta stelline	30	35	40
Verdure miste	40	50	60
Patate	40	50	60
Olio extra vergine di oliva	8	5	7
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Hamburger di manzo</i>			
Carne	60	90	120
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Patate al forno			
Patate	100	120	150
Olio extra vergine di oliva	2	3	4
MERENDA			
Yogurt	125	-----	-----

<i>Lasagne al pesto</i>			
Pasta all'uovo	60	70	80
Basilico	10	20	25
Pinoli	2	3	5
Olio extra vergine di oliva	8	10	10
Parmigiano reggiano	2	4	7
Besciamella	10	15	15
	30	30	30
<i>Mozzarella</i>			
Insalata			
Insalata	40	50	70
Olio extra vergine di oliva e basilico	7	8	8
MERENDA			
Pane	30	-----	-----
Marmellata	25	-----	-----
<i>Pasta al pomodoro</i>			
Pasta integrale	50	60	80
Pomodori pelati	30	40	60

Sedano – carote – cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	2	5	7
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Arrosto di lonza agli aromi</i>			
Carne di maiale magra	70	100	120
Olio extra vergine di oliva	2	2	2
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Erbette			
Erbette	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	5	7	8
Gelato	50	50	50
MERENDA			
Frutta	150	-----	-----

<i>Risotto/orzotto alla parmigiana</i>			
Riso /orzotto	60	70	80
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	4	6
Parmigiano reggiano	4	7	8
<i>Petto di pollo al limone</i>			
Petto di pollo	60	90	130
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori			
Pomodori	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	7	10	10
MERENDA			
Latte intero	150	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

FRUTTA e PANE

Frutta	150	150	150
Pasta fresca ripiena	100	120	140
Pane (una volta alla settimana integrale)	30	50	50

Invernale

<i>Zuppa di legumi</i>			
Legumi cotti	70	100	100
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano – carote – cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	2	5	7
Parmigiano reggiano	2	4	7
	40	-----	-----
<i>Prosciutto cotto</i>			
Carote filangè			
Carote	50	70	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Pane	30	-----	-----
Marmellata	25	-----	-----

<i>Pasta al burro/pasta fresca ripiena</i>			
Pasta fresca ripiena	100	120	140
Pasta	50	60	80
Burro	5	7	8
Parmigiano reggiano	3	5	10
<i>Frittata</i>			
Uovo	45	75	90
Parmigiano reggiano	3	3	7
Insalata verde			
Insalata	50	50	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Succo d'arancia	200	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

<i>Risotto allo zafferano</i>			
Riso	60	70	80
Zafferano	0.03	0.03	0.03
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	4	6	8
Parmigiano reggiano	2	3	6
<i>Arrosto di lonza</i>			
Carne maiale	70	90	130
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Fagiolini			
Fagiolini	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Succo di frutta	200	-----	-----
Dolce	40	-----	-----

<i>Pasta al pesto</i>			
Pasta	60	70	80
Basilico	10	20	25
Pinoli	2	3	5
Olio extra vergine di oliva	8	10	10
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Cuori di merluzzo gratinati</i>			
Merluzzo surgelato	80	110	140
Olio extra vergine di oliva	2	2	3
Patate			
Patate	80	120	150
Olio extra vergine di oliva	7	10	10
MERENDA			
Latte intero	150	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

<i>Pizza margherita</i>			
Pizza - peso a cotto	140	200	250
(Pomodori pelati)	40	50	60
(Mozzarella)	30	40	50
	30	30	30
<i>Prosciutto cotto</i>			
Zucchine grigliate			
Zucchine	120	150	180
Olio extra vergine di oliva	2	2	2
MERENDA			
Yogurt	125	-----	-----

<i>Zuppa di legumi misti</i>			
Legumi (peso a cottura)	70	70	80
Sedano – carote – cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5	7
Parmigiano reggiano	2	3	7
	40	60	100
<i>Mozzarella</i>			
Finocchi in insalata			
Finocchi	70	100	120
Olio extra vergine di oliva	7	10	8
MERENDA			
Succo d'arancia	200	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

<i>Risotto/Orzotto alla parmigiana</i>			
Riso /Orzotto	60	70	80
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	4	7
Parmigiano reggiano	3	5	8
<i>Hamburger di tacchino/Pollo/Coniglio</i>			
Carne	60	90	120
Olio extra vergine di oliva	2	2	3
Insalata			
Insalata	50	50	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Pane	30		
Marmellata	25	-----	-----

<i>Pasta integrale pomodoro e tonno</i>			
Pasta integrale	60	70	80
Pomodori pelati	40	50	60
Tonno sott'olio sgocciolato	7	10	15
Sedano – carote – cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5	5
<i>Bresaola</i>			
Bresaola /Crudo	40	60	70
Olio extra vergine di oliva	7	10	10
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Carote cotte			
Carote	100	70	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Yogurt	125	-----	-----

<i>Passato di verdura con crostini</i>			
Pane	20	25	30
Verdure miste/	40	50	60
Legumi misti	30	40	50
Olio extra vergine di oliva	5	5	7
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Petto di pollo alla salvia</i>			
Petto pollo	70	100	130
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Patate			
Patate	100	120	150
Olio extra vergine di oliva	10	10	10
MERENDA			
Succo di frutta	200	-----	-----
Dolce	40	-----	-----

<i>Pasta olio e parmigiano/o ravioli di magro</i>			
Pasta	55	60	80
Pasta fresca ripiena	100	120	140
Olio extra vergine di oliva	7	10	10
Parmigiano reggiano	3	5	10
<i>Filetto di platessa al forno</i>			
Filetto platessa congelato	80	110	140
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Fagiolini			
Fagiolini	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	5	8	8
MERENDA			
Latte intero	150	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

<i>Crema di patate con crostini/Crema di ceci o altri legumi</i>			
Pane	30	35	40
Patate/Legumi	130	150	180
Latte intero	35	40	40
Olio extra vergine di oliva	2	4	7
Parmigiano reggiano	2	2	7
<i>Prosciutto cotto</i>	40	-----	-----
<i>Prosciutto crudo</i>	-----	55	70
Zucchine/Verdure di stagione			
Zucchine /Verdure di stagione	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	5	8	8
MERENDA			
Yogurt	125	-----	-----

<i>Risotto al pomodoro/o verdure</i>			
Riso	50	60	80
Pomodori pelati /verdure	30	40	40
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	5	7
Parmigiano reggiano	3	4	8
<i>Cosce di pollo al forno</i>			
Cosce di pollo (peso s/osso)	60	90	130
Olio extra vergine di oliva	2	3	3
Patate prezzemolate			
Patate	100	120	150
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	7	10	10
MERENDA			
Succo di frutta	200	-----	-----
Dolce	40		

<i>Pizza margherita</i>			
Pizza - peso a cotto	140	200	250
(Pomodori pelati)	40	50	60
(Mozzarella)	30	40	50
<i>Prosciutto cotto</i>	30	30	-----
<i>Prosciutto crudo</i>	-----	-----	30
Insalata			
Insalata	40	50	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Latte intero	150	-----	-----
Biscotti	30		

<i>Pasta ai formaggi</i>			
Pasta	60	70	80
Formaggi misti	9	15	20
Latte intero	5	8	10
Burro	2	4	5
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Cuori di nasello al forno</i>			
Cuore nasello surgelato	70	100	140
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Spinaci			
Spinaci	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	5	7	10
MERENDA			
Pane	30	-----	-----
Marmellata	25	-----	-----

<i>Pasta e fagioli</i>			
Pasta	30	40	45
Fagioli secchi	15	30	30
Pomodori pelati	25	30	35
Patate	15	20	20
Olio extra vergine di oliva	4	5	7
Parmigiano Reggiano	2	4	7
Parmigiano reggiano	25	25	50
Carote cotte			
Carote	100	70	70
Olio extra vergine di oliva	5	8	8
MERENDA			
Succo d'arancia	200	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

	Scuola dell'infanzia	Scuole primarie	Scuole Secondarie I grado / adulti
<i>Pasta allo zafferano</i>			
Pasta	60	70	80
Besciamella	10	15	20
Zafferano	0.03	0.05	0.05
Parmigiano reggiano	2	4	7
	25		
<i>Filetto di platessa al forno</i>			
Filetto platessa	80	100	140
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Carote filangè			
Carote	50	70	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Succo di frutta	200	-----	-----
Dolce	40	-----	-----

<i>Passato di verdure e legumi con crostini</i>			
Pane	30	35	40
Verdure miste	40	50	60
Patate / legumi	40	50	60
Olio extra vergine di oliva	8	5	7
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Hamburger di manzo</i>			
Carne	60	90	120
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Patate al forno			
Patate	100	120	150
Olio extra vergine di oliva	2	3	4
MERENDA			
Yogurt	125	-----	-----

<i>Lasagne al pesto/ravioli di magro</i>			
Pasta all'uovo	60	70	80
O ravioli ripieni	100	120	140
Pesto	30	40	60
Olio extra vergine di oliva	8	10	10
Parmigiano reggiano	2	4	7
Besciamella	10	15	20
	30	30	30
<i>Mozzarella</i>			
Insalata			
Insalata	40	50	70
Olio extra vergine di oliva	7	8	8
MERENDA			
Pane	30	-----	-----
Marmellata	25	-----	-----

<i>Pasta al pomodoro</i>			
Pasta integrale	60	70	80
Pomodori pelati	30	40	60
Sedano – carote – cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	2	5	7
Parmigiano reggiano	2	4	7
<i>Arrosto di lonza agli aromi</i>			
Carne di maiale magra	70	100	120
Olio extra vergine di oliva	2	2	2
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Erbette			
Erbette	100	150	180
Olio extra vergine di oliva	5	7	8
MERENDA			
Succo d'arancia	200		
Biscotti	30	-----	-----

<i>Risotto/Orzotto alla parmigiana</i>			
Riso /Orzotto	50	60	80
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	4	7
Parmigiano reggiano	3	5	8
<i>Petto di pollo al limone</i>			
Petto di pollo	60	90	140
Olio extra vergine di oliva	3	3	3
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Purè di patate			
Patate	100	150	180
Burro	5	7	10
Latte intero	5	7	7
Parmigiano reggiano	2	3	4
MERENDA			
Latte intero	150	-----	-----
Biscotti	30	-----	-----

Frutta	150	150	150
Pane(una volta settimana integrale	30	50	50

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA

BOLLITURA			
CEREALI E DERIVATI	GR.	CARNE FRESCA	GR.
pasta alimentare corta, anche integrale	202	pollo (petto)	90
pasta alimentare lunga	244	pollo (petto e coscia)	76
pasta all'uovo secca	299	tacchino (petto)	98
riso brillato	260	vitellone magro	70
riso parboilled/integrale	236		
tortellini freschi	192	PESCE	GR.
		Cernia	86
LEGUMI FRESCHI	GR.	Dentice	85
Fave	80	Merluzzo	86
Piselli	87	Orata	86
		Sgombro	65
LEGUMI SECCHI	GR.	Sogliola	83
Ceci	290		
Fagioli	242	PESCE SURGELATO	GR.
Lenticchie	247	Cernia	86
		Dentice	85
VERDURE E ORTAGGI	GR.	Merluzzo	83
Asparagi	96		
Bieta	86		
broccoletti di rapa	95		
broccoletti a testa	96		
Carciofi	74		
Carote	87		
Cavolfiore	93		
cavolini di Bruxelles	90		
cavolo cappuccio bianco	99		
cavolo verza	100		
Cicoria	80		
cipolle	73		
Fagiolini	95		
Finocchi	86		
patate con buccia	10		
patate pelate	87		
Spinaci	84		
Zucchine	90		

ARROSTIMENTO	
CARNE	gr.
fettina (maiale)*	75
fettina (vitellone)*	73
vitellone magro **	54
pollo (petto)*	89
pollo (petto)**	67
tacchino (petto)*	89
tacchino (petto)**	69
PESCE	
cernia **	79
dentice **	71
merluzzo *	68
sarda *	69
sgombro *	73
sogliola **	70
tonno (trance) **	74
trota **	73
PESCE SURGELATO	
cernia **	80
dentice **	75
merluzzo **	70
sogliola **	69
VERDURE	
melanzane *	40
peperoni *	93
peperoni **	96

Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile.

* griglia

** forno

Fonte: INRAN

TABELLE MERCEOLOGICHE

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate. Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzii valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione provvederà a disporre che l'aggiudicatario adotti i necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale a mancato rispetto degli indici, ciò potrebbe rilevare gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze di cui al capitolato d'appalto e di legge.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e s.m.i. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola e imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste e o previste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera).

PASTE E RISI ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro

La pasta di semola deve essere confezionata esclusivamente con semola di grano duro e deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD CHIMICO-FISICI

umidità	12.5% max
ceneri	0.70 - 0.85 %
sostanze azotate	10.5 % min.
acidità	4 max
cellulosa	0.20 - 0.45 %

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	giallo ambrato
aspetto	uniforme, traslucido
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
corpi estranei	assenti

Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri. Dovrà essere assolutamente immune da insetti e loro parti. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Tale pasta deve tenere la cottura per almeno 20' senza spaccarsi o cambiare di forma e l'acqua, nella quale è stata cotta, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- nome commerciale e descrizione del prodotto
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

La pasta di semola di grano duro deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- | | |
|--|--|
| • Legge n. 283 del 30/04/62 | • D. M. 27/09/67 |
| • Legge n. 580 del 04/07/67 | • D. M. 21/03/73 |
| • D.P.R. n. 327 del 26/03/80 | • D. M. n. 140 del 24/05/90 |
| • D. L. n. 108 del 25/01/92 | • D. Lgs. n. 109 del 27/01/92 |
| • Circ. Min. Sanità n. 32 del 03/08/85 | • Circ. Min. Sanità n. 131149/R del 02/11/92 |

Gnocchi di patate

Devono essere prodotti esclusivamente con farina di grano tenero (tipo 00), patate (60% min.), latte scremato in polvere, sale. Saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni e devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T.	≤ 10 ⁵ UFC/g su 3 u.c. ≤ 10 ⁶ UFC/g su 2 u.c.
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 u.c.
Stafilococco aureo	≤ 10 ² UFC/g su 4 u.c. ≤ 5 x 10 ² UFC/g su 1 u.c.
Clostridium perfringens	≤ 10 ² UFC/g su 4 u.c. ≤ 10 ³ UFC/g su 1 u.c.
Listeria monocytogenes	≤ 11/g su 1 u.c. ≤ 110/g su 2 u.c.
Bacillus cereus	≤ 10 ⁴ UFC/g

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	da bianco perlaceo a paglierino
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
confezione	integra, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

Il prodotto deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Legge n. 283 del 30/04/62 • Legge n. 580 del 04/07/67 • D. M. 21/03/73 • D. L. n. 108 del 25/01/92 • D.P.C.M. n. 311/97 | <ul style="list-style-type: none"> • D. M. 27/09/67 • C.M.S. n. 32 del 03/08/85 • D. M. n. 140 del 24/05/90 • D. Lgs. n. 109 del 27/01/92 • D.P.R. n. 327 del 26/03/80 |
|---|---|

Paste ripiene (tortellini e ravioli) bio

Potranno contenere ripieni di carne, verdura e latticini; saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Tutti i prodotti devono essere assenti da additivi, coloranti e conservanti.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda e elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 70/30.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere, onde evitare avanzi sfusi di prodotto. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

I prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 u.c.
Stafilococco aureo	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g su 1 u.c.
Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC/g su 1 u.c.
Listeria monocytogenes	$\leq 11/g$ su 1 u.c. $\leq 110/g$ su 2 u.c.
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	tipico del prodotto
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
confezione	integrata, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

Il prodotto deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Legge n. 283 del 30/04/62 • Legge n. 580 del 04/07/67 • D.P.R. n. 327 del 26/03/80 • D. Lgs. n. 109 del 27/01/92 • D.P.C.M. n. 311/97 | <ul style="list-style-type: none"> • D. M. 27/09/67 • D. M. 21/03/73 • D. M. n. 140 del 24/05/90 • D. L. n. 108 del 25/01/92 • O. M. 07/12/93 |
|---|--|

Pasta lievitata

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, acqua, sale, olio extravergine d'oliva e lievito di birra.

Deve essere consegnata in recipienti lavabili muniti di coperchio o in involucri per alimenti atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.

La pasta deve essere stata preparata da non più di 12 ore al momento della consegna.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto

Semolino

Deve corrispondere ai requisiti di composizione riportati nella Legge n. 580/67 e Legge n. 440/71.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frangenti d'insetti, muffe o altri infestanti.

Gnocchi alla romana

Devono essere preparati con semolino. Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Non sono ammessi gnocchi alla romana surgelati o congelati.

Riso superfino

Deve essere delle migliori qualità, fresco di pila, ben spagliato, pulito, secco, senza odori, provenire dall'ultimo raccolto e deve aver subito la lavorazione di secondo grado. Deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, privo di corpi estranei e di semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD CHIMICO-FISICI

umidità	14.5% max
metalli pesanti	assenti
cloroderivati	assenti
carbonati	assenti

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore polvere biancastra	bianco uniforme assente dopo sfregatura
corpi estranei	assenti
grani spuntati	2% max
grani rotti	5% max
grani neri e vaiolati	0.5% max
grani gialli e rossi	2% max

Il riso deve cuocere in almeno 15' circa e sopportare una sovracottura di almeno 1' e l'acqua, nel quale è stato cotto, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.
I chicchi devono rimanere integri e ben separati tra loro.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 325 del 18/03/58
- D. L. n. 108 del 25/01/92
- D. M. 20/07/72
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D. M. 27/04/70

Riso parboiled

Deve rispondere ai requisiti delle leggi 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

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

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

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna.

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 325 del 18/03/58
- D. L. n. 108 del 25/01/92
- D. M. 20/07/72
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D. M. 27/04/70

Riso arborio

Deve rispondere ai requisiti delle leggi 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

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

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 325 del 18/03/58
- D. L. n. 108 del 25/01/92
- D. M. 20/07/72
- D.Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D. M . 27/04/70

FARINE

Farina di tipo 00

La farina di tipo grano tenero di tipo "00" non deve aver subito nessun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da qualsiasi sostanza organica o inorganica che ne possa modificare il colore o comunque alterarne o variarne la composizione naturale.

Deve essere ben conservata e avere, su 100 g. di sostanza secca, le seguenti caratteristiche :

STANDARD BATTERIOLOGICI

Filth test	< 50 insetti o loro frammenti/50g su 6 u.c. < 1 pelo di roditore/50g su 6 u.c.
------------	---

STANDARD CHIMICO-FISICI

umidità	14.5% max
ceneri	0.5 max
cellulosa	//
glutine secco	//

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e l'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Farina di mais

La farina bramata per polenta deve presentarsi ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni.

Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data di scadenza.

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e l'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D. L. 109/92.

Pane Comune

Prodotto con farine selezionate non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.

Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, precotto, surgelato o non completamente cotto.

Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00", acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio) e fornito in pezzature da 50/60 gr., o diversa solo su specifica richiesta del Committente.

STANDARD MICROBIOLOGICI

CBT (escluso lattici)	< 5 x 10 ³ /g
Coliformi totali	< 100/g
Stafilococco aureo	< 5 x 10/g
Salmonella spp.	assenti in 25 n = 5 c = 0
Streptococcus fecalis	< 5 x 10/g
Muffe	< 10 ⁴ /g

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

CARATTERISTICHE GENERALI

crosta	dorata e croccante
mollica	morbida non collosa
gusto e aroma	ben equilibrati
corpi estranei	assenti

UMIDITA MAX TOLLERATA

pezzature fino a 70 g	29% max
Pezzat. da 100 a 250 g	31% max

La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti e perfettamente lavabili. Il pane dovrà essere veicolato in sacchi idonei che lo riparino da contaminazioni esterne. Non è consentito l'utilizzo di pane confezionato con involucri, film o pellicole di derivazioni plastiche.

Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13%. Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Le leggi di riferimento sono le seguenti :

- Legge n. 580 del 02/07/67
- D. M. 25/06/81
- D. M. 21/03/73
- Legge n. 146 del 22/02/94
- D.P.R. n. 502 del 30/11/98

Pane Integrale e Semintegrale

Prodotto con farine integrale o semintegrale (tipo 2), non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.

Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, precotto, surgelato o non completamente cotto.

Il pane sarà prodotto con farina integrale o semintegrale, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio), classificato secondo la normativa vigente come "pane di tipo 2" e "pane di tipo integrale" e fornito in pezzature da 50/60 gr., o diversa solo su specifica richiesta del Committente.

CARATTERISTICHE

Umidità	Massima 14.50%
Ceneri	Integrale max. 1.6% Tipo 2 max. 0.95%
Cellulosa	Integrale max. 1.6% Tipo 2 max. 0.5%
Glutine secco	Minimo 10%
Corpi estranei	assenti

Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina tipo "0" addizionata di crusca, ma da farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Valgono le altre prescrizioni previsti alla voce "Pane comune".

Pane Speciale condito

Solo su specifica richiesta del Committente.

Deve essere dichiarato il tipo di ingrediente caratterizzante impiegato, che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 della Legge n. 580/67, dal D.M. 05/02/70, dal D.M. 02/02/76 e dal D.P.R. n. 502/98. E' in ogni caso escluso l'utilizzo di strutto.

Pane grattugiato

Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane con le caratteristiche merceologiche riportate alla voce "Pane comune".

Deve essere consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

Panettoni

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito.

Sono esclusi gli aromi. Non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto del decreto del

Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n.209, e successive modifiche (Decreto n°250/98).

Devono essere preparati freschi ed essere, a richiesta, preparati privi di uvetta e frutta candita, confezionati in scatola di cartone o carta o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del Pvc.

Colombe Pasquali

Prodotte con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito.

Sono esclusi gli aromi. Non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n.209, e successive modifiche (Decreto n°250/98).

Le colombe devono essere preparate fresche. Il confezionamento può essere realizzato in scatola di cartone o carta per uso alimentare o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del Pvc.

Focaccia – Pane con uvetta

Prodotti a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti e della pezzatura massima di 50 g:

- farina tipo "0";
- lievito di birra;
- olio di oliva extra vergine;
- sale.
- eventualmente uva sultanina;
- eventualmente zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta.

La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari a una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio);
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti e in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare.
- la cottura, che deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

Pizza

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.

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

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/12/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

La composizione della preparazione possono differire dalla composizione

indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

Cracker

Prodotti in conformità a D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", la lievitazione deve essere naturale e i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e non devono presentare difetti.

Il prodotto deve risultare fresco, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti e non deve presentare sapore, odore e colore anomalo, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.

È escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

Inoltre non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :

- presenza di macchie
- spezzatura o tagli
- rammollimenti atipici.

L'etichetta inoltre deve riportare il tipo di grasso utilizzato per il confezionamento ; non devono essere presenti coloranti artificiali.

Fette biscottate, Grissini, Schiacciatine

Prodotti con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", la lievitazione deve essere naturale e ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, lievito, estratto di malto, sale. Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati.

Biscotti e Merendine

I biscotti e le merendine da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante.

Si intendono per "merendine" i prodotti dolciari da forno monoporzione.

Possono essere prodotti con farina di tipo "0", di "tipo 2" o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante, confettura o marmellata o semilavorato di frutta.

Non devono contenere additivi o altri ingredienti ne rispetto del Decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), a eccezione degli agenti lievitanti.

Non è ammesso la presenza di strutto.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e risponde ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92.

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

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :

- presenza di macchie
- spezzatura o tagli
- rammollimenti atipici.

Il prodotto da consegnare è denominato commercialmente come :

BISCOTTO FROLLINO - in confezione da 32 g .

BISCOTTO SECCO - in confezione da 500 g .

BISCOTTO CRUSCORO - in confezione da 500 g

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie quali fagioli borlotti e lenticchie in confezioni originali.

Tali prodotti oltre ad essere ben mondati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

muffe	assenti
insetti	assenti
corpi estranei	assenti
essiccazione	uniforme

Le confezioni dovranno avere scadenza di non meno di 12 mesi alla data di consegna. Dovranno inoltre essere procedurizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

CONDIMENTI

Olio extra vergine d'oliva

Prodotto ottenuto esclusivamente per sgocciolamento dalla spremitura meccanica delle olive senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- volume netto

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- R.D.L. n. 2033 del 15/10/25
- Legge n. 35 del 27/01/68
- Legge n. 1104 del 24/07/62
- Reg. CEE 356/92
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- D.M. n. 509 del 31/10/97
- R.D. n. 1361 del 01/07/26
- Legge n. 1407 del 13/11/60
- Reg. CEE 2568/91
- Legge n. 169 del 05/02/92
- D.M. n. 573 del 04/11/93

Olio di semi di girasole / mais

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dal R. D. n. 2033 del 15/10/25 e dal R.D. n. 1361 del 01/07/26.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice

- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- volume netto

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- R. D. n. 2033 del 15/10/25
- Legge 283 del 30/04/62
- D.P.R. n. 77 del 23/08/82
- D.Lgs. 109/92
- R.D. n. 1361 del 01/07/26
- D. M. 21/03/73
- D.M. 18/02/84
-

Burro

Prodotto ottenuto esclusivamente dalla centrifugazione di latte vaccino con un contenuto di materia grassa pari all'82% e, all'esame chimico, deve risultare privo di :

- materie coloranti e agenti di conservazione ;
- grassi estranei, idrogenati, margarine, miscugli di grassi vegetali ;
- sostanze estranee tendenti ad aumentarne il peso, la consistenza e la conservazione .

Non deve essere stato sottoposto a congelamento, né deve essere in alcun modo alterato, avere gusto di rancido o presentare alterazione di colore sulla superficie.

Deve possedere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

CBT (escluso lattici)	≤ 10.000
Coliformi totali	M = 10 m = 0 c = 2 n = 5
Stafilococco aureo	< 10 ² /g
Salmonella spp.	assenti in 25 n = 5 c = 0
Listeria monocytogenes	assente in 1 g
Muffe e lieviti	< 10 ² /g

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	da bianco a bianco-paglierino
odore	tipico, di latte
aspetto	compatto
corpi estranei	assenti

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto in materia grassa (82% min.)
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 1525 del 23/02/56
- O.M. 07/12/93
- DPR n. 54/97
- Legge n. 202 del 13/05/93
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Specifiche FIL/IDF
- Dir. CEE 93/43
- Legge n. 142 del 19/02/92

LATTE FRESCO INTERO

Prodotto proveniente esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi.

Fresco, pastorizzato, intero in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente. E' consentito l'uso di latte UHT con le caratteristiche evidenziate per il latte fresco.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti da O.M.11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche e D.P.R. n.54/97.

STANDARD CHIMICO-FISICI

peso specifico a 15° C	tra 1.029 e 1.034
contenuto in grassi	non inf. al 3%
residuo secco magro	non inf. al 9%
peso specifico a 15° C	tra 1.027 e 1.030

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	bianco tendente debolmente al giallo opaco
odore	leggero, gradevole
sapore	dolciastro, non acido

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione :

- Legge n. 89 del 14/03/77
- D.P.R. n. 54/97
- Legge n. 169 del 03/05/89
- O.M. 11/10/78

YOGURT

Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a $10^6/g$.

Dovrà essere confezionato con latte intero, con o senza aggiunta di frutta, essere privo di additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97.

Le confezioni dovranno essere da 125 gr. .

Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0.8%.

La data di scadenza, al momento del consumo, dovrà avere almeno ancora 12 giorni di conservazione.

Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.

Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

Batteri lattici	$< 10^6/g$
Coliformi	$\leq 10/ml$
Stafilococco aureo	$\leq 10/ml$
Listeria monocytogenens	assente in 1 g
Salmonella spp.	assente in 25 g n = 5 c = 0
Muffe	$< 10/g$
Lieviti	$< 10^2/g$

CARATTERISTICHE GENERALI

aspetto	Liscio, cremoso, omogeneo, senza separazione del siero
odore	leggero, gradevole
sapore	caratteristico

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ingredienti

- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione :

- Rapporto ISTISAN 26/63
- BURL 15/05/93
- D.P.R. n. 54/97

BUDINO

Si intende un prodotto confezionato con latte intero e parzialmente scremato, panna, zucchero, cacao e/o vaniglia, amido, pectina, da conservare in frigorifero. E' assolutamente esclusa la presenza di carragenina.

La massima carica microbica tollerata è di 1000 ufc/g di conta totale; i restanti microrganismi devono essere assenti/g.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata (facoltativa)
- modalità di conservazione
- peso netto

FORMAGGI

Freschi e da taglio

Devono essere prodotti con materie prime conformi alla normativa vigente, con latte pastorizzato proveniente da stalle risanate, con tecnologia adeguata e possedere tutte le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio

In generale non devono risultare amari, con colorazioni anomale, all'esterno non devono presentare screpolature, fenditure o fori e devono possedere la tipica consistenza ; la pasta deve presentarsi omogenea ed avere ottenuto il giusto punto di maturazione e stagionatura.

E' assolutamente esclusa la presenza di carragenina.

Alla data del consumo, la data di scadenza dei formaggi freschi deve avere ancora un margine di 10 giorni.

I formaggi richiesti dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione previste dalla legislazione vigente.

I formaggi devono rispondere ai seguenti standard microbiologici :

FORMAGGI FRESCHI - FRESCHI FILATI

Coliformi	M = 10 ⁵ m = 10 ⁴ c = 2 n = 5
Escherichia coli	M = 10 ³ m = 10 ² c = 2 n = 5
Stafilococco Aureo	M = 10 ³ m = 10 c = 2 n = 5
Salmonella spp.	assente in 25 g c = 0 n = 5
Listeria monocytogenes	assente in 25 g c = 0 n = 5

RICOTTA FRESCA DI VACCA

Escherichia Coli	≤ 10/g
Stafilococco Aureo	≤ 102/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	assente in 1 g

FORMAGGI DURI

Escherichia Coli	≤ 10/g
Stafilococco Aureo	≤ 100/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Muffe e lieviti	≤ 1.000/g

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche :

FORMAGGI FRESCHI FILATI

colore della pasta	bianco
odore	leggero
amarone	assente
struttura pasta	molle
struttura crosta	assente
corpi estranei muffe	assenti

FORMAGGI FRESCHI

colore della pasta	bianco
odore	leggero
amarone	assente
struttura pasta	molle
struttura crosta	assente
corpi estranei muffe	assenti

FORMAGGI DURI

colore della pasta	giallo o paglierino
odore	tipico
amarone	assente
corpi estranei muffe	assenti

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- nome commerciale e descrizione del prodotto
- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggio, tra i quali :

- Bel Paese
- Crescenza
- Edamer
- Emmenthal
- Fontal
- Italico
- Latteria
- Mozzarella bocconcini gr. 30
- Mozzarella gr. 125
- Mozzarella pizzeria
- Ricotta fresca di vacca
- Robiola fresca
- Formaggio spalmabile fresco
- Taleggio

Tutti i formaggi freschi dovranno essere confezionati in monoporzione.

Per la mozzarella, in bocconcini da gr. 30, sono consentite confezioni multiple per un max. di 30-33 porzioni.

La legislazione di riferimento, fatto salva quella specifica per i prodotti tipici e DOC, è la seguente:

- Legge n. 321 del 18/06/85
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Dir. CEE 92/46
- O.M. 07/12/93
- Circ. Min. industria, Commercio e Artigianato n. 136 del 24/04/89
- Dir. CEE 93/43
- Legge n.142 del 19/02/92
- Dir. CEE 92/47
- D.P.R. n. 54 del 14/01/97
- Specifiche FIL/IDF

Parmigiano Reggiano

Per e caratteristiche si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine.

Stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi.

Gli standard microbiologici di riferimento sono i seguenti :

Escherichia Coli	≤ 10/g
Stafilococco Aureo	≤ 100/g
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
Muffe e lieviti	≤ 1.000/g

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.P.R. n. 667 del 05/08/55
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- O.M. 07/12/93
- Circ. Min. Industria, Commercio e Artigianato n. 136 del 24/04/89
- Legge n. 321 del 18/06/85
- Legge n.142 del 19/02/92
- Dir. CEE 93/43
- Specifiche FIL/IDF

PRODOTTI AVICUNICOLI

Pollo fresco (Vietato l'utilizzo di congelato e surgelato)

La carne di pollo deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, a norma del D.P.R. 503/82 e del D.P.R. 559/92 e devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 10 ⁶ /g
Escherichia coli	< 10 ² /g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	tipico
colore e consistenza del grasso	da paglierino a giallo sottile
colore del muscolo	rosato sfumato, paglierino
tracce di sangue	assenti
contusioni gravi	assenti
grana del muscolo	finissima
colorazioni anomale	assenti
corpi estranei, sporcizia	assenti

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (classe - tipo)
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- n. bollo CEE
- data di macellazione (gg/mm/aa)

- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

I prodotti da utilizzare sono esclusivamente:

- cosce di pollo taglio Germania
- fuselli
- petto di pollo

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.P.R. n. 967/72
- D.P.R. 193/88
- D.P.R. n. 559/92
- D.P.R. n. 503/82
- Reg. CEE 1538/91
- Dir. CEE 93/43

Tacchino fresco (Vietato l'utilizzo di congelato e surgelato)

La carne di tacchino deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, a norma del D.P.R. 503/82 e del D.P.R. 559/92 e devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 10 ⁶ /g
Escherichia coli	< 10 ² /g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	caratteristico
colore del grasso	bianco - sottile
colore del muscolo	rosato
tracce di sangue	assenti
contusioni gravi	assenti
grana del muscolo	medio-fine
colorazioni anomale	assenti
corpi estranei, sporcizia	assenti

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (classe - tipo)
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- n. bollo CEE
- data di macellazione (gg/mm/aa)
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.

Il prodotto da utilizzare è esclusivamente:

- fesa di tacchino, femmina o maschio, senza ala

La legislazione di riferimento è la seguente :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • D.P.R. n. 967 del 10/08/72 • D.P.R. n. 503 del 08/06/82 • O.M. 07/12/93 | <ul style="list-style-type: none"> • D.M. 23/02/73 • Reg. CEE 1538/91 • Dlgs 155/97 |
|---|--|

Uova fresche nazionali

Le uova fresche devono essere di origine nazionale e provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono avere categoria di qualità "EXTRA" o "A", categoria di peso "2" calibrate da 65 a 70 g standard, non devono aver subito trattamento di pulizia umida, conservazione ,né essere state refrigerate; e devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

Flora aerobica a 32° C	≥ 100.000 colonie/g in 3 u.c. $\geq 1.000.000$ colonie/g in 2 u.c.
Salmonella	assenti in 25 g.

CARATTERISTICHE GENERALI

Camera d'aria	non superiore a 6 mm. e a 4 mm. per la categoria extra
Guscio e cuticola	puliti e intatti
Albume	chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Tuorlo	visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Macula germinativa	sviluppo impercettibile
Odore	prive di odori estranei

Devono essere provviste di etichettatura riportante :

- la denominazione commerciale
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova
- il numero distintivo del centro d'imbballaggio ufficialmente riconosciuto
- data di confezionamento anteriore di max. 5 gg.
- la categoria di qualità
- la categoria di peso
- il numero de le uova imballate
- il numero indicante il giorno d'imbballaggio de le uova
- la durata minima
- una o più altre date che forniscano ulteriori informazioni
- lotto di produzione
- il riferimento al sistema di allevamento
- modalità di conservazione

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 419 del 03/05/1971
- Reg. CEE 1907/90
- Reg. CEE 137/91
- Reg. CEE 2617/93

Uova fresche pastorizzate

Per preparazioni alimentari che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati conformi al D.Lgs. n. 65/93, in confezioni originali, idonee a consumo giornaliero.

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; è vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

Devono necessariamente rispondere alle seguenti condizioni:

- essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina
- riportare l'indicazione della percentuale degli ingredienti d'uovo
- essere stati trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto
- essere preparate conformemente alla normativa vigente
- essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione
- essere muniti di bollo sanitario

Dovranno avere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5/g$
Enterobatteri	$\leq 10/g$
Stafilococco aureo	$\leq 10/g$ (*)
Salmonella spp.	assente in 25 g

(*) limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

I contenitori d'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche, comprese le seguenti:

- non devono alterare le caratteristiche organolettiche
- non devono trasmettere sostanze nocive per la salute umana
- devono essere sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato il prodotto contenuto

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- la denominazione commerciale
- il nome del paese speditore in lettere maiuscole
- il numero di riconoscimento dello stabilimento di confezionamento
- la sigla CEE
- la data di scadenza
- il lotto di produzione
- le modalità di conservazione

La legislazione di riferimento è la seguente :

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| • Legge n. 419 del 03/05/71 | • Legge n. 183 del 16/04/87 |
| • Reg. CEE 1907/90 | • Reg. CEE 1274/91 |
| • D. Lgs. n. 65 del 04/02/93 | • Reg. CEE 2617/93 |

CARNI BOVINE e SUINE

Carne bovina fresca refrigerata - Vitellone (esclusa surgelata e congelata)

Le carni bovine devono provenire da animali non castrati e di età non superiore ai 20 mesi, di categoria "A", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E", classificati per conformazione con le lettere "U" e "R" e con stato d'ingrassamento "Z".

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 5 x 10 ⁶ /cm ² (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	< 5 x 10 ² /g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	gradevole caratteristico
colore e consistenza del grasso	bianco, sottile in strato sodo
colore del muscolo	da rosato a rosso chiaro
corpi estranei	assenti
grana del muscolo	fine
tessitura	compatta
Essudato del sottovuoto	1-2%
Scarto di lavorazione	2%

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti.

Dovrà provenire da animali nati nella Comunità Europea, allevati in Italia e macellati in Italia.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura, riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice
- il numero di macello riconosciuto CEE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

I tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente :

- fesa
- sottofesa

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 15/01/69
- D.Lgs. 118/92
- D.M. 16/12/93
- D.Lgs. n. 286/94
- D.P.R. n. 227/92
- D.Lgs. n. 123/93
- Dir. CEE 93/43

Carne di vitello fresca refrigerata (esclusa surgelata e congelata)

Le carni devono provenire da animali nutriti esclusivamente con alimentazione latte, di ambo i sessi, di età non superiore a 4-5 mesi, ben formati e con cosce piene in buono stato di nutrizione, classificati per conformazione con le lettere "U" e "R".

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 5 x 10 ⁶ /cm ² (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	< 5 x 10 ² /g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	latteo caratteristico
colore del grasso	bianco, sottile
colore del muscolo	da bianco latte a rosato
corpi estranei e malformazioni	assenti
grana del muscolo	finissima
Essudato del sottovuoto	1-2 %
Scarto di lavorazione	2%

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice
- il numero di macello riconosciuto CEE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Il tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- fesa
- sottofesa

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 15/01/69
- D.Lgs. n. 123/93
- D.M. 16/12/93
- D.Lgs. n. 286/94
- D.P.R. n. 227/92
- D.Lgs. 118/94
- Dir. CEE 93/43

**Carne di suino fresca refrigerata
(esclusa surgelata e congelata)**

Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 5 x 10 ⁶ /cm ² (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	< 5 x 10 ² /g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	caratteristico
colore del grasso	bianco, sottile
colore del muscolo	rosato
corpi estranei e malformazioni	assenti
grana del muscolo	finissima
Essudato del sottovuoto	1-2 %
Scarto di lavorazione	1%

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento

- la ditta produttrice
- il numero di macello riconosciuto CEE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Il tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- lonza taglio "Bologna" (taglio comprendente solo la lombata)

La legislazione di riferimento è la seguente :

- | | |
|--------------------|--------------------|
| • D.M. 15/01/69 | • D.P.R. n. 227/92 |
| • D.Lgs. n. 123/93 | • O.M. 07/12/93 |
| • D.M. 16/12/93 | • Dir. CEE 93/43 |
| • D.Lgs. n. 286/94 | |

Hamburger

Dovranno essere confezionati con carne di bovino adulto o vitello, avente le caratteristiche indicate ai capitoli precedenti.

Composizione:

- Carne, per ogni singola tipologia: non inferiore al 90%
- Tasso di grasso < = 20%
- Rapporto collagene 7 proteine di carne < = 15

Altri ingredienti consentiti (globalmente non superiore al 10% del prodotto): pangrattato, farina tipo "0", lievito naturale, sale e aromi.

Non sono consentiti conservanti, né proteine di soia.

Non è consentita la macinatura delle carni (bovine, suine, avicunicole, ecc., ovvero di tutte le carni), la manipolazione per la preparazione e il confezionamento degli hamburger presso il Centro di Cottura, se non munito di Bollo CEE "S", comunque su specifica autorizzazione scritta da parte del Committente. Pertanto gli hamburger utilizzati dovranno essere freschi preconfezionati o gelo

L'etichettatura dovrà riportare :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice e confezionatrice
- il numero di riconoscimento CEE (bollo CEE "S")
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

SALUMI

Prosciutto cotto 1^a qualità

Per prosciutto cotto si intende esclusivamente la coscia, con la giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote e priva di difetti esterni e interni. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6-8.

Il prosciutto cotto utilizzato dovrà essere di produzione nazionale, prodotto secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Dovranno essere confezionati in sottovuoto, rivestiti con alluminato o accoppiato. E' vietato l'utilizzo di prosciutto cotto "ricostruito" o "ricomposto".

Tali prosciutti devono essere privi di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente.

Deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	10 ⁴ /g
Escherichia coli	< 10/g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g
Stafilococco aureo	< 10/g
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenti in 25 g.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	fragrante caratteristico, assenza di retrogusto metallico, amaro e acido
colore e strato del grasso	Perfettamente bianco, compatto
colore del muscolo	rosato (entro 6 ore dal taglio)
corpi estranei	assenti
traumi e picchiettature	assenti
liquido percolato e patinosità	assenti
Colorazioni anomale, iridescenza	assenti
parti tendinee e connettivali	Assenti

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- ingredienti

- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 02/03/83
- D.P.R. n. 227 del 01/03/92
- D.Lgs. n. 537/92
- O.M. 07/12/93
- D.M. n. 463 del 22/10/87
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Dir. CEE 93/43

Prosciutto Crudo

Il prosciutto deve essere ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso natura e, prodotto in conformità de D.Lgs 537/92 e successive modifiche ed integrazioni.

È richiesta la fornitura di Prosciutto di Modena Dop e Prosciutto di Parma Dop.

Per le caratteristiche tecniche si fa riferimento, rispettivamente, alla Legge n.11/96 e alla Legge n.26/90.

Dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori e sapori anormali. Deve aver subito corretta stagionatura, non inferiore a 12 mesi (data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M.14/2/68)

non deve essere eccessivamente salato, né eccessivamente secco. Saranno esclusi i prosciutti che, a causa dell'incompleta stagionatura, presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiare.

L'umidità deve essere compresa fra il 42 e il 54%. Se disossato il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto.

I prodotto intero deve portare impresso il marchio de consorzio e relativa bollatura a fuoco recante la dizione "visto sanitario " del comune dove avviene la stagionatura. Deve essere magro, di colorito tra il rosa ed il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso.

La carne dovrà avere buona consistenza, non eccessivamente salata, di sapore delicato e dolce.

Deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	10 ⁴ /g
Escherichia coli	< 10/g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g
Stafilococco aureo	< 10/g
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenti in 25 g.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- a) nel caso di prosciutto con osso
- denominazione commerciale e di origine controllata
 - nome o la ragione sociale o il marchio depositato
 - sede del produttore o venditore
 - sede dello stabilimento di produzione
- b) nel caso di prosciutto confezionato, intero o disossato
- denominazione commerciale e di origine controllata
 - nome o la ragione sociale o il marchio depositato
 - sede dello stabilimento di confezionamento
 - data di produzione
 - lotto di produzione
 - data di consumazione raccomandata
 - modalità di conservazione
 - peso netto

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.P.R. n. 83/78
- Legge n. 126 del 13/02/90

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Ittici

Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelazione o congelazione e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo.

I filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nelle medesima specie allo stato di freschezza.

I prodotti da fornire sono :

- Filetti di platessa
- Filetti di pesce persico
- Filetti di dentice
- Filetto di trota
- Pesce spada
- Tonno a tranci
- Coda di rospo
- Cuori di nasello
- Cuori di merluzzo
- Polpettine pre-fritte
- Bastoncini di pesce

I prodotti forniti potranno essere solo “surgelati”; solo i filetti di platessa potranno essere “congelati”.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre deliscati, privi di pelle, squame, cartilagini e lisce e dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati.

I bastoncini di pesce saranno ottenuti da tranci di merluzzo, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto. Il rapporto pesce/impanatura dovrà essere rispettivamente 80/20.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura, se consentito dal committente, monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Dovranno inoltre possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 10 ⁶ /ufc/g
Coliformi	< 10 ³ /ufc/g
Coliformi fecali	< 10 ² /ufc/g
Stafilococco aureo	< 10 ² /ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g
Listeria monocytogenes (x congelati)	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

La legislazione di riferimento per questi prodotti è la seguente :

- Legge n. 32 del 27/01/68
- Direttiva CEE 91/43
- D.Lgs. 531/92
- D.Lgs. n. 524/95
- D.M. 15/06/71
- D.Lgs. n. 110 /92
- D.M. 9/12/93

Vegetali

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110 del 1992, in confezioni originali intatte.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

I prodotti da fornire sono :

- Fagiolini extra fini
- Piselli finissimi
- Finocchi
- Minestrone (composto da almeno 8 qualità di verdure)
- Spinaci
- Biete/erbette

Dovranno possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6/g$
Escherichia coli	$< 10^2/g$
Listeria monocytogenes (x congelati)	$\leq 11/g$ in 2 u.c. $\leq 110/g$ in 3 u.c.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Le norme di qualità di cui al D.L. 339/92, successive modifiche ed integrazioni, determinano i criteri di presentazione dei prodotti ortofrutticoli.

Tra un prodotto classificato di categoria extra e uno di prima o seconda categoria non sussiste alcuna differenza in termini organolettici né nutrizionali.

La differenza consta nella diversa modalità di imballaggio (ad esempio: le carote di categoria extra e prima devono presentarsi in mazzi uniformi disposti ordinatamente, mentre per le carote di seconda categoria è ammessa la presentazione a la rinfusa).

Considerando che utilizzare prodotti di categoria II non comporta peggioramenti igienico-sanitari, nutrizionali e organolettici, ma solo mere differenze di presentazione estetica e considerando che la maggior parte dei prodotti nell'elaborazione del pasto subisce una trasformazione che annulla ogni differenza estetica o viene in ogni caso porzionato, si prevede che la fornitura, per le sole verdure, ovvero a eccezione della frutta, possa avvenire con prodotti di tutte le categorie previste dalle norme di qualità in vigore, che prevedono prodotti interi, sani, puliti, privi di parassiti, odore e/o sapore estranei, così come di umidità esterna anormale.

Identiche caratteristiche dovranno possedere i prodotti ortofrutticoli per i quali non sono previste norme di qualità.

Frutta fresca

La frutta fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali :

- D.M del 07/08/1959
- Legge n. 268 del 13/05/67
- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti devono avere i seguenti requisiti :

- essere di 1° o 2° categoria
- essere esenti da difetti
- avere grammatura e calibratura come richiesta
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo
- essere omogenei ed uniformi
- essere privi di alterazioni dovute a parassiti

- essere privi di parassiti
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari
- essere privi di umidità esterna anomala
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- essere privi di parti legnose e/o fogliame.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali
- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione

Per quanto riguarda il calendario, si riporta a titolo indicativo, quanto segue:

SETTEMBRE:	uva, mele, pere, prugne, banane
OTTOBRE:	uva, mele, pere, banane, kiwi
NOVEMBRE/FEBBRAIO:	mele, pere, cachi, arance, mandarini, mandaranci, mapo, banane, kiwi
MARZO/APRILE:	mele, pere, arance, banane, kiwi
MAGGIO/LUGLIO:	fragole, mele, pere, prugne, pesche, albicocche, banane, kiwi, cocomeri, meloni

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

Mele e pere da tavola

Tali frutti dovranno essere sufficientemente sviluppati da poter proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

Le mele e le pere da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Tuttavia possono essere ammessi :

- leggeri difetti di forma
- leggeri difetti di sviluppo
- leggero difetto di colorazione
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti :

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza
- per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a ¼ di cm².

Le pere non devono essere grumose.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

mele	⇒	60 mm
pere	⇒	55 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "mele" o "pere", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria

- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi .

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

Agrumi

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Gli agrumi devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate.

Gli agrumi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

limoni	⇒	45 mm
arance	⇒	53 mm
mandarini	⇒	45 mm
clementine	⇒	35 mm
mapo	⇒	35 mm

Gli agrumi devono essere confezionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.

I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; designazione della specie se non visibile dall'esterno,
- designazione delle varietà per le arance
- designazione del tipo per le clementine
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

Pesche

Le pesche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le pesche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

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

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

pesche ⇒ da 51 mm a 56 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; denominazione del prodotto se non visibile dall'esterno,
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 3596/90

Albicocche

Le albicocche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le albicocche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

albicocche ⇒ 30 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; denominazione del prodotto se non visibile dall'esterno,
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1108/91

Prugne

Le prugne devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le prugne da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino l'aspetto esterno del prodotto né la conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Varietà a frutti grossi	⇒	34 mm
Mirabelle e susine di Dro	⇒	20 mm
Altre varietà	⇒	28 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; susine se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

Fragole

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le fragole da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- presenza di piccola zona biancastra

Devono essere prive di terra.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

fragole	⇒	18 mm
---------	---	-------

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; fragole se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 899/87

Le fragole, nel periodo maggio-luglio dovranno essere servite almeno ogni 15 giorni.

Ciliege

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le ciliege da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuociano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

ciliege ⇒ 17 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso).

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; ciliege se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà (facoltativa)
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 899/87

Uva da tavola

Le uve da tavola devono essere state raccolte con cura.

Le uve da tavola da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non nuocino né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione :

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

La calibrazione è determinata dal peso dei grappoli.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Uva di serra ⇒ 250 gr
Uva di campo ⇒ 150 gr (acino grosso)
Uva di campo ⇒ 100 gr (acino piccolo)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1730/87

Kiwi

I kiwi (denominati anche "Actinidia") devono essere stati raccolti con cura. Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

I kiwi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di colorazione
- difetto superficiale della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm²

La calibratura è determinata dal peso dei frutti:

kiwi ⇒ 70 g

La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare i 15 g.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; kiwi se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 410/90

Banane

Le banane da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di buccia dovuti a sfregamenti
- lievi difetti di superficiali nei limiti di 2 cm² della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

lunghezza minima ⇒ 14 cm

grado minimo ⇒ 27 mm

In deroga le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm vengono commercializzate nella CEE, ma sono classificate come 2° categoria.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente banane di origine e/o tipo commerciale e qualità identici. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Le banane devono essere confezionate in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti. Per singolo imballaggio sono tollerati al massimo 2 frutti mancanti per frammento di mani, a condizione che il peduncolo non sia strappato bensì reciso con taglio netto, senza danni per i frutti vicini.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; banane, se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà o del tipo commerciale
- Paese d'origine e, per i prodotti comunitari la zona di produzione
- categoria, peso netto e calibro espresso dalla lunghezza minima e, eventualmente, dalla lunghezza massima
- Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 2257/94

Le banane dovranno essere servite almeno una volta alla settimana

Meloni

I meloni da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione (non è considerata un difetto la colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita)
- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e a manipolazioni
- lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm. e che non raggiungano la polpa..

Il calibro minimo, attraverso il peso, richiesto è il seguente :

Charentais e tipo Ogen o Galia	⇒	250 grammi
altri meloni	⇒	300 grammi

Il calibro minimo, attraverso il diametro, richiesto è il seguente :

Charentais e tipo Ogen o Galia	⇒	7.5 cm
altri meloni	⇒	8 cm

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente meloni della stessa origine, varietà o tipo commerciale ; i frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di maturità e di sviluppo e devono presentare la stessa colorazione. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I meloni devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; meloni, se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà o del tipo commerciale
- categoria, calibro espresso dalle misure dei diametri minimo e massimo o dai pesi minimo e massimo dei meloni
- numero dei pezzi (facoltativo)
- tenore minimo di zucchero, misurato mediante rifrattometro ed espresso in valore Brix (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1093/97

Cocomeri

I cocomeri, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, devono essere :

- interi
- sani ; sono da escludere i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili
- praticamente esenti da parassiti
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti
- sodi e sufficientemente maturi
- privi di fessurazioni
- privi di umidità esterna anomala
- privi di odori e/o sapori estranei.

I cocomeri da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e in particolare risultare :

- ben formati, in considerazione delle caratteristiche della varietà
- privi di fessurazioni e ammaccature ; non sono invece considerate difetti piccole fenditure superficiali.

Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, i seguenti difetti :

- lievi difetti di colorazione per la parte più chiara del cocomero che è stata a contatto con il suolo durante la crescita.

Il peduncolo deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

peso minimo ⇒ 1.5 Kg.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio, o lotto nel caso di presentazione alla rinfusa, deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente cocomeri della stessa origine, varietà o tipo commerciale ; inoltre la forma e il colore della scorza devono essere omogenei.

La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I cocomeri devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi, o i lotti nel caso di presentazione alla rinfusa, devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni di seguito elencate.

Per i cocomeri spediti alla rinfusa (caricati direttamente su un mezzo di trasporto) queste indicazioni debbono figurare sul documento che accompagna le merci, esposto in modo visibile all'interno del mezzo stesso. Per tale forma di presentazione, non è obbligatoria l'indicazione del calibro, del peso netto o del numero di pezzi.

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; cocomeri, se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
- Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale
- categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo
- numero dei pezzi (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1093/97

Cachi

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata e dolce ; inoltre non devono essere presenti alterazioni da parassiti e/o infestanti.

VERDURA

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali :

- D.M del 07/08/1959
- Legge n. 268 del 13/05/67
- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere in generale i seguenti requisiti :

- essere di 1a categoria
- sani e di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili
- essere esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari
- essere privi di parassiti
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- privi di umidità esterna anormale

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

Carote

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- non essere legnose
- essere prive di evidenti impurità
- non essere biforcute e essere sprovviste di radici secondarie

Le carote da fornire devono essere di 1a o 2a categoria, devono essere di buona qualità. Le radici non devono presentare difetti che ne pregiudichino l'aspetto generale.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "carote in mazzo" o "carote", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

Cavolfiori

I cavolfiori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere di aspetto fresco
- essere interi
- essere sani e puliti, in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore o sapore estraneo.

I cavolfiori da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi :

- un leggero difetto di forma o di sviluppo
- un leggero difetto di colorazione
- una leggerissima peluria.

Le infiorescenze devono essere in ogni caso :

- resistenti
- di grana serrata
- di colore da bianco a bianco avorio
- prive di difetti, come ad esempio macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature.

Inoltre se i cavolfiori sono presentati "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere aspetto fresco.

Il diametro minimo è fissato ad 11 cm. ; la differenza fra i calibro massimo e minimo delle infiorescenze contenute in uno stesso imballaggio non deve superare i 4 cm.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "cavolfiori", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 23/62

Cipolle

Le cipolle devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere
- lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza

Le cipolle da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere :

- resistenti e compatti
- non germogliati
- privi di stelo vuoto e resistente
- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale
- privi di ciuffo radicale

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

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "cipolle", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- peso

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 2213/83

Agli

Gli agli da fornire devono essere di 1° o 2a categoria e devono essere :

- interi,
- di forma abbastanza regolare e di colorazione normale rispetto al tipo commerciale cui appartengono,
- con diametro minimo di 30 mm. ;
inoltre devono presentare le seguenti caratteristiche minime.

Devono essere :

- sani,
- consistenti,
- puliti, in particolare privi di terre e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole,

- esenti da tracce di muffa,
- esenti da germogli esternamente visibili,
- privi di odore o sapore estranei,
- privi di umidità anormale
- i bullilli devono essere sufficientemente serrati.

Possono presentare :

- rigonfiamenti provocati da uno sviluppo vegetativo anormale,
- piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

Gli agli devono essere imballati, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto).

Le carte o gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Gli agli presentati in trecce devono essere intrecciati con il loro stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo.

Per i prodotti presentati in imballaggio, all'esterno di ogni collo devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore
- natura del prodotto ; "aglio fresco, semisecco o secco", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- varietà o tipo commerciale
- origine del prodotto
- categoria
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Per gli agli presentati in trecce alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare su un documento che accompagna la merce.

Riferimento legislativo : Regolamenti CEE n. 10/65 e n. 918/78

Sedano

I sedani da fornire devono essere di 1° o 2a categoria e devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata
- essere privi di coste cave, di germoglio o di steli fioriferi
- la radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.

I sedani devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali.

Le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte :

Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.

Relativamente al calibro i sedani sono classificati in tre gruppi :

grossi	⇒	più di 800 g
medi	⇒	da 500 a 800 g
piccoli	⇒	da 150 a 500 g

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g.

Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio per la 1a categoria.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "sedani", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- calibro
- numero di pezzi o eventualmente di mazzi.

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

Zucchine

Le zucchine devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato
- di aspetto fresco
- consistenti
- esenti da cavità
- esenti da screpolature
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri

Le zucchine da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti cicatrizzanti della buccia

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "zucchine", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1292/81

Pomodori

I pomodori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- di aspetto fresco

I pomodori da fornire devono essere di 1a o 2a categoria, devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dorso verde).

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma e di sviluppo
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti dell'epidermide
- leggerissime ammaccature

Il calibro richiesto per i pomodori è il seguente :

tondi e costoluti	⇒	35 mm
oblunghi	⇒	30 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "pomodori", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 778/83

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- essere immuni da virus, funghi, parassiti e maculosità brune della polpa
- essere esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo la cottura
- essere di pasta soda.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto, "patate", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria

Insalata

I cespi, per qualsiasi categoria di insalata, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani
- di aspetto fresco
- essere turgidi
- non prefioriti

Le insalata da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, essere di buona qualità.

Esse devono possedere le caratteristiche della varietà o del tipo, in particolare per quanto riguarda la colorazione.

Devono essere :

- ben formate
- consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta)
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato ; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale.

La pezzatura richiesta deve aver il seguente peso minimo :

lattughe	⇒	150 g (in campo pieno)
lattughe	⇒	100 g (in serra)
lattuga tipo iceberg	⇒	300 g (in campo pieno)
lattuga tipo iceberg	⇒	200 g (in serra)
indivie, ricce, scarola	⇒	200 g (in campo pieno)
iceberg in serra	⇒	150 g (in serra)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "lattuga", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- pezzatura (peso minimo a cespi) o numero dei cespi

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 79/88

Cavoli cappucci e verzotti

I cavoli cappucci e verzotti, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere non aperti e prefioriti
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- essere non ammaccati né altrimenti danneggiati
- essere puliti, praticamente privi di sostanze visibili
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore e/o sapore estraneo.

I cavoli cappucci e verzotti da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, essere di buona qualità e devono presentare tutte le caratteristiche della varietà. Devono essere compatti secondo la specie.

I cavoli cappucci e verzotti devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate. I cavoli conservati possono avere alcune foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato. In tal caso, è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione.

I cavoli verdi possono essere gelati superficialmente.

Sono ammessi :

- piccole lacerazioni nelle foglie esterne

- piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.

La calibrazione è determinata dal peso netto che non deve essere inferiore a 350 g.

La calibrazione è obbligatoria per i cavoli cappucci e verzotti presentati imballati.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "cavoli cappucci bianchi" ecc. , se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- peso o numero di pezzi
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

Erbette - Coste

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- di aspetto fresco
- puliti, praticamente prive di terra e di residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di stelo fiorifero
- esenti da parassiti.

Finocchi

I finocchi devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- privi di danno da sfregamento e marciume
- privi di umidità esterne
- privi di parassiti e/o infestanti.

I finocchi da fornire devono essere di buona qualità , esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammessi :

- lievi lesioni cicatrizzate
- lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

La calibrazione è determinata dal diametro che non deve essere inferiore a 60 mm. .

PRODOTTI VARI

Zucchero

Lo zucchero deve essere costituito esclusivamente da semolato omogeneo con la seguente composizione chimica :

saccarosio	99.6 - 99.8%
umidità	inf. a 0.1%

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o in bustine da g. 7 in confezioni da 10 Kg.

Tutte le confezioni devono essere integre.

Pomodori pelati

S'intende il prodotto ai sensi della Legge 10 marzo 1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc.)

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	rosso vivo, uniforme
odore e sapore	caratteristici
forma e struttura del frutto	consistenti, simili al frutto fresco
necrosi e parassitari	assenti
residuo secco al netto sale aggiunto	< 5 %
marciumi	max. 1%
frammenti di buccia	assenti
corpi estranei	assenti
corpi vegetali estranei	assenti
NaCl sul secco	max 0.35%
NaCl su prodotto finito	max 0.12%
Howard Mould sul frullato	< 35%
residuo ottico sul frullato	6.5 +/- Brix
Filth test	negativo

Non devono inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti.

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o da Kg. 2.5.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 96 del 10 marzo 1969
- D.P.R. n. 428/75
- D.P.R. n. 327/80

Mais

I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore ; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% , per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 283 del 30/04/62
- D.P.R n. 327 del 26/03/80
- D. M. 21/03/73

Tonno all'olio extravergine di oliva

Il prodotto deve essere fornito in tranci, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg. A richiesta la ditta produttrice dovrà fornire un certificato recente comprovante la conformità ai limiti di legge.

L'olio di governo deve avere valori di acidità e perossidi conformi, deve essere di colore paglierino, privo di torpidità.

Il prodotto dovrà inoltre possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	rosa uniforme all'interno
consistenza polpa	compatta e uniforme, non stopposa
parti estranee(pel-le, spine, squame)	assenti
Grumi di sangue	assenti

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti (macchie, ammaccature, colorazioni anomale ecc.) sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92

Gelato a base di latte (coppetta)

In coppette monoporzione di peso di circa 65 grammi o del volume di 90/100 cc.

Si richiede un prodotto confezionato con i seguenti ingredienti:

- latte intero o scremato
- zucchero
- burro o olii vegetali,
- panna,
- uova,
- polpa di frutta o succo di frutta,

- addensanti o aromi naturali

è vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico e della carragenina.

La preferenza sarà per formulazioni semplici, dove figurino il minor numero di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Ogni confezione dovrà essere pulita, non aperta e riportare la data di consumazione consigliata (facoltativa).

Il prodotto deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	
	$M = 5 \times 10^5$ $m = 10^5$ $c = 2 \quad n = 5$
Coliformi	$M = 10^2$ $m = 10$ $c = 2 \quad n = 5$
Stafilococco aureo	$M = 10^2$ $m = 10$ $c = 2 \quad n = 5$
Salmonella spp.	assenti in 25 g. $c = 0 \quad n = 5$
Listeria monocytogenes	assenti in 1 g.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 22 dicembre 1967
- O.M. 13 dicembre 1978
- O.M. 11 ottobre 1978
- D.P.R. n. 54/97

Sale grosso e fino

Il sale da utilizzare, sia in fase di cottura che per il condimento delle pietanze, dovrà essere di tipo iodurato/iodato.

Tali prodotti dovranno essere conformi al D.M. 255 del 1 agosto 1990.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Aceto di vino

L'aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

acidità totale espressa in acido acetico	non inferiore a 6g/100ml
alcool	non superiore all'1.5% in volume

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 991/64
- D.P.R. 162/65

Estratto per brodo

E' consentito solo l'uso di prodotti di origine vegetale, privi di glutammato, lattosio e non deve essere presente alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati.

Marmellate e confetture

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. n. 401 dell' 8 giugno 1982.

Non dovranno contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali.

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

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione alberghiera (monorazione) da gr. 25 e in vasi da Kg. 2.5 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca

- albicocca
- ciliegia
- fragola.

Succhi di frutta

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982.

I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezione tetrabrick da 200 ml. (monorazione) e da lt. 1 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela

Zafferano

Il prodotto richiesto deve essere in polvere e consegnato in involucri sigillati, recanti il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

Proveniente preferibilmente dalle zone di produzione della provincia dell'Aquila. Non è ammesso quello di produzione estera.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti del R.D.L. n. 2217 del 12/11/36.

Origano

Deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. n. 107 del 25/01/92.

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Le confezioni devono essere sigillate e conformi alla normativa vigente.

Miele

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della Legge n. 753 del 12/10/82.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Inoltre il miele deve :

- non presentare sapore e odore estranei
- non aver iniziato un processo di fermentazione
- non essere sottoposto a trattamenti termici
- non presentare un'acidità modificata artificialmente
- non essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine

Gli imballi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni :

- la denominazione “miele” o una delle denominazioni specifiche secondo l’origine e il metodo di estrazione del prodotto
- la quantità netta nominale
- il nome, la ragione sociale e l’indirizzo del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE
- la dicitura di identificazione del lotto

Il prodotto da fornire deve essere confezionato in vasi da Kg. 1 e deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 283 del 30/04/62
- Legge n. 753 del 12/10/82

Pesto alla genovese

Requisiti qualitativi:

- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro o plastica

Valori microbiologici di riferimento:

Pesto	Conta delle colonie a 30°	1.000.000	Ufc/g
Pesto	Enterococchi	50	Ufc/g
Pesto	Staphylococcus aureus	50	Ufc/g
Pesto	Escherichia coli	100	Ufc/g
Pesto	Salmonella spp	Assenti	Ufc/25g
Pesto	Listeria monocytogenes	Assente	Ufc/25g
Pesto	Clostridi solfito riduttori	10	Ufc/g
Pesto	Coliformi totali	2.000	Ufc/g

ACQUA MINERALE

L’acqua minerale deve essere non gasata, conforme a quanto previsto dal Decreto Ministeriale n. 542 del 12 novembre 1992. In particolare la presenza di nitriti e nitrati deve essere nei limiti di quanto previsto dall’art. 6 dello stesso D.M. per le acque destinate all’alimentazione dell’infanzia.

Deve inoltre essere di tipo “oligominerale” e cioè non presentare un tenore di sali minerali, calcolati come residuo fisso, superiore a 500 mg/l.

Per motivi di sicurezza igienico-sanitaria, tra la data di imbottigliamento dell’acqua e la data di consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai due mesi.

L’acqua deve essere consegnata in bottiglie PET, da litri 1.5 e da lt. 0.5.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate; nel caso di bottiglie non completamente utilizzate il loro contenuto andrà buttato.

STANDARD CHIMICO-FISICI

residuo fisso (mg/l)	100 max
sodio (mg/l)	10 max
durezza (gradi f.)	15 max

MENU' TIPO INVERNALE – SCUOLA DELL'INFANZIA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di legumi c/crostini integrali	Pasta e broccoli	Risotto alla parmigiana
	Bruscitt bianco	Stracotto di manzo	Prosciutto cotto	Straccetti di pollo	Platessa impanata
	Piselli	Purè di patate	Carote all'olio	Insalata	Fagiolini
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Lasagne al ragù	Crema di verdure c/pasta	Risotto allo zafferano
	Uova strapazzate	Petto di pollo impanato	Mozzarella	Arrosto di tacchino	Bastoncini di merluzzo dorati
	Carote cotte	Finocchi gratinati	Insalata mista (verde+carote)	Patate al forno	Piselli
	Barretta di cioccolato	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA	Pasta al ragù	Crema di verdure con farro/orzo	Focaccia liscia	Risotto alla parmigiana	Ravioli al burro e salvia
	Parmigiano 25gr	Tacchino impanato	Involentino prosciutto c/formaggio	Bocconcini di pollo	Platessa impanata
	Erbette con parmigiano	Carote e piselli	Insalata con mais	Patate al vapore	Zucchine
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
	Crostatina/Plum cake Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pesto	Pastina con brodo di carne	Crema di verdure c/pasta	Pizza	Risotto alla zucca
	Bastoncini di pesce	Frittata/uova strapazzate con formaggio	Straccetti di pollo dorati	Formaggio spalmabile	Polpettone di legumi
	Purè di patate	Carote a fili	Finocchi gratinati	Fagiolini	Zucchine gratinate
	Frutta Pane	Frutta Pane	Frutta Pane	Frutta Pane integrale	Frutta Pane

N.B. Ci sarà una variazione settimanale alla frutta con barretta di cioccolato, plumcake, crostatina o succo di frutta, fette biscottate e marmellata.

In occasione di impossibilità sopravvenute e non prevedibili (ritardi di consegne, scioperi, guasti tecnici, etc) i menù serviti potrebbero subire variazioni.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

MENU' TIPO INVERNALE - SCUOLE PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio <i>(Medie: mozzarella)</i> Carote all'olio Frutta Pane	Risotto alla parmigiana Coscia di pollo Insalata mista Frutta Pane	Pizza Prosciutto cotto <i>($\frac{1}{2}$ porzione)</i> <i>(Medie: Speck $\frac{1}{2}$ porzione)</i> Fagiolini all'olio Pane integrale Succo di frutta + biscotti	Crema verdure con pastina Arrosto di lonza Patate arrosto Frutta Pane	Pasta al pesto Bastoncini di merluzzo dorati Insalata di finocchi Yogurt Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA	Risotto allo zafferano Hamburger alla pizzaiola Zucchine dorate Frutta Pane integrale	Spaghetti olio e parmigiano Involtino di platessa Fagiolini Frutta Pane	Pasta integrale alla ligure Arrosto di lonza Patate al forno Barretta di cioccolato Pane	Crema di zucchine e patate con farro/orzo Bocconcini di tacchino Insalata di finocchi Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro Polpettone di legumi Insalata mista Frutta Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia Uova strapazzate Erbette con parmigiano Succo di frutta + biscotti Pane	Pizza Margherita Prosciutto crudo <i>($\frac{1}{2}$ porzione)</i> Finocchi in insalata Frutta Pane integrale	Pasta pasticciata al ragù Parmigiano 25 g Insalata con carote a julienne Frutta Pane	Crema di verdure con pasta ($\frac{1}{2}$ porzione) Polenta ($\frac{1}{2}$ porzione) Brasato Frutta Pane	Risotto con la zucca Filetè di merluzzo gratinato Purè di patate Yogurt Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e pesto <i>(Medie: spaghetti all'olio)</i> Bastoncini di pesce Tris di verdure Barretta di cioccolato Pane integrale	Spaghetti olio e parmigiano Spezzatino di manzo con patate Frutta Pane	Pasta integrale al pomodoro Straccetti di pollo Carote julienne Pane Frutta	Crema di legumi c/riso Bresaola Fagiolini all'olio Frutta Pane	Lasagne al pesto Mozzarella 30 g Insalata mista Frutta Pane

In occasione di impossibilità sopravvenute e non prevedibili (ritardi di consegne, scioperi, guasti tecnici, etc) i menù serviti potrebbero subire variazioni.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

MENU' TIPO ESTIVO - SCUOLA DELL'INFANZIA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Hamburger di manzo Insalata/Zucchine Frutta Pane	Risotto alla parmigiana Pollo arrosto / Petto di pollo Patate arrosto Frutta Pane	Pasta al pesto Platessa al gratin Carote a julienne Frutta Pane	Crema di verdure c/crostini Formaggio spalmabile Pomodori Yogurt Pane	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Melone/ Piselli Frutta Pane	Risotto allo zafferano Totano gratinato Pomodori Frutta Pane	Pasta all'olio e grana Arrosto di lonza Fagiolini Frutta Pane	Lasagne al ragù Mozzarelle gr.30 Insalata e mais Frutta/gelato Pane	Pasta al pesto Straccetti di tacchino Patate al forno Frutta Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA	Pasta al ragù Parmigiano gr.25/provolone Patate al forno Frutta Pane	Ravioli di magro burro e salvia Straccetti di pollo Insalata mista Frutta Pane	Focaccia Prosciutto cotto e mozzarelline Pomodori Frutta Pane	Crema di verdure con riso Hamburger di manzo Fagiolini Yogurt Pane	Pasta al pesto Platessa impanata Pomodori Frutta Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA	Pasta olio e grana Prosciutto cotto Carote a fili Gelato Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro Petto di tacchino impanato Insalata Frutta Pane	Pasta zafferano e zucchine Arrosto di vitellone Patate al vapore Frutta Pane	Risotto alla parmigiana Parmigiano Reggiano e prosciutto cotto Fagiolini Frutta Pane	Pasta con pomodoro e tonno Bastoncini di pesce Pomodori Frutta Pane

N.B. Ci sarà una variazione settimanale alla frutta con barretta di cioccolato, plumcake, crostatina o succo di frutta

MENU' TIPO ESTIVO - SCUOLE PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pizza Margherita Mortadella ½ porzione Insalata Succo + biscotti Pane	Crema di verdure c/crostini Filetè di merluzzo Pomodori Frutta Pane	Spaghetti alla ligure Arrostò di lonza Piselli Frutta Pane	Insalata di riso Pollo arrosto Carote all'olio Frutta Pane	Penne al pomodoro Mozzarella Insalata mista Frutta Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA	Risotto alla milanese Prosciutto cotto Zucchine trifolate Frutta Pane	Pasta al ragù Parmigiano gr.25 Insalata e carote Frutta Pane	Ravioli al burro e salvia Straccetti di pollo dorati Carote e piselli Frutta Pane	Crema di verdure con orzo Arrostò di tacchino Insalata con mais Frutta Pane	Pasta al pomodoro Involtino di platessa Pomodori Gelato Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA	Pasta al pesto Hamburger di tacchino agli aromi Insalata mista Frutta Pane	Risotto allo zafferano Totano gratinato Piselli Frutta Pane	Pizza Margherita Prosciutto cotto ½ porzione Carote a julienne yogurt Pane	Crema di verdure con crostini Arrostò di manzo Patate al forno Frutta Pane	Lasagne di carne Mozzarella gr.30 Pomodori Frutta Pane
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure Formaggio* Fagiolini Frutta Pane *potrebbe variare tra Asiago, primo sale, e provolone dolce	Crema di zucchine e patate con pasta Arrostò di lonza al forno Patate al forno Frutta Pane	Insalata di pasta Hamburger al forno Insalata Gelato Pane	Spaghetti olio e grana Uova strapazzate con formaggio Piselli al prosciutto Frutta Pane	Riso all'inglese Tonno sott'olio Pomodori Frutta Pane

STANDARD QUALITATIVI

	STOCCAGGIO	LAVORAZIONE	COTTURA	MANTENIMEN- TO CALDO	ABBATTIMEN- TO	MANTENIMEN- TO FREDDO	MANIPOLA- ZIONE	RINVENIMENTO	CONFEZIONA- MENTO	TRASPORTO	DISTRIBU- ZIONE
CARNE BOVINA	0 °C / + 3 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
CARNE SUINA	0 °C / + 3 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
AVICUNICOLI	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
PESCE GELO	- 18 °C	max + 15 °C scongelaento max + 4 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
PESCE FRESCO	0 °C / + 3 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
SALUMI	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C				max + 15 °C	non > 15 °C		< 10 °C	< 10 °C	≤ 15 °C
FORMAGGI e LATTICINI	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C				max + 15 °C	non > 15 °C		< 10 °C	< 10 °C	≤ 15 °C
SUGHI			bollitura	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60 °C	≥ 50 °C
UOVA FRESCHE e/o PASTORIZZATE	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	> 60 °C	≥ 50 °C

OPERAZIONI MINIME DI PULIZIA E LORO PERIODICITA'

In rispetto della normativa CAM (Criteri Ambientali Minimi) – D.M. 25.07.2011

		Punto d'intervento	Tipo intervento
ZONA REFETTORI	Pulizie giornaliere	Pavimenti	Scopatura a secco Lavaggio con detergente sgrassante e successivo risciacquo
		Piani d'appoggio	Sanificazione
		Tavoli	Sanificazione
		Sedie e/o sgabelli	Spolveratura ad umido di schienale e sedute
		Arredi vari, comprese porte e maniglie	Spolveratura ad umido
		Davanzali interni	Spolveratura ad umido
	Pulizie settimanali	Soffitti	Deragnatura
		Pareti	Deragnatura
		Sedie e/o sgabelli	Sanificazione di schienali e sedute
Davanzali interni		Sanificazione	
Arredi vari		Sanificazione	
Pulizie mensili	Pavimenti	Risanamento con macchina lavasciuga	
	Sedie e/o sgabelli	Sanificazione di schienali e sedute	
	Davanzali interni	Sanificazione	
	Davanzali esterni	Spolveratura ad umido	
	Porte e maniglie	Sanificazione	
	Termosifoni	Spolveratura ad umido	
	Vetri interni	Lavaggio	
	Vetri esterni	Lavaggio	

		Punto d'intervento	Tipo intervento
		ZONA CUCINA D'APPOGGIO	Pulizie giornaliere
Piani e/o tavoli d'appoggio	Sanificazione		
Armadi	Spolveratura ad umido pareti esterne		
Carrelli scaldavivande e lava-stoviglie	Sanificazione		
Carrelli neutri	Sanificazione		
Pareti lavabili	Sanificazione su sporco evidente		
Davanzali interni	Spolveratura ad umido		
Pulizie settimanali	Soffitti		Deragnatura
	Pareti		Deragnatura
	Carrelli scaldavivande e lava-stoviglie	Disincrostazione	
	Davanzali interni	Sanificazione	
	Arredi vari	Sanificazione	
Pulizie mensili	Pavimenti	Risanamento con macchina lavasciuga	
	Pareti lavabili	Sanificazione	
	Armadi stoviglie	Sanificazione interna ed esterna	
	Davanzali interni	Sanificazione	
	Davanzali esterni	Spolveratura ad umido	
	Porte e maniglie	Sanificazione	
	Termosifoni	Spolveratura ad umido	
	Vetri interni	Lavaggio	
	Vetri esterni	Lavaggio	

		Punto d'intervento	Tipo intervento
ZONA SPOGLIATOI e SERVIZI IGIENICI	Pulizie giornaliere	Pavimenti	Sanificazione
		Sanitari	Sanificazione
		Arredi vari	Detergenza
		Specchi	Detergenza
		Cestini	Svuotatura
	Pulizie settimanali	WC	Disincrostazione (dopo la sanificazione giornaliera)
		Spazzola e portaspazzola WC	Sanificazione
		Cestini	Sanificazione
		Armadietti esterni	Detergenza
Soffitti e pareti		Deragnatura	
Pulizie mensili	Pavimenti	Risanamento con macchina lavasciuga	
	Pareti lavabili	Sanificazione	
	Armadietti	Sanificazione interna ed esterna	
	Davanzali interni	Sanificazione	
	Davanzali esterni	Spolveratura ad umido	
	Porte e maniglie	Sanificazione	
	Termosifoni	Spolveratura ad umido	
	Vetri interni	Lavaggio	
	Vetri esterni	Lavaggio	

Inoltre bisognerà provvedere al reintegro immediato delle forniture mancanti dei dispenser.

“DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ A STANDARD SOCIALI MINIMI”:

Al fine del monitorare la conformità agli standard, l’aggiudicatario sarà tenuto a:

- 1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l’Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d’esecuzione del presente appalto/contratto;**
- 2. fornire, su richiesta dell’Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;**
- 3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall’Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;**
- 4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall’Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell’Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;**
- 5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all’Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l’esito delle eventuali azioni correttive effettuate.**

La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l’applicazione delle sanzioni previste nel contratto/capitolato speciale.

ELENCO PERSONALE IN SERVIZIO

COMUNE DI MAGNAGO SCUOLA PRIMARIA/SECONDARIE

Mansione	Livello	Ore sett.	Tipo contratto	Data ass.	Scatti anzianità
Cuoca C.Partita	4	40	indeterminato	01/09/2011	6
Secondo Cuoco	5	25	ind. cicl. scol	01/09/2011	6
Addetta mensa	6S	15	ind. cicl. Scol	01/09/2011	3
Addetta mensa	6S	20	ind. cicl. scol	01/09/2011	3
Addetta mensa	6S	15	ind. cicl. scol	01/09/2011	2
Addetta mensa	6S	15	ind. cicl. scol	01/09/2011	6
Addetta mensa	6S	15	ind. cicl. scol	01/09/2011	6
Addetta mensa	6S	15	ind. cicl. scol	01/09/2011	6
Addetta mensa	6S	15	ind. cicl. scol	01/09/2011	3
Addetta mensa	6S	15	ind. cicl. scol	01/09/2011	3
Addetta mensa	6S	20	ind. cicl. scol	01/09/2011	4
Addetta mensa	6S	15	ind. cicl. scol	01/09/2011	3
Addetta mensa	6S	15	ind. cicl. Scol	01/09/2011	4
Addetta mensa	6S	22.5	INDETERMINATO	01/05/2014	4
Addetta mensa	5	25	Ind.cicl.scol.	01/09/2011	2

COMUNE DI MAGNAGO SCUOLA MATERNA

Mansione	Livello	Ore sett.	Tipo contratto	Data ass.	Scatti anzianità
Cuoca C.Partita	4	40	ind. cicl. scol	13/09/2011	6
Aiuto Cuoco	5	25	ind. cicl. scol	18/07/1995	6

TRASVERSALE A TUTTO IL SERVIZIO

Mansione	Livello	Ore sett.	Tipo contratto	Data ass.	Scatti anzianità
Dietista	4	5	INDETERMINATO	09/03/2015	
DIRETTORE	2	20	INDETERMINATO	20/12/2016	

INVENTARIO COMUNALE

BENI DI PROPRIETA' COMUNALE INSERITI AD INVENTARIO

➤ **Via Don Milani – Scuole Secondarie di 1°**

- Sedie: 84
- Tavoli: 14
- Blocco: 25
- Armadietti spogliatoi: 4

REFETTORIO A :

- Elemento autoportante self in legno con scorri vassoio
- Carrello caldo
- Carrello freddo
- Carrello a due ripiani
- Tramoggia pane
- Lavello a due vasche
- Armadietti spogliatoio con divisorio sporco/pulito: 5
- Elemento carrellato bagnomaria a 3 bacinelle, completo di scorri vassoio e protezione frontale parafiato
- Elemento carrellato refrigerato, completo di scorri vassoio e protezione frontale parafiato
- Beverino distributore d'acqua
- Pattumiera carrellata con comando a pedale
- Tavolo ingresso lavastoviglie completo di vasca e doccia
- Lavastoviglie completa di pompa di scarico e addolcitore
- Tavolo di uscita lavastoviglie

REFETTORIO B :

- Carrello a due ripiani
- Tavolo armadiato a due ante
- Tavolo ingresso lavastoviglie completo di vasca e doccia
- Lavastoviglie completa di pompa di scarico e addolcitore
- Tavolo di uscita lavastoviglie
- Beverino distributore d'acqua
- Carrello termico
- Lavello
- Carrello porta vassoi
- Carrello per gastronomia
- Carrello a due ripiani

➤ **Scuola Primaria di Bienate - Via Leopardi**

- Sedie: 121
- Tavoli struttura rossa: 21
- Tavolo da lavoro inox: 2
- Armadio porta stoviglie: 1
- Lavastoviglie carica frontale: 1
- Lavello a due vasche: 1
- Scaldavivande
- Carrello caldo elevatore piatti
- Kit pattumiere
- Armadi spogliatoi :4
- Banco armadio
- Frigorifero Liebher
- Frigorifero Mp
- Carrello neutro

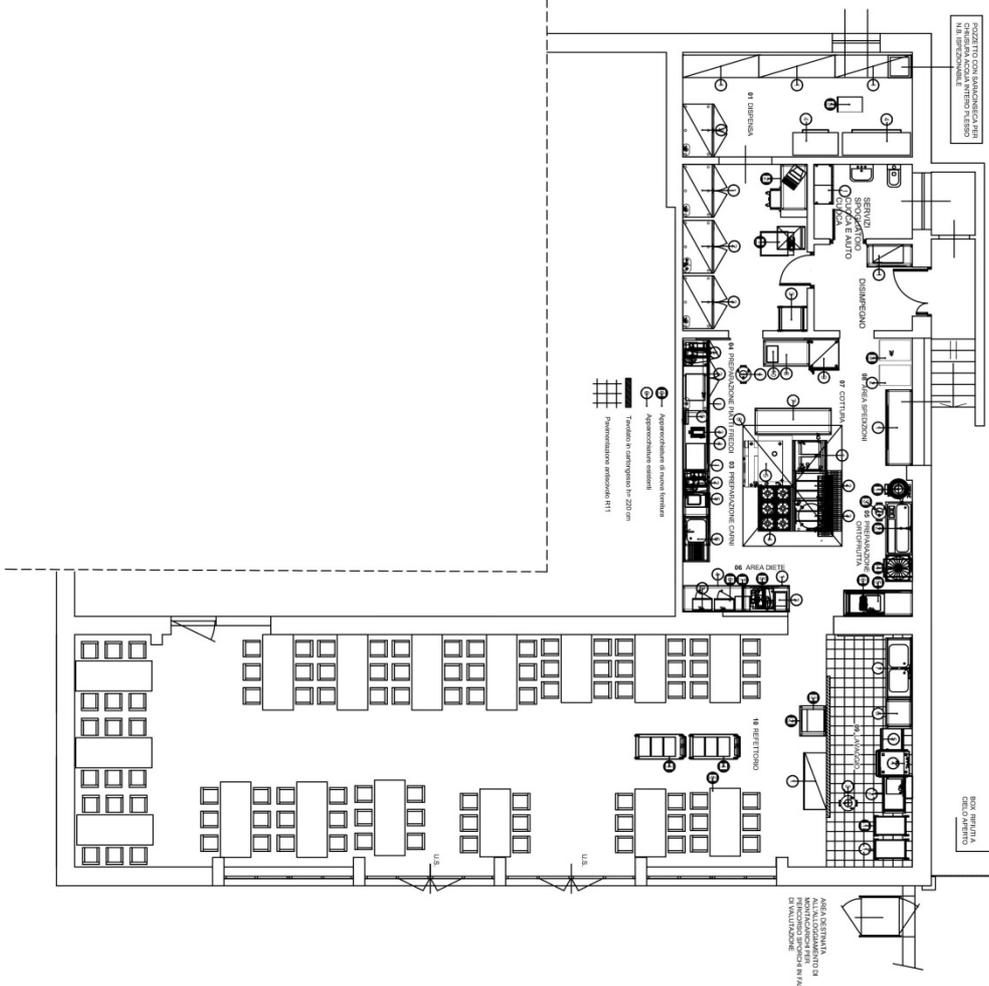
➤ **Centro cottura Via asilo (presso Scuola Infanzia Comunale di Magnago)**

- Banco
- Tavoli: 4
- Tavolo rettangolare acciaio, struttura nera
- Armadietti spogliatoio: 3
- Sedia bimbi: 86
- Sedia scocca rossa: 7
- Tavolo armadiato a due ante scorrevoli: 3
- Tritatore hudson
- Pattumiera con rotelle
- Armadio Frigorifero a due porte: 2
- Armadio frigorifero a una porta: 2
- Scaffale a quattro ripiani in acciaio: 2
- Cucina (4fuochi): 2
- Bilancia
- Cattedra
- Taglia verdure
- Carrello di servizio a due ripiani
- Abbattitore
- Cappa aspirante
- Pensile
- Lavello, una vasca con miscelatore: 2
- Tavoli inox: 2
- Biriduttore
- Lavamani a muro
- Sterilizzazione coltelli
- Affettatrice gravità: 2
- Cuoci pasta a gas e cestelli
- Forno trivalente 10 teglie 1/1 più filtro, più supporto
- Tavoli ingresso/uscita lavastoviglie: 2
- Lavastoviglie completa di pompa di scarico, recuperatore/abbattitore fumane e addolcitore

➤ **Centro cottura Via Lambruschini (presso Scuola Primaria di Magnago)**

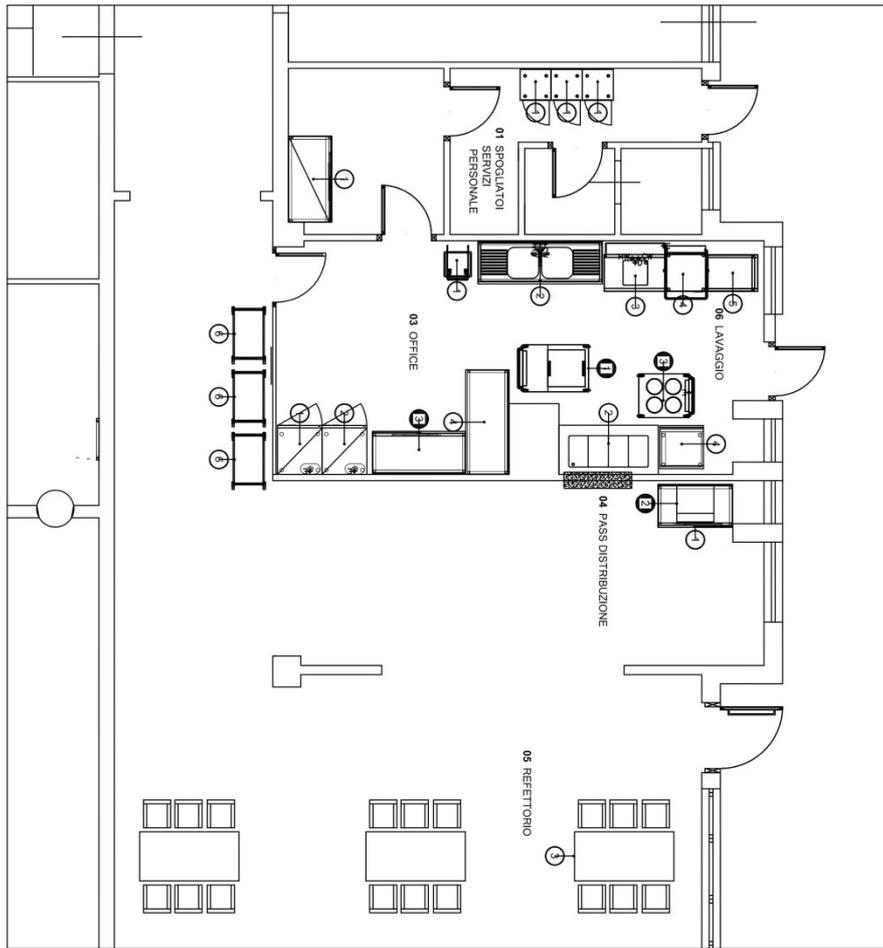
- Banco: 2
- Tavolo: 14
- Sedie: 84
- Tavolo con due porte scorrevoli:3
- Armadietti spogliatoio: 4
- Tavolo armadiato con alzatina
- Tavolo da lavoro con ripiano inferiore : 2
- Armadio a due ante scorrevoli: 2
- Armadio a tre ante battenti refrigerato
- Armadio a due ante battenti
- Scaffalatura: 3
- Armadio frigorifero a due ante digitale
- Armadio frigorifero 1400l: 3
- Pattumiera carrellata: 3
- Cappa
- Scaffali: 4
- Tritacarne
- Brasiera
- Frullatore
- Affettatrice lama 300
- Affettatrice 350
- Cuoci pasta
- Cucina a sei fuochi
- Cassettiera
- Bilancia

- Armadio termico
- Abbattitore
- Vasca con sgocciolatoio
- Lavamani a muro
- Sterilizzatore coltelli
- Lavatoio a due vasche e rubinetto
- Termo sigillatrice
- Cuoci pasta a gas e cestelli
- Brasiera elettrica
- Forno trivalente 10 teglie
- Lavastoviglie con tavolo di ingresso con lavello e tavolo d'uscita attrezzatura
- Zona rifiuti esterna
- Contenitore chiuso per patate
- Pelapatate carica 15 Kg.
- Tavolo preparazione verdure completo di rubinetto
- Lavacentrifuga verdure
- Tavolo armadio
- Tagliaverdure ultra completo di dischi
- Kit dischi, supporto per dischi e accessorio schiaccia patate
- Bilancia elettronica portata 3Kg. Div. 0,5g.
- Fornetto statico
- Carrello a due piani
- Carrello caldo bagnomaria
- Kit pattumiere carrellate a pedale



Posi. c.	DESCRIZIONE	MODELLO	DIREZIONE MM
1	DISINFETTANO	DISINFETTANO	
2	AREE CONTROLO SERBATE		
3	01-DESPENSA		
4	02-AREA PRIGIOFENI		
5	03-PREPARAZIONE CARNI		
6	04-PREPARAZIONE PIATTI FREDDI		
7	05-PREPARAZIONE VERDURE		
8	06-AREA MIELE		
9	07-COTTURA		
10	08-AREA SPEDIZIONI		
11	09-LAVABOIO		
12	REFETTORIO		

SCUOLA ELEMENTENTARE DI MAGNAGO
 VIA LAMBRUSCHINI



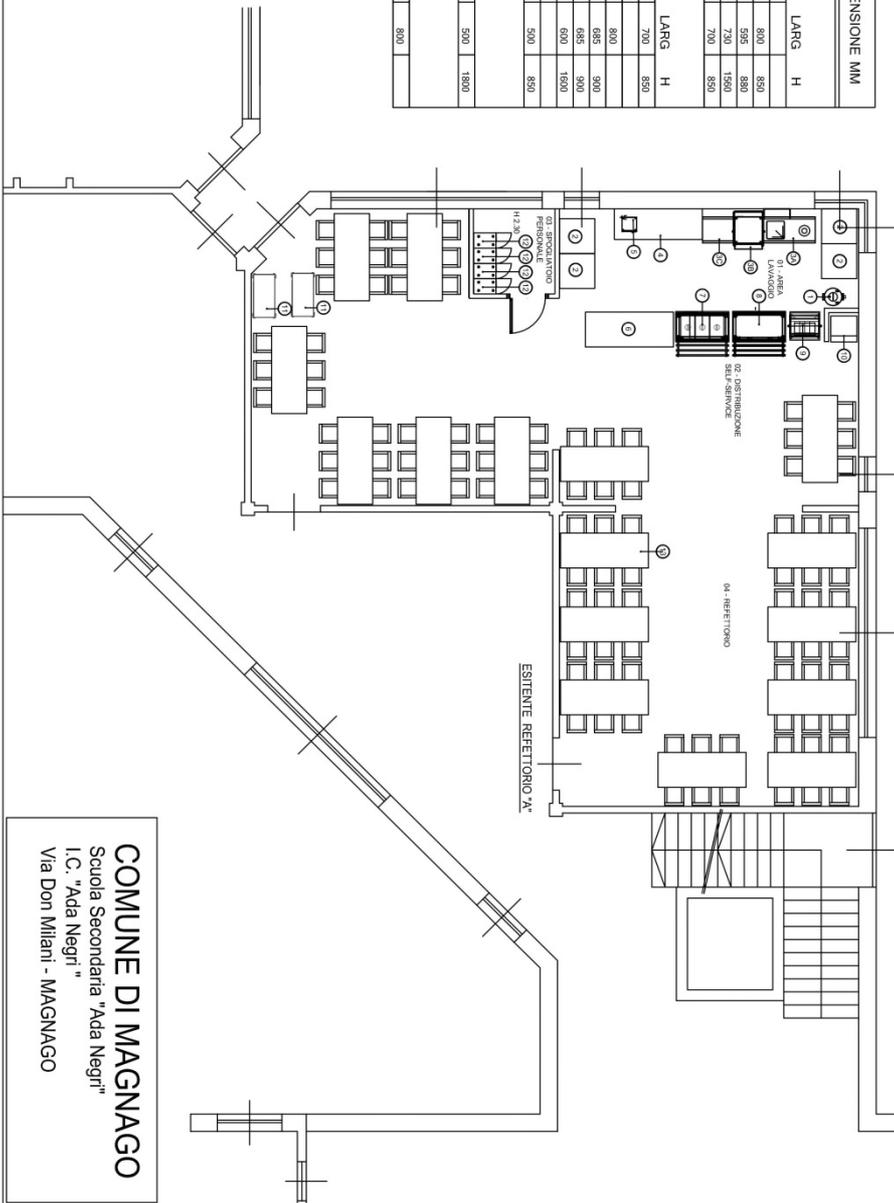
PIANTA STATO DI PROGETTO

Apparecchiature di nuova fornitura
 Apparecchiature esistenti

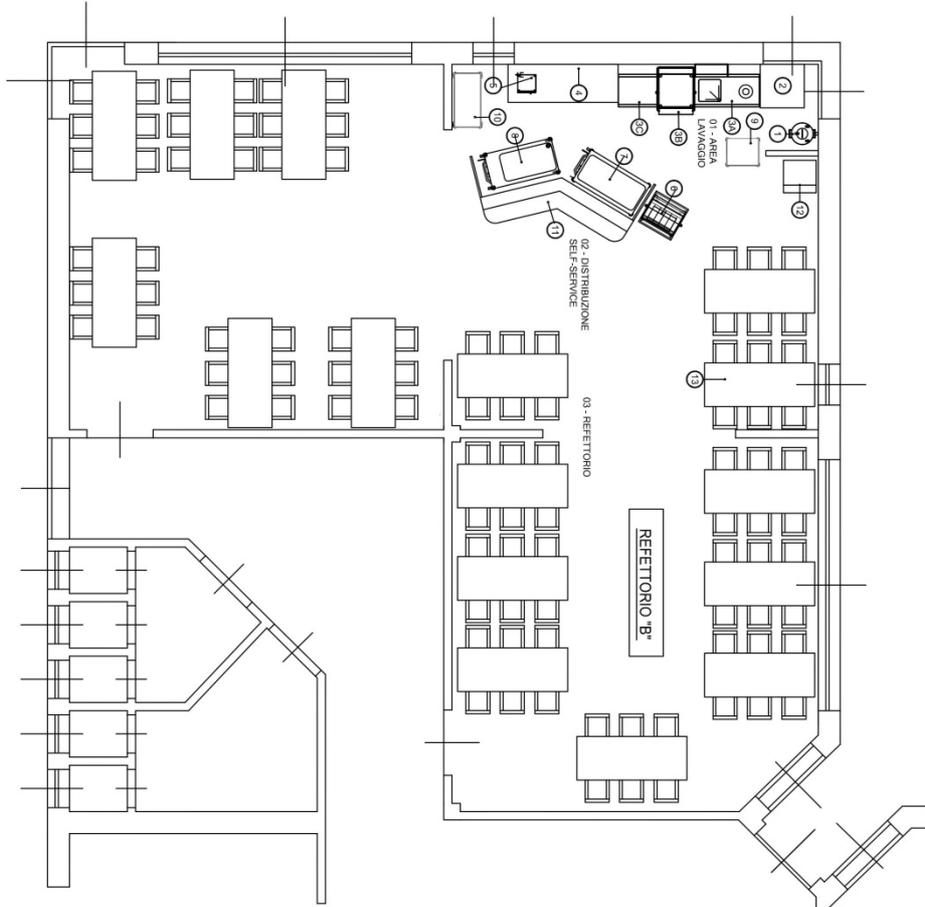
POS	Q	DESCRIZIONE	MODELLO	DIMENSIONE MM
01 - SPOGLIATOIO E SERVIZI PERSONALE				
1	3	ARMADIETTI A DOPPIO SCOMPARTO	ESISTENTE	
02 - DEPOSITO ACQUA MINERALE				
1	1	ARMADIO AD ANTE SCORRENDA IN ACC. INOX	ESISTENTE	
03 - OFFICE				
1	1	ARMADIO FRIGORIFERO 1 PORTA	ESISTENTE	
2	1	ARMADIO FRIGORIFERO 1 PORTA	ESISTENTE	
3	1	TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA	1500x 700x	900
4	1	TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA	ESISTENTE	
5	3	CARRELLI A DUE RUOTE	ESISTENTE	
04 - PASS DISTRIBUZIONE				
1	1	CARRELLI CON VASCA REFRIGERATA	60x40	1250x 650x 900
2	1	BANCO CALDO BAMBONAMMA A QUATTRO BACINELLE	ESISTENTE	
3	1	CARRELLI CALDO ELEVATORE PAVI	SRP4/26	710x 945x 900
4	1	TAVOLO DA LAVORO CON RIBANDO	ESISTENTE	
05 - REFETTORIO				
1	1	TAVOLO ARMADIO	ESISTENTE	
2	1	DISTRIBUZIONE ACQUA	ESISTENTE	
3	20	TAVOLI SALA REFETTORIO	ESISTENTE	
06 - AREA LAVAGGIO				
1	1	PARTIMERA	ESISTENTE	
2	1	ARMADIO CUBICOLE A 2 VASCOE	ESISTENTE	
3	2	TAVOLI INGRESSO LAVASTOVIGLIE CON VASCA	ESISTENTE	
4	1	LAVASTOVIGLIE CON RECUPERATORE DI CALORE	ESISTENTE	
5	1	TAVOLO USCITA LAVASTOVIGLIE	ESISTENTE	

ELEM. BIENATE - SOMMINISTRAZIONE E LAVAGGIO

POS	Q.	DESCRIZIONE	MODELLO	DIMENSIONE MM		
				LUNG.	LARG.	H.
01 - AREA LAVAGGIO						
1	1	PATTUMIERA CARRELLATA APERTURA COMANDO A PEDALE	PCAR-P-50L	800	800	850
2	4	TAVOLO APPOGGIO	770105	1200	595	880
3A	1	TAVOLO INGRESSO LAVASTOVIGLIE CON VASCA E DOCCETTA	LC70MM-CRC	400	730	1560
3B	1	LAVASTOVIGLIE A CARPOTE CON CRC (RECUPERATORE DI CALORE)	770232	700	700	850
3C	1	TAVOLO DI USCITA				
02 - DISTRIBUZIONE SELF-SERVICE						
4	1	TAVOLO ARAMADIO	ESISTENTE	2000	700	850
5	1	FORNETTO A MICROONDE	ESISTENTE			
6	1	TAVOLO APPOGGIO	ESISTENTE	2000	800	900
7	1	ELEMENTO SELF BAGNONARIA SU RUOTE	ROLLTO RO-2M-3	1291	685	900
8	1	ELEMENTO SELF VASCA REFRIGERATA SU RUOTE	ROLLTO RO-K-4-3	1291	685	900
9	1	ELEMENTO PORTA VASSOI	ESISTENTE	600	600	1800
10	1	DISTRIBUZIONE ACQUA	ESISTENTE			
11	2	CARRELLI 2 RIPIANI	ESISTENTE	1000	500	850
04 - SPOGLIATOIO PERSONALE						
12	4	ARMADIETTO METALLICO	ESISTENTE	350	500	1800
03 - SALA REFETTORIO						
13	16	TAVOLI A SEI SETTE POSTI	ESISTENTE	2000	800	



COMUNE DI MAGNAGO
 Scuola Secondaria "Ada Negri"
 I.C. "Ada Negri"
 Via Don Miliani - MAGNAGO



POS	Q.	DESCRIZIONE	MODELLO	DIMENSIONE MM		
				LUNG.	LARG.	H.
01 - AREA LAVAGGIO						
1	1	PATTUMIERA CARRELLATA APERTURA COMANDO A PEDALE	PCAR-P-50L			
2	1	TAVOLO APPROCCIO		800	800	850
3A	1	TAVOLO INGRESSO LAVASTOVIGLIE CON VASCA E DOCCETTA	770105	1200	595	880
3B	1	LAVASTOVIGLIE A CARPOTE CON CRC (RECUPERATORE DI CALORE)	LC700M-CRC	600	730	1560
3C	1	TAVOLO DI USCITA	770232	700	700	850
02 - DISTRIBUZIONE SELF-SERVICE						
				LUNG	LARG.	H.
4	1	TAVOLO ARMADIO	ESISTENTE	2000	700	850
5	1	FORNETTO A MICROONDE	ESISTENTE			
6	1	ELEMENTO PORTA VASSOI	ESISTENTE	600	600	1600
7	1	CARRELLO CALDO BAGNOMARIA	ESISTENTE	1200	650	920
8	1	CARRELLO 3 RIPIANI SU RUOTE	ESISTENTE	1000	500	850
9	1	CARRELLO CON RIPIANO BASSO	ESISTENTE	850	500	800
10	1	CARRELLO 2 RIPIANI	ESISTENTE	1000	500	800
11	1	ELEMENTO SELF-SERVICE INSERIMENTO CARRELLI	ESISTENTE			
12	1	DISTRIBUTORE ACQUA	ESISTENTE			
03 - SALA REFETTORIO						
13	16	TAVOLI A SETTE POSTI	ESISTENTE	2000	800	

COMUNE DI MAGNAGO
 Scuola Primaria "Ada Negri"
 I.C. "Ada Negri"
 Via Lambruschini, 2 - MAGNAGO