

OGGETTO:

INDIZIONE DI GARA EUROPEA MEDIANTE  
PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL  
D.LGS 50/2016 E SMI, PER L'AFFIDAMENTO IN  
APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
PERIODO DAL 01/09/2023 AL 30/06/2026.  
DETERMINA A CONTRARRE.



**Comune di Sospiro**

**CAPITOLATO SPECIALE  
AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO  
IMPATTO AMBIENTALE  
“Servizio di Refezione Scolastica”**

INDICE

**TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO E DIMENSIONI DEL SERVIZIO  
SCOPO E PRINCIPI GENERALI DELL'APPALTO**

- ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 - STRUTTURE: CONSEGNA E RICONSEGNA DEGLI IMMOBILI
- ART. 3 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO
- ART. 4 - CONSEGNA DEGLI ARREDI/ATTREZZATURE
- ART. 5 - ACQUISTO DI NUOVI ARREDI E ATTREZZATURE
- ART. 6 - MANUTENZIONE DEGLI IMMOBILI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI
- ART. 7 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE
- ART. 8 - DURATA DELL'APPALTO
- ART. 9 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO
- ART. 10 - IMPORTO A BASE DI GARA
- ART. 11 - MODALITA' DEL SERVIZIO
- ART. 12 - ONERI A CARICO DELL'APPALTANTE
- ART. 13 - OBBLIGHI
- ART. 14 - ONERI
- ART. 15 - RAPPRESENTANZA DELL'IMPRESA
- ART. 16 - CERTIFICAZIONE E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO
- ART. 17 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

**TITOLO II - ASSICURAZIONI E RESPONSABILITA'**

- ART. 18 - RESPONSABILITA' OGGETTIVA
- ART. 19 - ASSICURAZIONI

**TITOLO III - PERSONALE**

- ART. 20 - PERSONALE
- ART. 21 - ORGANICO
- ART. 22 - RISPETTO DELLE NORMATIVE
- ART. 23 - APPLICAZIONE DEL CONTRATTO DI LAVORO
- ART. 24 - SOSTITUZIONE DEL PERSONALE
- ART. 25 - VESTIARIO
- ART. 26 - COMPORTAMENTI E DIVIETI
- ART. 27 - FORMAZIONE DEL PERSONALE
- ART. 28 - PERSONALE PROVENIENTE DALL'APPALTO PRECEDENTE - CLAUSOLA DI RIASSORBIMENTO
- ART. 29 - PREVENZIONE DA INTERFERENZE ILLECITE - PATTO D'INTEGRITA' - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI COLLABORATORI

**TITOLO IV - PIANO ALIMENTARE E SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

- ART. 30 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

- ART. 31 – APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- ART. 32 – PRESCRIZIONI GENERALI COMUNI A TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI
- ART. 33 - VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTATI
- ART. 34 – SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 35 – MODALITA’ DI CONSEGNA DI TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 36 – SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI
- ART. 37 – NORME DI PREPARAZIONE DEI PIATTI BIOLOGICI
- ART. 38 - PRODOTTI DIETETICI PER L’INFANZIA
- ART. 39 - METODOLOGIE RELATIVE LA PREPARAZIONE DEI PASTI
- ART. 40 - CAMPIONATURA PER ANALISI E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
- ART. 41 – COMPOSIZIONE DEI MENU’ E DEL PASTO
- ART. 42 - VARIAZIONE AI MENU’
- ART. 43 - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- ART. 44 – APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E MANUALE DI AUTOCONTROLLO
- ART. 45 – TEMPERATURE
- ART. 46 – INIZIATIVE DI FORMAZIONE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE
- ART. 47 – RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

#### **TITOLO V – PULIZIA**

- ART. 48 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI
- ART. 49 – DISINFESTAZIONE
- ART. 50 – OPERAZIONI DI LAVAGGIO E PULIZIA
- ART. 51 – PULIZIE ESTERNE AI LOCALI
- ART. 52 – MODALITA’ DI PULIZIA DEI REFETTORI
- ART. 53 – DETERGENTI E SANIFICANTI
- ART. 54 – MODALITA’ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI
- ART. 55 – DIVIETI
- ART. 56 – RIFIUTI

#### **TITOLO VI – SUPERVISIONE E CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE**

- ART. 57 – CONTROLLI DI CONFORMITA’
- ART. 58 - INADEMPIENZE E PENALI

#### **TITOLO VII – DISCIPLINA FINANZIARIA**

- ART. 59 - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI
- ART. 60 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI
- ART. 61 – SPESE INERENTI IL CONTRATTO

#### **TITOLO VIII – DISCIPLINA AMMINISTRATIVA**

- ART. 62 - CAUZIONE E GARANZIE
- ART. 63 – QUINTO D’OBBLIGO E VARIANTI
- ART. 64 – RECESSO
- ART. 65 – RISOLUZIONE
- ART. 66 – PROCEDIMENTO INERENTE SANZIONI E RISOLUZIONE
- ART. 67 – CESSIONE DEL CONTRATTO-SUBAPPALTO-CESSIONE DEL CREDITO
- ART. 68 - COSTITUZIONE IN MORA
- ART. 69 – ATTIVITA’ SOSTITUTIVA DEL COMUNE
- ART. 70 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI- OBBLIGHI DI RISERVATEZZA
- ART. 71 – DOMICILIO DELL’APPALTATORE
- ART. 72 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI
- ART. 73 – CONTROVERSIE
- ART. 74 – RINVIO E DISPOSIZIONI DI LEGGE

Allegati:

- A) Scheda prodotti

## **TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO E DIMENSIONI DEL SERVIZIO**

### **SCOPO E PRINCIPI GENERALI DELL'APPALTO**

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla promozione dello sviluppo sostenibile, alla sicurezza alimentare, alle "Linee di indirizzo nazionale, regionale e della ATS competente per la ristorazione scolastica", che promuovono l'adozione di abitudini alimentari corrette anche attraverso il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente.

Il presente capitolato è conforme alle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e sanità, nonché al Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare in data 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" e richiamati dall'art. 34 del Codice dei Contratti; in particolare, laddove nel presente documento si fa esplicito riferimento ad articoli del C.A.M. medesimo, resta inteso che la ditta deve eseguire le prestazioni conformemente a quanto ivi prescritto.

Il presente Capitolato inoltre recepisce gli indirizzi del Decreto 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali", oltre al rispetto delle norme Covid, al "Piano scuola 2020-2021. Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione" approvato con decreto MIUR 26 giugno 2020, n. 39 e al "Quadro indicativo delle rispettive competenze di Enti locali e istituzioni scolastiche in vista della riapertura delle scuole a settembre" di cui all'allegato tecnico del predetto decreto MIUR.

### **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva del Comune di Sospiro in ambito:

- **scolastico** ( Scuola Infanzia e Primaria)

Il servizio di ristorazione consiste nella preparazione, mediante acquisto delle derrate da parte dell'appaltatore, per il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura, sito in Sospiro - via IV Novembre n.34 nonché la distribuzione degli stessi presso il refettorio.

Il presente capitolato regola una parte delle prestazioni sinallagmatiche tra il Comune di Sospiro e l'Impresa risultata aggiudicataria della procedura di diritto pubblico di cui all'oggetto.

Le restanti prestazioni sinallagmatiche sono rinvenibili:

- nel contratto sottoscritto dalle parti, di cui questo documento costituisce un allegato
- nell'offerta tecnica ed economica presentata dall'Impresa in sede di gara

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sinteticamente descritte:

- a. l'approvvigionamento di tutte le materie prime;
- b. l'integrazione, la manutenzione e il mantenimento della attrezzature/arredi/stoviglie necessarie per il corretto svolgimento del servizio, in conformità alle normative di settore sia per il centro di cottura che per il centro refezionale;

- c. la produzione e il confezionamento dei pasti, delle diete speciali e delle merende presso il centro cottura e in caso di indisponibilità di questo presso il centro di cottura alternativo indicato dall'impresa in sede di offerta tecnica;
- d. l'allestimento dei tavoli dei refettori secondo quanto precisato al precedente art. 1;
- e. la distribuzione dei pasti secondo quanto precisato al precedente art. 1;
- f. lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli dei refettori, la raccolta dei contenitori, la raccolta differenziata dei rifiuti, il ritiro dei contenitori, il lavaggio delle stoviglie e la pulizia delle attrezzature) presenti nel refettorio;
- g. lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione quotidiana dei locali della cucina e dei locali pertinenziali, di nel rispetto del sistema di HCCP;
- h. la pulizia straordinaria dei locali di cucina e dei locali pertinenziali, nel rispetto di eventuali disposizioni in materia igienico sanitaria.

#### **ART. 2 - STRUTTURE: CONSEGNA E RICONSEGNA DEGLI IMMOBILI**

Per la preparazione dei pasti l'impresa utilizzerà il Centro Cottura di proprietà del Comune di Sospiro sito in Sospiro in via IV Novembre n. 34 - posto all'interno dell'Istituto Comprensivo "G.B. Puerari".

I locali vengono assegnati nello stato di fatto in cui si trovano.

L'Appaltatore è tenuto alla custodia ed al corretto utilizzo degli immobili consegnati (centro di cottura e centri refezionali), vigilando sulla buona conservazione e sul regolare uso dei medesimi, con l'obbligo di comunicare al Responsabile dell'Area Tecnica eventuali problemi emergenti relativamente agli immobili e ai loro usi.

Alla scadenza tutti gli immobili (centro di cottura e centri refezionali) devono essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati agli immobili (centro di cottura e centri refezionali) dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati dal Responsabile dell'Area Tecnica dell'Comune sulla base dei preventivi acquisiti per il ripristino delle strutture ed addebitati all'Assegnatario.

#### **ART. 3 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO**

L'Assegnatario, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del Codice dei Contratti, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

#### **ART. 4 - CONSEGNA DEGLI ARREDI/ATTREZZATURE**

Le attrezzature e gli arredi di proprietà presenti nel Centro di Cottura e nel centro refezionale del Comune di Sospiro, come indicati nell'allegato B) vengono concessi in uso gratuito all'impresa, nello stato di fatto in cui trovano.

La consegna delle attrezzature/arredi avviene a mezzo di verbale in contraddittorio dal Responsabile dell'Area Tecnica o suo delegato e del Rappresentante Legale dell'Impresa o suo delegato.

Alla scadenza dell'appalto tutti gli arredi e attrezzature (centro di cottura e centro refezionale) devono essere riconsegnati dal Consegnatario al Concedente in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati agli arredi e attrezzature presenti nel centro di cottura e centri refezionali dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati Responsabile dell'Area Tecnica o suo delegato ed addebitati all'Assegnatario.

L'inadempimento a tali obblighi di riconsegna e/o ripristino e/o integrazione costituisce motivo di escussione della cauzione depositata.

#### **ART. 5 - ACQUISTO DI NUOVI ARREDI E ATTREZZATURE**

Le attrezzature acquistate o sostituite durante tutto il periodo dell'appalto dall'Aggiudicatario rimarranno di proprietà del appaltatore.

Gli elettrodomestici da acquistare e/o sostituire presso il centro di cottura e/o il centro refezionale della scuola dovranno garantire efficienza e risparmio energetico ed essere in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (Direttiva 92/75/CEE CAM e successive modifiche ed integrazioni).

#### **ART. 6 - MANUTENZIONE DEGLI IMMOBILI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI**

Per tutta la durata dell'appalto l'assegnatario è tenuto a propria cura e spese ad effettuare:

- a) la manutenzione ordinaria dell'immobile adibito a centro di cottura sito in Via IV Novembre;
- b) la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti nel centro di cottura e nei centri refezionali dell'Istituto "G.B. Puerari";
- c) L'immediata segnalazione alla stazione appaltante delle manutenzioni straordinarie agli immobili e alle attrezzature di proprietà comunali;
- d) La manutenzione straordinaria dei beni e delle attrezzature utilizzate nel servizio di proprietà dell'Appaltatore;

L'impresa è tenuta, in ogni caso, a garantire il perfetto funzionamento del servizio in appalto mediante l'utilizzo di attrezzature a norma nonché il mantenimento delle stesse eseguendo gli interventi di manutenzione necessari ed opportuni al verificarsi del guasto o attivando interventi preventivi.

L'impresa dovrà ottemperare a quanto disposto dalle normative vigenti in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro, nonché per la gestione delle situazioni di emergenza.

Si considerano interventi di **manutenzione ordinaria a titolo esemplificativo e non esaustivo** i seguenti interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale del centro cottura e in linea con la normativa Covid:

- a. manutenzione dei bagni e di tutti gli apparecchi sanitari;
- b. pulizia degli scarichi, pozzetti, griglie di raccolta delle acque di lavorazione della cucina;
- c. sostituzione delle guarnizioni, delle lampadine, delle manopole, delle maniglie, delle rubinetterie per acqua, vapore e gas;
- d. pulizia e sostituzione di filtri per cappe, generatori, pulizia di ventilatori, pulizia delle cappe di aspirazione;
- e. riparazione di tutte le apparecchiature di cottura e di tutte le macchine operatrici ausiliarie o riparazione di tutte le lavapiatti, lavatrici, lavapentole;
- f. interventi sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate comprese le cerniere delle porte, i termostati, i compressori, le ricariche gas e le sostituzioni dei circuiti del freddo;
- g. piani di disinfestazione, derattizzazione e deblattazione (ordinari e straordinari) dei locali del centro di cottura

Gli interventi di manutenzione effettuati dall'impresa in nessun caso dovranno essere di impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta a concordare con la stazione concedente modalità alternative provvisorie di gestione (centro di cottura alternativo), senza interruzione alcuna, fino al momento dell'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie.

**ART. 7 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE**

In qualunque momento, su richiesta del Comune le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato (immobili, impianti, arredi e attrezzature) , con l'intesa che alle eventuali mancanze, ciascuno per la propria competenza, sopperiranno con i necessari interventi di ripristino/ reintegro e/o sostituzione nei tempi più brevi possibili. In caso di inadempienza da parte dell'Impresa, il Comune provvederà ad eseguire gli interventi di manutenzione agli immobili e/o reintegro dei materiali/attrezzature e/o arredi dandone comunicazione scritta all'Assegnatario e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, oltre ad eventuali penali.

**ART. 8 - DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto (escluse eventuali opzioni) è di 3 anni scolastici a decorrere dal 1/09/2023. La scadenza del contratto è fissata al 30/06/2026.

Il contratto può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari a ulteriori tre anni scolastici.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Si precisa che il contratto del servizio potrà essere prorogato su semplice richiesta dell'Amministrazione contraente e alle medesime condizioni (proroga tecnica), per il tempo strettamente necessario ad assicurare il nuovo affidamento, ai sensi dell'art. 106 comma 11, Dlgs. 50/2016.

**ART. 9 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Il servizio di ristorazione collettiva di cui all'art. 1 del presente Capitolato deve essere effettuato nei giorni feriali come di seguito indicato:

a) **scolastico**: secondo il calendario definito anno per anno dall'Istituto Comprensivo di Sospiro; La media annuale presunta dei pasti è indicata nel seguente articolo. Tale numero non è vincolante per il committente, è puramente indicativo ed è suscettibile di variazioni positive o negative sino al 20% (Rif. Art. 106 comma 12 del Codice), ma comunque non genera obbligo per la Stazione concedente né diritto per l'impresa aggiudicataria di procedere a variazioni delle condizioni pattuite e regolamentate dal presente Capitolato.

**ART. 10 - IMPORTO A BASE DI GARA**

Il numero dei pasti ed il numero dei rientri settimanali sono da ritenersi indicativi potendo subire modifiche a seguito di variazioni nel calendario scolastico; sono utilizzati soltanto ai fini della formulazione dell'offerta economica e, pertanto, non costituiscono alcun obbligo per la stazione appaltante.

SCUOLA terminale di consumo	Giorni di richiesta servizio mensa					
	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab
Sc. infanzia - Via IV NOVEMBRE	X	X	X	X	X	
Sc. Primaria - Via IV NOVEMBRE	X	X	X	X	X	

L'importo presunto complessivo annuo a base di gara è il seguente:

L'importo a base di gara per singolo pasto è pari ad € 5,10, IVA 4% esclusa, per un importo presunto complessivo di € 443.700,00 Iva esclusa

Tale importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario che verrà posto a base di gara moltiplicato per n. 29.000 pasti presunti per anno scolastico desunti dai dati storici.

Il "prezzo pasto" unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a € 5,10 oltre ad I.V.A. 4%, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria ed il personale docente addetto alle attività di sorveglianza.

Resta convenuto che il prezzo dei pasti è quello risultante dall'applicazione del ribasso dell'offerta presentata dalla ditta aggiudicataria, ai prezzi a base d'asta di cui all'Art. 25.

TIPI DI UTENZA	N. PASTI ANNUALI
SCUOLA DELL'INFANZIA DI SOSPIRO ( compresi insegnanti)	12.000
SCUOLA PRIMARIA DI SOSPIRO ( compresi insegnanti)	17.000
TOTALE	29.000

#### ART. 11- MODALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio, prevede le seguenti attività:

##### Scuola dell'Infanzia di Sospiro - via IV Novembre

- produzione dei pasti e delle merende ivi compresi quelli per intolleranze alimentari e/o etnico/religiosi;
- la consegna alle ore 9:30 al personale docente di frutta lavata, sbucciata, spezzettata e confezionata singolarmente (trattasi della frutta facente parte del pranzo, la cui consumazione, per motivi didattico-nutrizionali, è anticipata al primo mattino), i necessari tovaglioli in carta;
- igienizzazione e allestimento dei tavoli per il pranzo;
- somministrazione in un unico turno (comprensivo di acqua in brocca e pane) dalle 11.30 che prevede la porzionatura e distribuzione ai tavoli del pranzo mediante utilizzo di piatti e bicchieri in materiale lavabile e sanificabile, tovagliette, tovaglioli di carta e posate in acciaio;
- sgombero, igienizzazione e pulizia dei tavoli;
- il ritiro e la successiva igienizzazione delle stoviglie e attrezzature utilizzate nel servizio;

##### Scuola Primaria di Sospiro - via IV Novembre

- produzione dei pasti ivi compresi quelli per intolleranze alimentari e/o etnico/religiosi;
- igienizzazione e allestimento dei tavoli;
- somministrazione del pasto (comprensivo di acqua in brocca, frutta e pane), in unico turno, dalle ore 12,50 che prevede la porzionatura e distribuzione presso il refettorio per le classi terze, quarte e quinte e presso le aule dedicate per le classi prime e seconde, mediante l'utilizzo di piatti e bicchieri in materiale lavabile e sanificabile, tovagliette, tovaglioli di carta e posate in acciaio;
- sgombero, igienizzazione e pulizia dei tavoli;
- il ritiro e successiva igienizzazione delle stoviglie e attrezzature utilizzate nel servizio;
- separazione dei rifiuti per la raccolta differenziata di umido, plastica e carta, vetro, secco.

#### ART. 12- ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Vengono evidenziati i seguenti specifici oneri a carico dell'affidatario:

- a) la fornitura di tutte le derrate alimentari con l'obbligo di osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, con particolare riferimento alle norme in

materia di igiene e sanità, nonché a quanto previsto dall'allegato 1 del Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, con cui sono stati adottati i criteri ambientali minimi (C.A.M.) resi obbligatori ai sensi dell'art. 34 del decreto legislativo 18 aprile 2016;

- b) la fornitura dei prodotti di sanificazione /pulizia dei locali e delle lavastoviglie che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel ed equivalenti ( EU Ecolabel 005/344 CEE) ivi compresa la fornitura del materiale per lo smaltimento dei rifiuti;
- c) la fornitura in ogni punto di somministrazione di: carrelli scaldavivande, stoviglie e/o il loro reintegro, pentolame, contenitori e bacinelle gastronorm, carrelli termici, contenitori isotermici nonché tutte le attrezzature/arredi necessari per il regolare e corretto espletamento del servizio di ristorazione collettiva;
- d) la richiesta di autorizzazione sanitaria all'ATS competente, nonché l'ottenimento di tutte le autorizzazioni/licenze amministrative necessarie per la somministrazione degli alimenti sostenendone le relative spese. La responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo all'aggiudicatario, comprese le eventuali sanzioni erogate da enti terzi. Tali autorizzazioni e nulla osta dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia, emanate in corso di appalto del servizio;
- e) la predisposizione dei menù invernali ed estivi con le rotazioni settimanali indicate dall'ATS Valpadana e in accordo con l'Amministrazione concedente e/o la Commissione mensa;
- f) l'applicazione della tabelle dietetiche e dei menù dell'ATS Valpadana nonché la produzione di diete speciali e/o per motivi religiosi in relazione alla tipologia dell'utenza;
- g) la rilevazione del numero dei pasti giornalieri da somministrare, l'organizzazione completa del servizio;
- h) la predisposizione del manuale di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP;
- i) certificazione EMAS, ISO 14001;
- j) l'organico del personale necessario per le prestazioni chieste dal presente Capitolato;
- k) biancheria di cucina, vestiario necessario per il personale in base alle norme vigenti;
- l) la formazione di tutto il personale;
- m) le analisi di laboratorio di cui all'art. 40 del presente capitolato
- n) la gestione degli imprevisti, di emergenze, di modifiche dei servizi;
- o) la gestione della manutenzione ordinaria dell'immobile adibito a centro di cottura di cui al precedente art. 6;
- p) il controllo periodico dell'integrità e corretto funzionamento delle apparecchiature di proprietà dell'ente e di quelle fornite dalla ditta aggiudicataria;
- q) le attivazioni delle polizze assicurative come dettagliato nell'art. 19;
- r) la predisposizione, la conservazione di tutta la documentazione tecnica/sanitaria/fiscale e autorizzatoria per lo svolgimento del servizio, nonché il rilascio in copia su semplice richiesta da parte dell'Comune anche per l'ottenimento di eventuali contributi statali e o comunitari, come da Regolamento UE legati al consumo di prodotto biologici e dai progetti di educazione alimentare nelle scuole;
- s) la redazione di un piano di informazione/educazione nonché la stampa e la messa a disposizione del materiale informativo cartaceo e non rivolto agli alunni e alle famiglie relativamente a:
  - a. *alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali*
  - b. *Provenienza territoriale degli alimenti*
  - c. *Stagionalità degli alimenti*
  - d. *Corretta gestione della raccolta differenziata rifiuti*
- t) trasmissione al carico del Comune di:

- a. report mensile relativa ai pasti consumati da alunni;
- b. report mensile dei pasti consumati dalle insegnanti in servizio;
- c. report mensile dei pasti consumati dal personale autorizzato;

L'appaltatore è tenuto ad adeguarsi senza ulteriori oneri a carico del concedente a somministrare i pasti su doppio turno di accesso qualora l'Istituto Comprensivo e l'amministrazione concedente rilevassero le seguenti problematiche: aumento del rumore in sala, restringimento degli spazi a disposizione degli alunni, difficoltà per le operatrici nella distribuzione dei pasti

L'aggiudicatario è tenuto ad assicurare, senza ulteriori oneri a carico dell'Amministrazione concedente per tutta la durata dell'appalto, un centro di cottura alternativo idoneo a garantire le caratteristiche dei pasti richiesti, compreso il corretto mantenimento delle temperature degli alimenti stabilite dalla normativa vigente. Il centro di cottura alternativo, collocato entro 20 km dal territorio del Comune di Sospiro, è da utilizzare esclusivamente per il periodo di indisponibilità del centro di cottura di Sospiro.

### **ART. 13 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

La ditta è tenuta all'uso e conduzione del centro di cottura e del centro refezionale di Sospiro con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto di consegna. L'impresa è responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune di Sospiro, dei danni causati alle strutture ed alle attrezzature esistenti per negligenza o uso improprio stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa.

L'Appaltatore si impegna inoltre a provvedere:

- 1) ad acquisire prima dell'inizio del servizio tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, nonché verificare a sua cura l'esistenza di tutte le autorizzazioni necessarie, provvedendo ad ogni onere di legge durante tutta la durata del contratto;
- 2) al versamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la ditta per l'esercizio dei servizi previsti dal presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- 3) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- 4) a rispettare le tabelle dietetiche dell'ATS Valpadana contenenti le dosi in grammi degli ingredienti (grammature), il procedimento di produzione per tutte le tipologie di utenza scolastica;
- 5) ad elaborare e trasmettere copia delle diete speciali personalizzate al referente dell'Comune per la necessaria autorizzazione del competente ufficio ATS;
- 6) a provvedere all'esposizione presso ogni sede scolastica compresi copia dei menù invernali ed estivi autorizzati dalla competente ATS;
- 7) a fornire di tutto il materiale necessario per assicurare le misure igienico/sanitarie previste sia per le persone, sia per i locali che per le relative attrezzature;
- 8) a garantire presso il centro cottura e/o presso i locali - cucina, messi a disposizione dalla stazione appaltante, la sanificazione giornaliera di tutto il materiale utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- 9) a permettere, ogni qualvolta sia opportuno, l'accesso degli autorizzati dalla Stazione appaltante al centro di cottura e/o presso la refezione scolastica;
- 10) a comunicare tempestivamente alla Stazione appaltante le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale della ditta;
- 11) a non effettuare qualsiasi forma di riciclo alimentare. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale

o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione. E' altresì vietato qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linee di distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti. E' previsto il recupero del cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in linea alla legge 155/2003;

- 12) ad acquisire ogni a.s. dal Comune di Sospiro le anagrafiche degli utenti che intendono usufruire del servizio di ristorazione scolastica;
- 13) il rispetto del Piano Alimentare di cui al presente capitolato.

#### **ART. 14 - ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE**

Saranno a carico dell'Amministrazione le seguenti attività:

- a. definizione delle rette e/o costo del pasto da applicare nei confronti dell'utenza;
- b. predisposizione e raccolta modulistica iscrizioni di tutti gli alunni utenti della mensa e dei servizi scolastici del Comune e determinazione della tariffa a carico;
- c. gestione informatica delle iscrizioni ai servizi che prevede l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e di eventuali nuove categorie di utenti (insegnanti, etc.) e modifica delle anagrafiche dell'utenza già in carico, delle eventuali tariffe variate, delle eventuali nuove classi;
- d. riscossione delle rette;
- e. messa a ruolo degli utenti insolventi;

#### **ART. 15 - RAPPRESENTANZA DELL'IMPRESA**

Prima dell'avvio del servizio l'Impresa deve nominare un Referente preposto alla direzione del servizio dotato di adeguate competenze professionali, di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale, di piena conoscenza delle norme del settore in argomento nonché munito dei poteri e mezzi adeguati a garantire tutti gli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato.

Il Referente dell'appalto dovrà essere reperibile tutti i giorni in cui viene svolto il servizio, dalle ore 7.30 alle ore 14.00, ad un recapito telefonico fornito dall'Impresa.

Nei periodi di ferie o altra assenza, il Referente deve indicare altra persona formalmente designata dall'Impresa in sua temporanea sostituzione.

Il Comune si rivolgerà direttamente al Referente per ogni informazione o problema che dovesse sorgere durante l'espletamento del servizio. Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal Referente sarà considerato dal Comune come dichiarato e sottoscritto in nome e per conto dell'Impresa. Tutte le comunicazioni formali saranno trasmesse al Referente e si intenderanno come validamente effettuate ai sensi e per gli effetti di Legge.

In caso di sostituzione del Referente il nuovo nominativo deve essere comunicato entro 7 giorni, in mancanza della quale si applica una penale pari ad Euro 10,00 per ogni giorno di ritardo; ove il ritardo superi i 30 giorni il Comune si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile (d'ora in avanti C.C.).

Il Servizio non può comunque prendere avvio senza che l'Impresa abbia comunicato il nominativo in questione.

#### **ART.16 - CERTIFICAZIONE E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO**

L'Impresa aggiudicataria deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04. L'impresa deve pertanto presentare all'amministrazione in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.

In particolare l'impresa dovrà dimostrare i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del

pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato.

#### **ART. 17 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso od abbandonato dall'appaltatore salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero del personale dell'affidatario o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la stazione concedente e/o la ditta appaltatrice dovranno in reciprocità dare un preavviso di almeno 48 ore.

In caso di eventi eccezionali che possano influire sul normale espletamento del servizio di distribuzione e/o preparazione, la ditta dovrà avvertire tempestivamente la stazione appaltante, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Tra le parti si conviene che le cause di forza maggiore sono esclusivamente le seguenti: interruzione generale di gas o energia elettrica da parte delle ditte erogatrici, calamità naturali gravi o eventi meteorologici particolarmente consistenti, emergenza sanitaria.

### **TITOLO II- ASSICURAZIONI E RESPONSABILITA'**

#### **ART. 18 - RESPONSABILITA' OGGETTIVA**

La ditta si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. A tal fine la ditta dovrà stipulare adeguate polizze assicurative.

#### **ART. 19 ASSICURAZIONI**

L'Aggiudicatario dovrà provvedere alla stipula di polizze assicurative RCT, RCO con primaria compagnia assicuratrice e massimali non inferiori a € 2.500.000,00 per sinistro. Tali polizze dovranno prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno all'utenza, conseguentemente alla somministrazione dei pasti. Prima dell'avvio del servizio dovranno essere consegnate alla stazione concedente le copie delle suddette polizze che dovranno comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione concedente per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso. Le polizze devono prevedere anche la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio per un massimale di € 2.500.000,00 per sinistro. L'impresa solleva il Comune da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia di ristorazione collettiva e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione delle prestazioni contrattuali. Le polizze assicurative, al fine di rendere il indenne da ogni responsabilità, recherà l'esplicita dicitura concernente:

1. la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché la copertura di danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero e di ogni altro qualsiasi danno all'utenza, conseguentemente alla somministrazione dei pasti;
2. la copertura per danni alle cose di terzi di cui l'assicurato è consegnatario e custode;
3. la copertura per danni conseguenti ad incendio e furto;
4. Il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti".

Dette polizze dovranno essere presentate prima dell'avvio del servizio in appalto. Ogni relativo onere è da ritenere già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

## TITOLO II PERSONALE

### ART. 20 PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio con proprio personale, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge, per tutte le fasi operative, compreso il confezionamento dei pasti, il trasporto, lo scodellamento, il riassetto, la pulizia e la sanificazione degli ambienti.

Il numero e le qualifiche del personale addetto dovranno essere individuate dalla ditta appaltatrice e puntualmente indicate nel "piano del personale" nel rispetto delle necessità formulate nel presente capitolato.

Il coordinamento dei servizi refezionali oggetto della presente appalto deve essere affidato ad un responsabile con una qualifica professionale idonea (tecnologo alimentare e/o dietista) a svolgere compiti di controllo sia igienico sanitari che nutrizionali.

La Stazione concedente si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso l'Appaltatore provvederà alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

### ART. 21 - ORGANICO

Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà fornire alla Stazione concedente l'elenco nominativo del personale impiegato, il livello retributivo, gli orari dei turni di lavoro. Detto elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato in caso di variazioni.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetute sostituzioni nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione ed affiancamento, al fine di non provocare disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

### ART. 22 - RISPETTO DELLE NORMATIVE

Per l'intero ciclo del servizio di ristorazione scolastica vanno osservate:

- Le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, Ministero della Salute, Conferenza Unificata, Provvedimento 29 Aprile 2010 e successive integrazioni - [http://www.salute.gov.it/imgs/c\\_17\\_pubblicazioni\\_1248\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/c_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf)
- Il Prot. n. 0011703 del 25 marzo 2016 del Ministero della Salute;
- Il Prot. n. 0018646 del 05 maggio 2016 del Ministero della Salute;
- Le Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della Salute del 16/04/2018;
- Le Linee Guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione);
- Le Linee guida LARN, Società Italiana di Nutrizione Umana, revisione 2014 <http://www.sinu.it>
- Le Linee Guida di Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, Direzione Generale Salute, Agosto 2002;
- Le linee guida ristorazione scolastica ATS Valpadana - Nutrizione e igiene degli alimenti e successiva modificazione e integrazione - [https://www.ats-valpadana.it/conenuto-web/-](https://www.ats-valpadana.it/conenuto-web/)

[/asset\\_publisher/0DtvIvbG5Z49/content/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica;](#)

- Le Linee guida per una sana alimentazione della popolazione italiana, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, revisione 2003 [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_652\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_652_allegato.pdf);
- Il Green Public Procurement (GPP), adottato con decreto interministeriale del 11 aprile 2008 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n°107 del 8 maggio 2008;
- Il D. Lgs. 50/2016 “ Nuovo Codice degli appalti” e successivo decreto correttivo 56/2017”;
- La Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante “Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell’uso eccessivo di risorse naturali” (c.d. “collegato ambientale” alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.01.2016;
- Il Decreto del Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare con cui sono stati adottati i criteri ambientali minimi (C.A.M.) resi obbligatori ai sensi dell’art. 34 del decreto legislativo 18 aprile 2016;
- Il Decreto 18 dicembre 2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali”.

nonché tutte le altre disposizioni di legge in materia di igiene, alimenti, bevande, contratti pubblici, contributi, fiscali emanate ed emanande che qui s’ intendono richiamate.

L’Appaltatore è tenuto ad osservare le norme contenute nella legislazione vigente sulla prevenzione infortuni sul lavoro, sulle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, sulle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, sull’invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore, ai fini della tutela dei lavoratori e lavoratrici.

A richiesta della Stazione concedente l’Appaltatore dovrà rendere autocertificazione attestante la regolarità del rapporto di lavoro, nonché del regolare versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali ai sensi di legge per i dipendenti impegnati nel servizio di cui al presente appalto.

Tutto il personale di cui all’articolo precedente deve essere iscritto nel libro paga della ditta Appaltatrice.

Per quanto di competenza la ditta aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della normativa in atto.

Ricadendo il seguente servizio nell’ambito del decreto legislativo del 4 Marzo 2014, n. 39, per attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori l’Impresa dichiara che ogni suo collaboratore a contatto con gli alunni risulta esente da:

- condanne ai sensi degli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quarter, 600-quinquies, 600- undecies del codice penale.
- misure interdittive che comportino il divieto di contatti diretti e regolari con minori.

### **ART. 23 – APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO**

L’Impresa si obbliga ad attribuire al personale impiegato al servizio di cui trattasi adeguati posizioni giuridiche ed economiche, impegnandosi a rispettare le disposizioni di legge in merito al tipo di rapporto di lavoro intercorrente con i propri lavoratori e soci-lavoratori addetti al servizio e ad applicare agli stessi condizioni normative e retributive **non inferiori** a quelle risultanti:

- dal “Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore”, sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale, anche se non sia aderente alle Organizzazioni che lo hanno sottoscritto, indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione.

Qualora si accerti che l'Impresa:

- si è avvalsa, per l'esecuzione del servizio, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia e secondo le disposizioni di cui sopra;
- abbia applicato ad un proprio collaboratore addetto al servizio una retribuzione difforme a quanto sopra;

il Comune applicherà una penale di Euro 1.500,00 per ogni fattispecie accertata; la seconda infrazione costituirà oggetto di clausola risolutiva espressa, ai sensi dell' art.1456 C.C.;

Le parti considerano il rispetto delle disposizioni sul contratto applicato agli incaricati al servizio condizione imprescindibile per la prosecuzione del contratto, per cui il mancato rispetto da parte dell'Impresa delle presenti prescrizioni potrà essere motivo di clausola risolutiva espressa del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento l'esibizione di tutti i documenti utili al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi del presente articolo.

In particolare, l'Impresa si obbliga ad esibire entro 10 giorni dalla richiesta del Comune, in originale o copia autentica, la documentazione in materia di personale quale, a mero titolo di esempio il registro presenze, il libro paga, il registro infortuni, le ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti. Il mancato invio delle comunicazioni e della documentazione di cui sopra nei termini temporali sopra indicati, comporterà una penale, pari ad Euro 50,00 per ogni giorno di ritardo; ove il ritardo superi i 10 giorni, l'Comune si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 C.C..

Le prescrizioni del presente articolo si applicano, in quanto compatibili, anche ai subcontraenti dell'Impresa.

#### **ART. 24 - SOSTITUZIONE DEL PERSONALE**

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito dal piano del personale offerto in sede di gara; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente in variato il rapporto operatore e pasti distribuiti.

#### **ART. 25 - VESTIARIO**

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in attuazione della normativa vigente. La pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

#### **ART. 26 - COMPORTAMENTI E DIVIETI**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Detto personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, bracciali o orologi da polso durante il servizio al fine di non causare contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. Il copricapo dovrà raccogliere completamente la capigliatura. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con sapone detergente e disinfettante ed utilizzare asciugamani monouso forniti dall'impresa.

E' fatto assoluto divieto di toccare il cibo con le dita, manipolare gli alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi guanti di gomma, fumare, circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti.

#### **ART. 27 - FORMAZIONE DEL PERSONALE**

La ditta, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente e prima dell'inizio effettivo del servizio, deve garantire lo svolgimento di un'attività di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione delle attività richieste dall'Amministrazione contraente, al fine di renderlo edotto circa le specifiche circostanze, modalità e standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio. La formazione dovrà includere quanto previsto dall'art.8 dell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 e successive modifiche di approvazione dei CAM: " L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti attraverso il giusto numero dei pezzi e l'uso di appropriati utensili di diverse misure, appropriati alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche, per garantire la porzione idonea e prevenire gli sprechi;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento"

Il personale impiegato dovrà essere anche formato in merito al contenuto del presente capitolato.

#### **ART. 28 - PERSONALE PROVENIENTE DALL'APPALTO PRECEDENTE - CLAUSOLA DI RIASSORBIMENTO**

Ai sensi dell'art. 50 del Codice, l'Impresa dà formale impegno, all'utilizzo in via prioritaria degli stessi operatori della precedente ditta affidataria impiegati da diversi anni nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione dell'Impresa stessa e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

In particolare entrambe le parti concordano sulla tesi giurisprudenziale secondo la quale "la c.d. clausola sociale va interpretata nel senso che l'appaltatore subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'Impresa prescelta dall'imprenditore subentrante"; Cons. Stato, V, 15 giugno 2009, n. 3900, n. 2533/2013; Parere AVCP 3/03/2013 n. AG. 1913 e 20/13, Parere AVCP n. 44/2010, Parere AVCP AG 41/2012, delibera AVCP n. 97/2012. Inoltre, Cons., sez. V, sentenza 26 maggio 2015 n. 2637 "*...l'apposizione, nella lex specialis della gara, di una clausola sociale relativa all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nella gestione del servizio da parte del nuovo affidatario deve essere intesa non tanto come obbligo perentorio, ma come condizione prioritaria da ossequiare in funzione dell'organizzazione aziendale*". "*...la clausola sociale in questione, diversamente da come assume l'appellante non imponeva alcun obbligo in capo all'aggiudicataria di assumere tutti i precedenti lavoratori, né di attribuire loro identiche mansioni in quanto era previsto un assorbimento unicamente "prioritario" e "nei limiti di compatibilità"*

Resta inteso che se il CCNL che sarà applicato ai soggetti impiegati nel presente contratto di appalto, così come dichiarato in sede di offerta, già prevede un obbligo di riassorbimento, l'Impresa sarà tenuta in ogni modo a provvedervi.

E' onere dell'Impresa dimostrare in modo preciso e puntuale mediante relazioni contenenti precisi aspetti tecnici ed economici che non può procedere al riassorbimento.

Il Comune sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'Appaltatore subentrante.

#### **ART. 29- PREVENZIONI DA INTERFERENZE ILLECITE - PATTO D'INTEGRITÀ - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI COLLABORATORI**

##### **A) PREVENZIONI DA INTERFERENZE ILLECITE**

In ottemperanza delle *"Prime linee guida per l'avvio di un circuito collaborativo tra ANAC-Prefetture-UTG e Enti locali per la prevenzione dei fenomeni di corruzione e l'attuazione della trasparenza amministrativa"* sottoscritte tra l'ANAC e il Ministero dell'Interno del 15/07/2014 sono inseriti nel presente capitolato le seguenti disposizioni.

*"Il contraente si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di Impresa.*

*Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p."*

*"La Stazione concedente si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'Impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p."*

*"Nei casi di cui sopra, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione. A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione concedente della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione concedente ed Impresa aggiudicataria, alle condizioni del decreto legge 90 del 24/06/2014."*

##### **B) CODICE DI COMPORTAMENTO DEI COLLABORATORI**

L'impresa dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni del *"Codice di comportamento dei dipendenti"* di cui al DPR 62 del 2013 adottato dal Comune di Sospiro in vigore ai sensi dell'articolo 34 dello Statuto. Costituisce clausola risolutiva espressa del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. la profferta, in discendenza del presente rapporto contrattuale, da parte dell'Impresa a qualsiasi collaboratore, Amministratore e Consigliere Comunale o dell'Comune, di qualsivoglia bene o servizio superiore agli importi stabiliti nel predetto codice.

#### **TITOLO IV PIANO ALIMENTARE E SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Nella predisposizione del presente Capitolato non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto della concessione, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e quelle emanande devono essere rispettate per tutta la durata della concessione, per ogni singola derrata utilizzata per il confezionamento dei pasti e delle merende.

### **ART. 30 – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE**

Il presente Piano Alimentare obbliga l'Appaltatore ad osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, con particolare riferimento alle norme in materia di igiene e sanità, nonché a quanto previsto dall'allegato 1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020 con cui sono stati adottati i nuovi **criteri ambientali minimi (C.A.M.)**, e richiamati dall'art. 34 del codice dei contratti.

### **ART. 31 – APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

L'impresa per la produzione dei pasti indicati al precedente art. 1 del presente Capitolato è tenuta ad approvvigionarsi:

- di prodotti alimentari di qualità e salutari provenienti da filiere controllate (DOP/IGP BIO/Lotta Integrata, STG) con reperimento degli stessi preferibilmente il più possibile di "filiera corta" (l'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km terrestri), in grado di valorizzare le risorse del territorio, generando nel contempo una riduzione dei costi ambientali derivanti dalla distribuzione e dai trasporti (in particolare la diminuzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>);
- di prodotti ortofrutticoli, a fianco del biologico, anche quelli ottenuti a lotta integrata, sempre nell'ottica di garantire la provenienza territoriale e la qualità degli alimenti, dal momento che non sempre il prodotto biologico è sinonimo di filiera corta;

**Gli ulteriori standard qualitativi che le derrate alimentari sono specificati nelle seguenti "Schede Prodotto"**

### **ART. 32 – PRESCRIZIONI GENERALI COMUNI A TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI**

L'impresa è obbligata per tutto il ciclo di fornitura/produzione e somministrazione degli alimenti a rispettare tutte le normative comunitarie, nazionali, regionali e locali vigenti in materia di:

- alimenti;
- standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura;
- limiti di contaminazione microbica

che s' intendono qui tutte richiamate.

Per la produzione dei pasti, l'impresa è tenuta a rispettare, le linee guida, le circolari e il ricettario dell'ATS Valpadana e pertanto ad utilizzare ( se previsto ) matrici alimentari anche se non comprese nelle " schede prodotto" di seguito riportate.

**E' assolutamente vietato l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).**

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, nonché alla loro certificazione comunitaria e nazionale, confezionamento e rispettivi documenti di trasporto.

Le derrate convenzionali - dovranno essere sostituite con prodotti da agricoltura biologica - secondo quanto offerta in sede di gara fatto salvo il rispetto di tutta la normativa vigente in materia.

Sono inoltre richiesti, laddove indicato, prodotti regionali e/o italiani e prodotti tipici locali D.O.P. - I.G.P. - prodotti a filiera corta (chilometro zero).

### **ART. 33 - VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono, per ciascun prodotto alimentare, le prescrizioni tecniche riportate sulle

singole “schede prodotto” di seguito riportate.

Il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni, intossicazioni o altro) causati dal mancato rispetto degli indici microbiologici previsti dalla normativa vigente, si configurano come comportamenti illeciti, con le conseguenze di seguito esplicitate nel presente Capitolato Speciale.

#### **ART. 34 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI**

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

- fornitura regolare;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna riportanti anche la indicazione del numero di lotto e/o la data di validità del prodotto;
- precisa denominazione di vendita del prodotto e il suo stato (fresco-congelato-refrigerato- in atmosfera protettiva - sotto vuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- rispondenza qualitativa delle derrate a quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale;
- etichette con indicazioni, in lingua italiana (allergeni compresi), secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile e leggibile su ogni confezione e data di scadenza;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto, ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.;
- requisiti degli imballaggi e attrezzatura - gli imballaggi primari, secondari e pallet devono essere rispondenti ai requisiti indicati al D.Lgs. 152/2006 e Regolamento C.E. 1935/08 M.O.C.A.; l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile/biodegradabile, delle seguenti tipologie:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo; sono da escludersi gli imballi in plastica o in legno a perdere;
- per oli: bottiglie in vetro verde o scuro con tappo sigillato ermeticamente; lattine in banda stagnata sigillate ermeticamente;
- per gli altri alimenti: carta, polipropilene, carta alluminata o altro materiale idoneo per alimenti;
- per le paste: scatole di cartone, buste/sacchi di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene;
- per fluidi: vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetra pak e simili);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori atipici, sgradevoli, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti

con caratteristiche merceologiche, di differente temperatura di conservazione. I mezzi di trasporto devono garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente ed in particolare per quelli refrigerati e surgelati, pertanto è vietato il trasporto promiscuo per le derrate refrigerate e congelate/surgelate e quelle non refrigerate. Per i prodotti deperibili, compresa l'ortofrutta, tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura. L'Amministrazione potrà richiedere copia di tali registrazioni, per una verifica documentale delle modalità di effettuazione della consegna/trasporto. Per i prodotti senza glutine il trasporto/movimentazione deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale;

- provenienza prevalentemente da produzioni agricole/allevamenti:
  - filiera corta
  - filiera controllata I.G.P. - D.O.P.
  - BIO e/o a lotto integrata
  - S.T.G
  - regionali, regionali limitrofi
  - nazionali

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

#### SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

Temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

<b>Prodotti della pesca congelati o surgelati:</b>	-18/-15
<b>Altre sostanze alimentari surgelate:</b>	-18/-15
<b>Tutte le altre sostanze alimentari congelate:</b>	-12/-7

#### SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE

Temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

Latte pastorizzato in confezione:	da 0 a +4 +6
Prodotti lattiero - caseari (latte fermentato panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta):	da 0 a +4
Ricotta:	+7
Yogurt:	+8 - +9
Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato:	+10
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	da + 1 a + 5
Carni bovine e suine fresche:	da +2 a +4
Pollame e conigli (carni avicunicole) fresche:	da -1 a +4

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

E' fatto divieto consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

Si precisa inoltre quanto segue:

- a) che saranno respinti tutti i prodotti che non presentano le caratteristiche indicate nel rispetto degli standard indicati nelle seguenti " SCHEDE PRODOTTO" o che presenti difetti e/o anomalie di qualunque genere, siano esse riferite alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto, che al confezionamento (confezioni che presentano lacerazioni o

strappi, che abbiano perduto il sottovuoto, ecc.), etichettatura rif. 1169/2011 (etichetta mancante, non rispondente alla identificazione, tracciabilità del prodotto, non leggibile, staccata, abrasa, riciclata, ecc.), certificazioni (non rispondenti per tipologia di prodotto, alle indicazioni riportate in etichetta, al numero di matricola, ecc.), nonché non conformità della temperatura di trasporto e al ricevimento delle derrate alimentari (catena del freddo).

- b) La ditta a richiesta dell'Amministrazione deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità del prodotto in base ai parametri previsti dai Regolamenti CE 2073/05 s.m.;  
Inoltre i parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.
- c) L'Amministrazione ha facoltà di richiedere, ogni anno, alla ditta fino ad un massimo di cinque esami di laboratorio della matrici alimentari da destinare alla ristorazione collettiva dell'Comune di Sospiro.

### Art. 35 - MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari necessari per l'espletamento del servizio di ristorazione collettiva di cui al presente Piano Alimentare e Capitolato Speciale, devono essere consegnati presso il Centro di cottura di via IV NOVEMBRE n.34 - Sospiro e alla esclusiva presenza degli operatori addetti alla mensa, per il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente ed in particolare per le derrate refrigerate e surgelate e nel rispetto delle norme Covid in materia di refezione scolastica.

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento al Capitolato Speciale .

La vita commerciale residua dei prodotti al momento della consegna deve essere almeno la seguente, fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari:

*Tabella shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna alle strutture*

<b>alimento</b>	<b>shelf life al momento della consegna</b>
latte fresco pastorizzato	Vita commerciale residua almeno 80%
latti fermentati, latte UHT, ricotta, formaggi molli	vita commerciale residua almeno del 70%
stracchino, crescenza	vita commerciale residua almeno del 70%
mozzarella	Vita commerciale residua almeno 80%
burro	vita commerciale residua almeno del 60%
yogurt	Vita commerciale residua almeno 80%
carni fresche	vita commerciale residua almeno del 80%
paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno del 75%
insaccati, salumi	vita commerciale residua almeno del 60%
prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, cracker, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), prodotti in scatola, alimenti congelati/surgelati, acqua oligominerale	vita commerciale residua almeno del 50% il miele, l'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione

uova e ovoprodotti	vita commerciale residua almeno del' 80%
pane e prodotti freschi da forno	devono essere freschi di giornata

**ART. 36 - SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI**

Si intende come alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni e/o allevamenti biologiche certificati conforme ai Regolamenti comunitari riportanti le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

L'agricoltura/allevamento biologico è un sistema di produzione che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e delle biodiversità, proteggendo nello stesso tempo la salute del consumatore e del produttore, adottando tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole/allevamenti , anche nella trasformazione, nonché concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Reg. CE n.834/2007 e n. 889/2009 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale, specificatamente indicati e richiesti.

I prodotti biologici che siano confezionati in cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere ben riconoscibili dall'etichetta o dai documenti commerciali, i quali devono riportare le seguenti informazioni:

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possa rintracciare il produttore delle materie prime;
- produttore, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- il numero di codice e il nome dell' organismo di controllo;
- l'indicazione del luogo (sigla) dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto e composto: Agricoltura UE( se coltivata in UE) Agricoltura non UE se in un Paese Terzo, Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima e stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo e numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge;
- la dicitura "da agricoltura biologica" e il logo.

Tutti i prodotti devono essere identificati con etichetta in lingua italiana.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare i regolamenti comunitari e nazionali che normano la produzione biologica e l'importazione dei prodotti biologici.

I Prodotti privi di etichettatura o con etichetta staccata, abrasa o non ben leggibile o incompleta, o non corrispondente al prodotto, al numero del lotto, sarà chiesta l'immediata sostituzione con applicazione delle penali previste nel presente capitolato Speciale.

Per la sola frutta e verdura in caso di mancata reperibilità sul mercato del prodotto biologico, è ammessa la fornitura del prodotto a lotta integrata. Per ortofrutta "a lotta integrata" si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni.

Gli alimenti derivanti da produzione a lotta integrata dovranno essere dotati di marchi commerciali

pubblici riconosciuti (es. marchio —Qualità controllata QC) o di marchi commerciali privati certificati dagli Organismi di controllo preposti.

#### **ART. 37 - NORME DI PREPARAZIONE DEI PIATTI BIOLOGICI**

Nella preparazione dei piatti biologici devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008; e ss.mm.ii.;
- gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008 e ss.mm.ii.;
- è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- devono essere utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità, secondo il "calendario stagionalità" di cui al presente Capitolato;

Nella preparazione dei piatti inoltre devono essere sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento e ss.mm.ii.;

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008 e ss.mm.ii., durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08 e ss.mm.ii., nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente

da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

#### **ART. 38 - PRODOTTI DIETETICI PER L'INFANZIA**

Sono quei prodotti alimentari che sostituiscono, in tutto o in parte, l'allattamento materno, e che vengono somministrati per lo svezzamento o per l'integrazione dell'alimentazione nel primo periodo di vita del bambino.

Sono dietetici quei prodotti ai quali, o per processi di lavorazione o per addizione di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Questi alimenti devono corrispondere alle norme prescritte in materia anche per quanto riguarda le caratteristiche dei recipienti e degli involucri, al fine di garantirne la buona conservazione e il mantenimento delle loro qualità dietetico-nutrizionali.

Le materie prime o semilavorate e le sostanze destinate alla preparazione degli alimenti per la prima infanzia, devono comunque essere idonee agli usi alimentari, genuine e salubri.

I prodotti richiesti devono essere lavorati in stabilimenti nazionali.

Gli alimenti per la prima infanzia devono essere prodotti, confezionati, etichettati e consegnati nel rispetto delle norme legislative vigenti e autorizzati dal Ministero della Salute. La etichetta, in lingua italiana, deve riportare:

- a) la denominazione di vendita seguita dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali specifiche e dalla loro destinazione;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) gli elementi particolari della composizione o il processo di fabbricazione;

- d) il tenore di carboidrati, proteine, grassi per 100 grammi di prodotto;
- e) l'indicazione delle Kcal per 100 grammi di prodotto;
- f) il termine minimo di conservazione;
- g) le modalità di conservazione e di utilizzo;
- h) le istruzioni per l'uso;
- i) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- l) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- l) il luogo di origine o di provenienza del prodotto.

Questi alimenti sono destinati agli utenti dell'asilo nido e a quelli delle scuole d'infanzia e primarie per diete speciali personali.

#### **ART. 39 - METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

La preparazione e la cottura alimentare dei pasti e delle diete speciali per le mense di cui al presente capitolato deve avvenire esclusivamente presso i locali presso il centro di cottura di Sospiro. La preparazione e la cottura alimentare dovrà essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, seguendo le indicazioni dell'ATS competente tempo per tempo vigenti ad oggi reperibili al seguente link: <https://www.ats-valpadana.it/>.

Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno di distribuzione, tranne alcune derrate per le quali è ammessa la preparazione nel giorno precedente purché vengano subito dopo raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per il trattamento dei prodotti cotti.

Nessun alimento potrà essere fritto: frittate, patate, crocchette, ecc. dovranno essere cotti al forno.

Non potranno essere utilizzati preparati per purè o prodotti simili.

Per i piatti maggiormente soggetti a deterioramento delle caratteristiche organolettiche, si dovrà procedere con cotture differenziate sulla base dell'ora di consumo del pasto.

Il condimento della pasta deve essere confezionato a parte e poi miscelato nei terminali di distribuzione; il risotto deve essere accompagnato da brodo vegetale in modo da poter correggerne la consistenza al momento del consumo.

Devono essere previste nel centro di cottura di via IV Novembre n°34, distinte linee di produzione dedicate ai pasti convenzionali, diete speciali e pasti BIO.

#### **ART. 40 - CAMPIONATURA PER ANALISI E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, la ditta, a cura del coordinatore del centro di cottura dovrà prelevare un campione di alimenti che hanno subito il processo di trasformazione in loco, cotti e non secondo le seguenti procedure:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
- il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;

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

#### **ART. 41 - COMPOSIZIONE DEI MENU' E DEL PASTO GIORNALIERO**

Per la composizione delle tabelle dei menù invernali ed estivi, sia per gli alunni dell'infanzia che della primaria l'impresa deve attenersi scrupolosamente alle Linee Guida dell'ATS Valpadana tempo per tempo vigenti.

E' compito dell'impresa redigere i menù prevedendo una rotazione delle stesse su 8 settimane sia per la versione autunno-inverno che per la versione primavera-estate, garantendo la diversificazione delle matrici alimentari secondo le indicazioni dall'ATS Valpadana.

Per la produzione dei pasti giornalieri devono essere utilizzate tassativamente le matrici alimentari con la qualità merceologica e la provenienza previste nelle relative "SCHEDE PRODOTTO" e comunque nel rispetto dei C.A.M. e delle proposte migliorative offerte in sede di gara.

Per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno, mediante inserimento di prodotti per alimentazione speciale.

Per le diete giustificate da motivazioni etico-religiose, per le diete in bianco e per pasto sostitutivo in occasione di gite scolastiche, la ditta dovrà attenersi alle indicazioni ATS competente.

#### **ART. 42 - VARIAZIONI AL MENU'**

Non sono ammesse deroghe o modifiche ai menù stagionali autorizzati dall'ATS, tranne che nei seguenti casi:

- 1) guasto degli impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black-out);
- 3) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) alterazioni del pasto durante il trasporto.

In tali casi deve essere data immediata comunicazione al Referente del Comune e all'Istituto Comprensivo di Sospiro e all'ATS competente.

#### **ART. 43 - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

L'impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Il servizio di distribuzione dovrà essere svolto con proprio personale secondo le indicazioni minime di cui all'art. 24 debitamente formato secondo quanto indicato all'art. 27 del presente Capitolato. Tale personale dovrà tenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

La distribuzione del pane dovrà avvenire dopo la distribuzione del primo piatto.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà tenere ben distinte e mantenere la giusta distanza temporale tra le operazioni di distribuzione e quelle di riordino/ pulizia, in modo da evitare contaminazioni crociate.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà provvedere all'aggiunta di condimenti (sughi, brodi, formaggio, olio aceto, sale, ecc.) in loco secondo le modalità preventivamente definite.

L'impresa deve provvedere, al termine del servizio, alla pulizia dei tavoli, allo smaltimento dei rifiuti secondo le norme definite nei C.A.M.

**ART. 44 - APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA QUALITA'**

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di presentare, mantenere e aggiornare il proprio "piano di autocontrollo" secondo i principi del sistema HACCP (analisi dei rischi e di controllo dei punti critici) come da regolamenti in vigore; pertanto l'assegnatario presso il centro cottura e presso i terminali di distribuzione, deve verificare l'affidabilità ed efficacia del proprio piano conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

La ditta è tenuta ad indicare nel proprio piano di autocontrollo le aree di lavoro per la preparazione dei pasti convenzionali/ diete speciali e pasti bio.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Concedente.

La ditta è tenuta a informare con immediatezza (entro 24 ore) la Stazione appaltante delle visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ATS, NAS) nonché a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Ogni fornitore dovrà rilasciare analoga documentazione attestante l'applicazione del piano di autocontrollo alla ditta aggiudicataria del servizio

**ART. 45 - TEMPERATURE**

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa vigente per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, e scongelamento degli alimenti.

**ART. 46 - INIZIATIVE DI FORMAZIONE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**

L'impresa è tenuta ogni anno e per tutta la durata dell'appalto ad approntare un "Programma di educazione alimentare" rivolto agli utenti/alunni degli asili/scuole basato sui principi della sostenibilità dell'agricoltura biologica, dell'educazione alimentare, della conoscenza del territorio, della stagionalità dei prodotti nonché del rispetto del cibo, tenuto conto di quanto disposto dal C.A.M. e dall'art. 10 della legge 19 agosto 2016, n. 166, relativamente alle misure volte a ridurre gli sprechi nella somministrazione degli alimenti.

**ART. 47 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

L'Amministrazione si propone il duplice obiettivo di ridurre da un lato gli sprechi alimentari attraverso il recupero degli alimenti perfettamente commestibili e di sostenere dall'altro le realtà impegnate nella lotta alla povertà e al disagio sociale, attraverso l'incentivazione di progetti volti alla distribuzione gratuita agli indigenti, a fini di beneficenza, degli alimenti in esubero, tramite organizzazioni non lucrative di utilità sociale, così come consentito dalla L. n. 155/2003, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Per tale ragione la ditta aggiudicataria dovrà presentare, in sede di offerta un progetto per il recupero delle eccedenze alimentari, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia, senza costi aggiuntivi a carico dell'Comune.

**TITOLO V - PULIZIA**

**ART. 48 -- INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI DI PULIZIA**

L'Assegnatario si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Si intendo a carico dell'Appaltatore le attività di sanificazione straordinarie dei locali, in qualunque modo prescritte dalle autorità sanitarie, poste a tutela degli utenti e del personale adibito al servizio.

#### **ART. 49 - DISINFESTAZIONE**

La disinfestazione e deblattazione da eseguire nei locali adibiti a centro di cottura di Sospiro sono a carico dell'Assegnatario, la quale dovrà rivolgersi a personale specializzato, dotato delle opportune autorizzazioni.

I prodotti e le tecniche utilizzate saranno comunicati preventivamente al responsabile del Servizio competente; l'ente incaricato dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al minimo indispensabile. La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato.

L'impresa dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione del competente ufficio tecnico dell'Comune o dei suoi incaricati.

#### **ART. 50 - OPERAZIONI DI LAVAGGIO E PULIZIA**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

#### **ART. 51 - PULIZIE ESTERNE AI LOCALI CUCINA**

La pulizia delle aree esterne di utilizzo del centro cottura (punto di raccolta R.S.U.) è a carico dell'Assegnatario, in quanto maggior conferente, che dovrà averne cura mantenendola sempre ben pulita.

#### **ART. 52 - MODALITÀ DI PULIZIA DEI REFETTORI**

Le operazioni di pulizia in carico alla Ditta assegnataria da eseguire presso i refettori delle sedi scolastiche di Sospiro consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli e sedie, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati, pulizia dei tavoli e gestione dei rifiuti.

#### **ART. 53 - DETERGENTI-SANIFICANTI**

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare e conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 ) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico- chirurgici (CAM )

#### **ART. 54 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI**

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

#### **ART. 55 - DIVIETI**

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc ).

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

## **ART. 56 - RIFIUTI**

I rifiuti solidi urbani e i materiali di risulta provenienti da tutte le sedi di lavorazione e distribuzione dei pasti dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata nell'area ecologica posto in adiacenza al centro di cottura.

Tutto lo smaltimento dovrà avvenire secondo i Regolamenti vigenti negli enti facenti parte dell'Comune di Sospiro per la raccolta differenziata, incluse le sostanze grasse.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e smaltimento sono a carico della ditta, che dovrà attivare l'utenza di tariffa di igiene ambientale, presso l'ufficio competente.

## **TITOLO VI - SUPERVISIONE E CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE**

### **ART. 57 - CONTROLLI DI CONFORMITÀ**

#### **DISPOSIZIONI GENERALI**

Le verifiche effettuate dall'Amministrazione contraente e dall'impresa non sono sostitutive dell'attività di controllo e valutazione degli Organi di controllo esterni competenti.

L'impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

#### **CONTROLLI EFFETTUATI DALL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE**

L'Amministrazione contraente potrà, anche con periodicità diversa dal semestre espletare, attraverso la commissione di verifica nominata ai sensi dell'art. 102, commi 6 e 7 del codice dei contratti ovvero l'autorità dirigente della sede, i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente capitolato, agli elementi contenuti nell'offerta tecnica presentata dal fornitore, nonché a quelle ulteriori indicazioni formalizzate all'atto della presa in consegna del servizio o concordate in corso d'opera. Detti controlli potranno essere espletati, tra l'altro, mediante verifiche dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi.

L'Appaltatore, nel caso in cui vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa.

Resta inteso che nessun compenso spetta all'Appaltatore per le campionature degli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

Eventuali carenze o difformità riscontrate sull'operato dall'Appaltatore, compreso il rispetto dei parametri circa il *Rapporto sulla provenienza dei prodotti alimentari* dei C.A.M., dovranno essere allo stesso contestate, su segnalazione della commissione di verifica della conformità, nonché comunicate al responsabile del procedimento unitamente ad eventuali controdeduzioni dell'Appaltatore. In nessun caso potranno essere ammesse contestazioni dirette da parte degli eventuali collaboratori delegati dell'autorità dirigente scolastica né dai membri della commissione di verifica della conformità.

Il responsabile del procedimento deciderà per l'applicazione di eventuali penali nella misura prevista e per ogni ulteriore eventuale effetto.

L'Amministrazione concedente ha facoltà di richiedere, ogni anno, all'Appaltatore fino ad un massimo di cinque referti di esami analitici sulle derrate consegnate da destinare alla ristorazione collettiva del Comune di Sospiro.

La mancata consegna delle certificazioni comporta l'applicazione della penale prevista all'art.61 del Capitolato Speciale e la rescissione del contratto.

Le disposizioni impartite in merito alla profilassi delle malattie infettive e delle tossinfezioni saranno immediatamente recepite dall'Appaltatore e la loro eventuale inosservanza, oltre alle

conseguenze penali e civili previste dalla legge, darà diritto all'Amministrazione di risolvere il contratto e di procedere all'affidamento in danno dell'impresa.

#### SISTEMA DI CONTROLLO

La ditta garantisce che la fornitura del servizio di ristorazione avverrà in conformità alle procedure di autocontrollo aziendali come previste dal Regolamento (CE) n. 852/04. A tal fine, l'Appaltatore si configura come responsabile dell'industria alimentare.

#### ART. 58 - INADEMPIENZE E PENALITA'

L'impresa, nell'esecuzione del presente contratto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte dell'Appaltatore l'Amministrazione contraente, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare le seguenti penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti:

- per ogni giorno in cui si riscontri la mancanza di una delle figure professionali riportate nell'organico del personale offerto in sede di gara e per ogni figura professionale mancante ed in base al rapporto stabilito per la distribuzione dei pasti nell'art. 21 - **Euro 100,00** ;
- per ogni giorno di erogazione del servizio in cui non viene rispettato il monte ore riportato nell'organico del personale servizio offerto in sede di gara art. 21 . - **Euro 100,00** ;
- mancato rispetto delle grammature da verificarsi per confronto tra il valore medio ottenuto pesando 10 porzioni scelte a caso di una singola portata, con una tolleranza del 5% in meno, e le grammature previste dall'ATS competente, tenendo conto delle tabelle di conversione del cotto sul crudo fornite dall'azienda stessa - **Euro 500,00**
- per ogni caso in cui venga riscontrata la non conformità relativa agli indumenti di lavoro- **Euro 100,00**
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche - **Euro 500,00**
- per ogni verifica di mancato rispetto delle temperature di conservazione delle preparazioni gastronomiche ai sensi della normativa vigente **Euro 200,00** ;
- per ogni non conformità chimico-fisica a quanto previsto dalle specifiche merceologiche degli alimenti **Euro 200,00**;
- in ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento e di carattere regolamentare **Euro 250,00**
- nel caso in cui il personale non sia stato formato circa le circostanze, le modalità e gli standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio entro 15 giorni dall'inizio del servizio stesso **Euro 250,00**
- per assenza del responsabile del servizio senza intervenuta sostituzione entro 1 (uno) giorno lavorativo **Euro 250,00**
- Per ogni derrata non conforme alle specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio **Euro 250,00**
- per ogni 5 (cinque) punti percentuali, o frazione di cinque, di matrici alimentari BIO/DOP/IGP corrisposti in meno sul totale rispetto a quanto stabilito nei C.A.M. e riportato all'art. 31 ovvero rispetto a quanto offerto (in più) in fase di gara **Euro 250,00**
- per ogni caso di non conformità alle specifiche tecniche relative alle modalità operative in relazione alle operazioni di produzione, cottura e conservazione degli alimenti **Euro 250,00**
- Per ogni giorno di ritardo sul rimborso delle somme dovute all'Amministrazione concedente di cui all'art. 12 **Euro 100,00**

- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato **Euro 250,00**
- In ogni caso in cui sia riscontrato il mancato rispetto delle operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria del centro di cottura **Euro 250,00**
- Il mancato ripristino delle attrezzature/arredi rispetto alla dotazione iniziale **Euro 250,00**
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli indicati all' art. 54 **Euro 250,00**
- Per ogni esecuzione del servizio non conforme all'offerta tecnica **Euro 250,00**
- In ogni caso in cui sia riscontrata la non conformità nella raccolta dei rifiuti e la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata **Euro 250,00**
- Ogni volta che non sia osservato, ove offerto in fase di gara, l'impegno a recuperare il cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale **Euro 250,00**
- Ogni volta in cui sia riscontrata l'inidoneità dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti **Euro 250,00**
- Confezioni e/o etichettatura non conformi alla vigente normativa **Euro 250,00**
- Per ogni documento di registrazione previsto nell'art. 45 non disponibile presso la cucina (o locale adiacente) dell'Amministrazione; **Euro 250,00**
- temperature dei pasti, verificate all'arrivo al refettorio, prima dell'apertura dei contenitori termici, non conformi alla normativa vigente **Euro 500,00**
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di cui all'art. 6, nonché dell'eventuale sistema di microfiltratura dell'acqua **Euro 500,00**
- Mancata corrispondenza tra il numero dei pasti ordinati e il numero dei pasti consegnati, e comunque anche nei casi in cui le porzioni mancanti vengano consegnate oltre i trenta minuti dall'orario di inizio previsto per la distribuzione **Euro 500,00**
- per ogni caso di riciclo di alimenti **Euro 1.000,00**
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente **Euro 500,00**
- sospensione del servizio dovuta all'inosservanza da parte dell'Appaltatore in materia di manutenzione, per ogni giorno di sospensione del servizio stesso **Euro 1.500,00**
- dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie **Euro 500,00**
- Per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi **Euro 1500,00**
- Inadeguata igiene di ambienti, automezzi, attrezzature, utensili e stoviglie **Euro 1.000,00**
- Nel caso di destinazione dei locali affidati al fornitore ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato **Euro 1500,00**
- Per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti all'Appaltatore, fatto salvo il diritto di risoluzione immediata **Euro 1500,00**
- Per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di inizio del servizio"); superati i 5 (cinque) giorni di ritardo l'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto **Euro 1500,00**
- Totale mancata consegna dei pasti ordinati presso il punto di distribuzione **Euro 1500,00**
- Mancato rispetto del menù previsto **Euro 1500,00**
- Rinvenimento corpi estranei, utilizzo o distribuzione di prodotti alimentari scaduti **Euro 1500,00**
- Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento **da € 300,00 a €1.500,00**

Al termine del contratto, qualora l'Appaltatore non abbia provveduto a riparare eventuali danni o reintegrare le attrezzature esistenti, l'Amministrazione contraente potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'Appaltatore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

In caso di interruzione del servizio di cui all'art. 17, l'Amministrazione contraente potrà ricorrere a terzi per servizi alternativi addebitando al fornitore i relativi costi sostenuti (salvo i casi di interruzione per forza maggiore).

L'applicazione della penale deve essere preceduta da regolare contestazione, a mezzo PEC, dell'inadempienza, alla quale l'impresa avrà la facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 (dieci) giorni dal ricevimento della predetta nota.

Nel caso in cui entro il suddetto termine non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate, il Comune applicherà la penale, dandone comunicazione all'impresa.

## TITOLO VII - DISCIPLINA FINANZIARIA

### ART. 60 – PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla ditta appaltatrice, comprendente ogni voce relativa a: derrate alimentari, personale, servizio di preparazione, confezionamento, trasporto, rigenerazione, somministrazione nonché ogni altra voce riguardante attività, fornitura di materiali, oneri od incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico della Stazione appaltante.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base a quanto indicato nel precedente articolo.

Le spese dovranno essere oggetto di fatturazione mensile a carico del Comune di Sospiro per le seguenti tipologie:

- pasti consumati da alunni;
- pasti consumati dalle insegnanti in servizio;

Ai sensi dell'art. 30, comma 5 bis, del D.Lgs. n. 50/2016, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%. Le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Le fatture intestate al Comune dovranno essere emesse in formato elettronico e dovranno essere allegati i rispettivi report mensili di dettaglio dei pasti consumati.

I pagamenti saranno disposti a 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica, previo accertamento di regolarità contributiva;

Il "Codice Univoco Ufficio" del Comune di Sospiro di cui al Decreto Ministeriale n. 55 del 03/04/2013 e relativo alla gestione della Fattura Elettronica è P3ZG1M.

### PAGAMENTI DELLE FATTURE E REGOLARITÀ RETRIBUTIVA E CONTRIBUTIVA.

Il Comune considera elemento imprescindibile il pagamento delle retribuzioni, dei contributi previdenziali e assistenziali sia propri dell'appaltatore che dell'eventuale sub appaltatore e sub contraente; pertanto, qualora l'Impresa non adempia, Il Comune si riserverà di attivare lo strumento della diffida ad adempiere e della eventuale successiva risoluzione del contratto.

L'Impresa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento di danni o riconoscimenti di interessi per detta sospensione dei pagamenti.

In caso di ritardato pagamento delle retribuzioni dovute al personale impiegato nell'appalto si applica il comma 6 dell'articolo 30 del Codice.

Resta inteso che nessun interesse moratorio sarà dovuto per le somme che non verranno corrisposte al verificarsi delle fattispecie previste dalle normative di cui sopra.

### PAGAMENTI DELLE FATTURE E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, l'Appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente capitolato, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Appaltatore si obbliga, a mente dell'art. 3, comma 8, secondo periodo della Legge 13 agosto 2010 n. 136, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136. L'Appaltatore o il subcontraente che hanno notizia dell'inadempimento a tali obblighi sarà tenuto a darne immediata comunicazione al Comune e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della provincia ove ha sede il Comune.

L'Appaltatore, si obbliga e garantisce che nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, venga assunta dalle predette controparti l'obbligazione specifica di risoluzione di diritto del relativo rapporto contrattuale nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari

Con riferimento ai contratti di subfornitura, l'Appaltatore si obbliga a trasmettere al Comune, oltre alle informazioni di cui all'art. 105 comma 2, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000, attestante che nel relativo sub-contratto è stata inserito, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla su richiamata Legge. Resta inteso che il Comune, si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tal riguardo attestato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione ai sensi di legge e di contratto.

L'Impresa è tenuta a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i. Si rimanda all'art. 30 comma 5bis del D.Lgs 50/2016.

#### **ART. 60 .- REVISIONI PERIODICHE DEI PREZZI**

I prezzi offerti in sede di gara saranno sottoposti a revisione periodica a decorrere dall'inizio del 2° anno di erogazione del servizio. In assenza delle pubblicazioni inerenti i costi standard, si procederà alla revisione del prezzo offerto, rivalutando gli stessi (solo in caso di aumento) in base all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati e operai con riferimento al mese di avvio effettivo del servizio (indice FOI - variazione del mese dell'anno di riferimento rispetto allo stesso mese dell'anno precedente).

Al fine di tutelare l'interesse dell'Impresa a non subire l'alterazione dell'equilibrio del sinallagma delle prestazioni è ammesso il ricorso a differenti parametri statistici di quantificazione del compenso revisionale solo ed esclusivamente al verificarsi di effettive circostanze che abbiano contemporaneamente il requisito di essere eccezionali, imprevedute e imprevedibili, ossia non sussistenti al momento della sottoscrizione dell'offerta e delle quali non era prevedibile l'avveramento.

#### **ART. 61- SPESE INERENTI IL CONTRATTO**

Qualsiasi spesa inerente o conseguente il presente contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa.

## TITOLO VIII - DISCIPLINA AMMINISTRATIVA

### ART 62-CAUZIONI E GARANZIE

A garanzia del corretto adempimento degli oneri ed obblighi derivanti dal presente capitolato l'Impresa ha costituito una cauzione definitiva, secondo le specifiche dell'art. 103 del Codice e il decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti n. 31 del 19 gennaio 2018; i dati specifici della cauzione sono rinvenibili nel contratto.

Un accertamento, anche successivo, da parte del Comune che la cauzione definitiva non risulta conforme alla lettera d'invito/disciplinare di gara costituisce clausola risolutiva espressa del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C..

Il Comune ha facoltà di chiedere all'Impresa la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte entro il termine di 10 (dieci) giorni; il mancato reintegro costituisce clausola risolutiva espressa del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C..

Tutte le somme vantate dal Comune e non recuperate tramite la cauzione in argomento saranno dallo stesso recuperate mediate le procedure esecutive previste dalla normativa vigente.

Lo svincolo progressivo della cauzione segue anche le regole indicate nella Determinazione n. 1 del 29/07/2014 dell'ANAC "Problematiche in ordine all'uso della cauzione provvisoria e definitiva, Paragrafo 6".

### ART 63- QUINTO D'OBBLIGO E VARIANTI

#### Quinto d'obbligo

Ai sensi del comma 12 dell'art. 106 del Codice il Comune, *"qualora in corso di esecuzione renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'Impresa l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto."*

#### Varianti

Le varianti sono ammesse previo ossequio rispetto delle restanti disposizioni contenute nell'art. 106 del Codice.

Nel momento in cui le variazioni di cui al presente articolo non potessero essere, per loro intrinseca natura, valorizzate ai prezzi di aggiudicazione offerte in sede di gara, i prezzi delle variazioni saranno individuati previo confronto tra le parti utilizzando come parametro la stessa proporzione delle prestazioni sinallagmatiche dedotte dal presente capitolato e da quanto offerto in sede di gara.

### ART. 64 - RECESSO

#### a) RECESSO UNILATERALE DA PARTE DEL COMUNE

Vige l'articolo 109 del Codice.

#### b) RECESSO PER GIUSTA CAUSA

In caso di pubblico interesse, di mutamenti di carattere organizzativo e normativo interessanti il Comune, che abbiano incidenza sull'esecuzione della fornitura o della prestazione dei servizi, la stessa Comune potrà recedere in tutto o in parte unilateralmente dal contratto, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari.

Nelle ipotesi di recesso per giusta causa di cui al presente articolo, l'Impresa ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto stabilito all'art. 1671 C.C..

#### c) CLAUSOLA CONSIP

Come disposto dall'art 1 comma 13 della Legge 7 agosto 2012 n. 135 il Comune si riserva il diritto di recesso qualora i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.P.A. ai sensi dell'art. 26 comma 1

della Legge 23 dicembre 1999 n. 488, successivamente alla stipula del contratto, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche, tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3 della Legge 23 dicembre 1999 n. 488.

*d) FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE*

Il fallimento dell'Appaltatore comporta lo scioglimento ope legis del presente contratto di appalto. Qualora l'Appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà del Comune proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

**ART.65 - RISOLUZIONE**

*a) PER INADEMPIMENTO*

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere la risoluzione del contratto al verificarsi delle condizioni previste dal combinato disposto degli articoli 1453 (*Risolubilità del contratto per inadempimento*) e 1455 (*Importanza dell'inadempimento*) del C.C. ed in particolare in caso deficienze, negligenze e/o imperizia nell'esecuzione delle prestazioni, quando le conseguenze delle azioni/omissioni abbiano recato ingenti danni patrimoniali e/o di immagine al Comune, anche in una sola occasione e comunque a causa di ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi delle Codice Civile stesso.

Il Comune potrà in ogni caso intimare all'Impresa inadempiente di eseguire le prestazione dedotte dal presente capitolato, così come previsto dall'art. 1454 "*Diffida ad adempiere*" del C.C.; in caso di inosservanza della diffida il contratto sarà pertanto considerato risolto di diritto.

Sono considerate clausole risolutive espresse, ai sensi dall'art. 1456 del C.C., oltre a quanto previsto negli altri articoli del presente capitolato, il verificarsi dei seguenti eventi:

- non avere iniziato il servizio alla data fissata;
- abbandono del servizio salvo che ciò non si determinato da cause di forza maggiore
- applicazione di otto penalità;
- frode nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
- cessazione dell'attività;
- incapacità nell'esecuzione del servizio tale da comprometterne la qualità, la regolarità e la continuità;
- danno d'immagine all'Comune;
- aperture di procedura fallimentare
- casi di intossicazione alimentare

Si applica altresì ogni altra fattispecie (anche procedurale) espressamente prevista dalla normativa ed in particolare:

- dal Codice Civile,
- dalla normativa sui contratti pubblici, e nello specifico l' art. 108 comma 3 e seguenti.

L'inadempimento sarà comunicato dal Comune alla Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) per l'annotazione nel proprio Casellario Informatico.

Nei casi previsti dal presente articolo la ditta appaltatrice:

- a) incorre nella perdita della cauzione, che resta alla Stazione appaltante;
- b) è tenuta al risarcimento dei danni subiti dalla Stazione appaltante, per l'indizione di eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze onerose che possano verificarsi.

*b) RISOLUZIONE PER IMPOSSIBILITÀ SOPRAVVENUTA TOTALE*

In ottemperanza all'art. 1463 del Codice Civile, vige la disposizione della risoluzione per impossibilità sopravvenuta **totale** allorché l'obbligazione a carico di una delle parti diventa impossibile per causa alla stessa non imputabile.

*c) PER EVENTI E FATTI SPECIFICI PREVISTI DALLA NORMATIVA SUI CONTRATTI PUBBLICI*  
Si fa riferimento, in particolare, all'articolo 108, commi 1 e 2 del Codice, rubricato "Risoluzione".

*d) ECCESSIVA ONEROSITÀ SOPRAVVENUTA - IMPEGNO DELLE PARTI ALLA REVISIONE DEL CONTRATTO*

Al verificarsi delle fattispecie previste dall'art. 1467 del Codice Civile e dunque nel caso di avvenimenti straordinari ed imprevedibili tali da rendere il rapporto contrattuale eccessivamente oneroso per una delle parti, queste si impegnano a rivedere le clausole contrattuali allo scopo di ristabilire l'equilibrio delle reciproche prestazioni; in mancanza di accordo e/o anche per impossibilità giuridica del COMUNE, il contratto si intende risolto.

#### **ART. 66 - PROCEDIMENTO INERENTE SANZIONI E RISOLUZIONE**

L'applicazione di penali e/o dell'istituto della risoluzione saranno preceduti da formale contestazione alla quale l'Impresa avrà la facoltà di presentare formali controdeduzioni entro il termine comunicato.

Nell'ipotesi in cui dette deduzioni non siano accolte ovvero non vi sia stata risposta o le stesse non siano giunte nel termine indicato o l'Impresa non abbia adito le competenti autorità nei termini di legge previsti, il provvedimento è considerato definitivo. L'Impresa dovrà rimuovere comunque le cause delle inadempienze segnalate.

#### **PAGAMENTO DEGLI ADDEBITI.**

L'Impresa è tenuta:

- al pagamento delle penali irrogate;
- alla refusione degli ulteriori ed eventuali maggiori danni causati;
- al risarcimento degli importi scaturenti dall'attività sostitutiva di cui all'articolo "Attività sostitutiva del Comune";
- al pagamento, in caso di risoluzione, di una sanzione corrispondente al valore residuo della cauzione definitiva ("importo pieno della cauzione" detratto dal valore di tutti gli addebiti).

La refusione degli importi avviene:

- rivalendosi su eventuali crediti vantati dall'Impresa derivanti dall'espletamento delle prestazioni contrattuali;
- incamerando la cauzione definitiva;
- mediante riscossione coattiva, nel caso in cui la cauzione definitiva non copra l'ammontare degli addebiti.

Resta altresì inteso che rimarranno in ogni caso impregiudicate eventuali azioni legali che si rendessero necessarie.

Dalla data di efficacia del recesso/risoluzione, l'Impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno all'Comune.

In caso di recesso/risoluzione dell'Comune, l'Impresa ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo il corrispettivo e le condizioni di contratto.

#### **ART. 67 CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO**

*a) CESSIONE DEL CONTRATTO*

E' fatto divieto all'Impresa di cedere, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate dal Codice, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

La violazione di tale obbligo costituisce clausola risolutiva espressa del contratto.

*b) SUBAPPALTO*

Il Subappalto è consentito se richiesto dalla Ditta in sede di gara ed espletato secondo le modalità dell'art. 105 del Codice.

**ART. 68- COSTITUZIONE IN MORA**

I termini e le comunicazioni contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza l'obbligo per la Stazione appaltante della costituzione in mora.

**ART. 69 - ATTIVITA' SOSTITUTIVA DEL COMUNE**

Il Comune si riserva di eseguire o di far eseguire ad altri il mancato o incompleto servizio qualora:

- l'Impresa persista nell'inadempimento, anche dopo le contestazioni;
- in caso di acclarata necessità ed urgenza conseguenti ad inadempienze dell'Impresa, dopo che la stessa non vi abbia provveduto prontamente secondo le disposizioni impartite.

In tali casi, oltre all'applicazione delle penali, all'Impresa verranno addebitate integralmente le spese sostenute maggiorate del 15% per oneri di amministrazione.

**ART. 70 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI - OBBLIGHI DI RISERVATEZZA**

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n.196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, Il Comune di Sospiro quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto di appalto nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione/ dei lavori, il responsabile per la sicurezza, il verificatore/collaudatore;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;

- ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto e della relativa di contrazione. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

In ogni caso, in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto di appalto l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che l'Impresa sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

L'Impresa potrà citare i termini essenziali del presente contratto nei casi in cui ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione a gare e appalti, restando inteso altresì che il Comune procederà, su esplicita richiesta, all'emissione delle necessarie certificazioni di Legge.

#### **ART. 71- DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio legale per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, altrimenti si considererà domiciliata, ad ogni effetto di legge, presso la sede del Comune.

#### **ART. 72- OSSERVANZA DI LEGGI E DI REGOLAMENTI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore (a livello europeo, nazionale, regionale e ATS di competenza) o che siano emanati durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali) e specialmente quelle attinenti i servizi oggetto dell'appalto.

Al presente capitolato, per quanto specificatamente non previsto e contemplato, si applica l'art. 1655 e segg. C.C. nonché tutte le disposizioni regolamentari e legislative in materia.

#### **ART. 73- CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra Il Comune e l'Impresa durante l'esecuzione del

contratto si possono, previo accordo delle parti, applicare gli istituti della transazione e dell'accordo bonario previsti dal Codice, subordinatamente all'ossequioso ottemperamento di quanto ivi previsto; in alternativa tali controversie sono devolute al giudice pro tempore vigente per materia e territorio. Le parti sono a conoscenza che è devoluta al Giudice ordinario anche la questione in merito alla risoluzione del presente rapporto qualora l'esecuzione sia avviata prima della stipula formale del contratto (TAR Campania sez. I 11/4/2016 n. 1772 - n. 05941/2014 REG.RIC) e (Cass. Sez. un., 14 giugno 2006 n.13690; Id., n.9100/2005; Id., n. 9391/2005).

**ART 74 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE**

Per quanto non previsto e disposto dal presente capitolato, dall'offerta dell'Impresa e dal contratto, si applicano le disposizioni di legge pro tempore vigenti in materia, ed in particolare le norme del Codice Civile e quelle applicabili ai contratti della Pubblica Amministrazione.

Allegato A)

**ELENCO ALFABETICO DELLE DERRATE ALIMENTARI - SCHEDE PRODOTTO**

- ACETO DI VINO BIANCO
- ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE
- ASIAGO D.O.P.
- BASE PER PIZZA FRESCA O SURGELATA
- BEVANDA VEGETALE A BASE DI RISO
- BEVANDA VEGETALE A BASE DI SOIA
- BISCOTTI PER L'INFANZIA (DIETETICI)
- BISCOTTI SECCHI
- BISCOTTI SECCHI SENZA LATTE E UOVO
- BISCOTTI SECCHI SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO
- BISCOTTO GRANULATO
- BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.
- BURRO
- CACAO IN POLVERE
- CAMOMILLA GRANULARE
- CAMOMILLA IN FILTRO
- CARNE AVICOLA FRESCA
- CARNE CUNICOLA FRESCA
- CARNE BOVINA FRESCA
- CARNE BOVINA FRESCA MACINATA
- CARNE SUINA FRESCA
- CARNE SUINA INSACCATA NON STAGIONATA (SALAMELLE - SALSICCE)
- CEREALI
- CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA
- CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO
- CREMA DI CEREALI E ORZO
- CREMA DI RISO
- ERBE AROMATICHE ESSICATE
- FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00
- FARINA DI MAIS
- FARINA LATTEA DI RISO
- FARINA LATTEA GUSTI VARI (FRUTTA MISTA, CEREALI, BISCOTTATA)
- FETTE BISCOTTATE
- FRUTTA
- GRANA PADANO D.O.P.
- LATTE DI MANDORLA
- LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO
- LATTE VACCINO FRESCO PASTORIZZATO INTERO
- LATTE VACCINO FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO
- LEGUMI
- LIEVITO DI BIRRA

- LIEVITO VANIGLIATO PER DOLCI
- LIOFILIZZATI DI CARNE
- MANDORLE SECCHIE
- MIELE MILLEFIORI E ACACIA
- MIELE VARESINO DI ACACIA D.O.P
- MOZZARELLA FRESCA FIORDILATTE
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- OMOGENEIZZATI GUSTI VARI
- PANE COMUNE FRESCO
- PANGRATTATO
- PARMIGIANO REGGIONO D.O.P.
- PASSATA, PELATI E POLPA DI POMODO
- PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI
- PROSCIUTTO COTTO
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P.
- PROVOLONE VALPADANO D.O.P.
- QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P
- RICOTTA DI VACCA PASTORIZZATA
- ROBIOLA
- SALE MARINO IODATO (FINO E GROSSO)
- STRACCHINO
- THEA DETERMINATO IN FILTRI
- TALEGGIO D.O.P
- TONNO IN OLIO DI OLIVA
- UOVO PASTORIZZATO
- VERDURA FRESCA
- YOGURT ALLA SOIA
- YOGURT ALLA FRUTTA
- ZUCCHERO GREZZO DI CANNA
- ZUCCHERO RAFFINATO SEMOLATO

=====

#### **SCHEMA PRODOTTO: ACETO DI VINO BIANCO - FILIERA CORTA**

Il nome "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini. L'aceto richiesto di "filiera corta" deve essere confezionato in bottiglia di vetro, con chiusura ermetica munita di sigillo e contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

L'aceto di vino utilizzato deve essere prodotto dalla fermentazione acetica dei vini (bianchi) e deve avere:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g 6 per cento millilitri;
- un quantitativo di alcool non superiore al 1,5% in volume.

L'aceto deve avere una colorazione naturale, senza aggiunta di qualsiasi sostanza estranea; non deve

essere stato sottoposto a pratiche e trattamenti enologici diversi da quelli autorizzati per il prodotto, ne presentare caratteri enologici difformi da quelli tipici, per quanto riguarda il colore, il sapore ecc... Non deve contenere metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni:

Zn < mg 5/litro

Cu < mg 5/litro

Pb < mg 5/litro

acido borico < 60 mg/litro

sorbitolo < 70 mg/litro

ne conservanti o coloranti.

L'aceto all'analisi organolettica, chimica o microscopica non deve risultare alterato per malattia, o comunque avariato o difettoso per odori e/o sapori anomali oppure essere infestato da parassiti e/o addizionato con acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti (vinolina, rosso d'anilina, enocianina), composti metallici tossici, aldeidi, aceto di alcool, sostanze acri (pepe, zenzero, senape, timo), ecc.

#### SCHEDA PRODOTTO: ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Premesso che in base ai Criteri Minimi Ambientali elaborati nell'ambito del PAN GPP **non potranno essere utilizzate acque confezionate, se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie)**. Dovrà, pertanto, essere individuata, a cura dell'offerente, la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo ove possibile l'utilizzo di acqua di rete o distribuzione di acqua microfiltrata.

Nell'ottica di una attenzione alla sostenibilità ambientale si consiglia almeno di scegliere la fornitura di acque minerali provenienti dal territorio regionale per una riduzione dei costi ambientali derivanti dalla distribuzione e dai trasporti (in particolare la diminuzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>);

L'acqua minerale naturale deve essere consegnata in bottiglie di cloruro di polivinile sigillate o vetro, della capacità indicata, riportanti in etichetta tutte le indicazioni utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto previste dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni.

I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare qualsiasi manipolazione, falsificazione, contaminazione e fuoriuscita del liquido contenuto.

Le confezioni di acqua devono essere tenute in depositi protetti e non esposti al sole.

L'acqua deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% (vita commerciale residua).

L'acqua, totalmente degassata, proveniente da sorgenti naturali o perforate con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, deve essere confezionata così come scaturisce dalla sorgente e possedere le caratteristiche indicate nella normativa vigente.

L'acqua minerale naturale deve avere le caratteristiche organolettiche tipiche e cioè essere: inodore, insapore, incolore; in base ai referti delle analisi chimiche non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali, ne presentare tracce di cloruri di polivinile ceduti inopportuno dal contenitore.

Per quanto riguarda le caratteristiche batteriologiche l'acqua sia all'origine, che alla fine della catena di imbottigliamento, nonché di distribuzione, determinata secondo i metodi scientifici riconosciuti e normati, deve essere microbiologicamente pura. E' consigliata acqua oligominerale con residuo fisso non superiore a 500mg/l.

Le indicazioni obbligatorie in etichetta che avvolge la bottiglia devono riportare:

- la denominazione legale "acqua minerale naturale";
- il nome commerciale dell'acqua minerale naturale ed il nome del sito sorgivo;
- i risultati delle analisi chimica e fisico-chimica;
- la data ed il laboratorio presso il quale sono state effettuate le analisi;
- il contenuto nominale;
- i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione all'utilizzazione,
- il termine minimo di conservazione;
- le diciture di identificazione del lotto;
- informazioni circa gli eventuali trattamenti consentiti a cui è stata sottoposta l'acqua.

#### SCHEMA PRODOTTO: ASIAGO D.O.P.

Il formaggio **Asiago D.O.P.** deve essere consegnato in tranci confezionati sottovuoto, riportanti il contrassegno tipico del Consorzio di tutela e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente, compresa la marchiatura sul bordo della forma.

La confezione di Asiago deve essere costituita da un unico trancio, non tagliato a fette.

Ogni confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del formaggio e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, nonché garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Il formaggio deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il formaggio Asiago richiesto è di tipo pressato fresco. Deve essere un formaggio a pasta semicotta, dal sapore dolce, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, con stagionatura minima di 20 giorni dalla produzione.

Il formaggio deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta sottile ed elastica;
- la pasta deve essere con occhiatura irregolare, di media grandezza, avere colore bianco o leggermente paglierino, sapore dolce, delicato e gradevole;

Il formaggio Asiago deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, privo di difetti di qualunque genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), screpolatura, gonfiore e incurvamento delle facce, spaccature all'interno della pasta, colorazioni anomale, modificazioni del sapore, oppure avere odore di stantio e presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole, ecc..

Non deve essere alterato, sofisticato, oppure contenere grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), coloranti, conservanti, aromatizzanti o altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione, quali aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili.

L'Asiago non deve contenere Aflatossine, metalli pesanti, diossine e sostanze chimiche in quantità superiore a quanto indicato nella norma vigente e successive modifiche ed integrazioni.

#### SCHEMA PRODOTTO: BASE PER PIZZA FRESCA O SURGELATA

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti

- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.

#### **SCHEMA PRODOTTO: BEVANDA VEGETALE A BASE DI RISO**

**La bevanda è un latte vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari.**

La bevanda a base di riso deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La bevanda vegetale a base di riso deve essere consegnata, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Il prodotto, ricavato dal riso intero meglio se integrale, macerato in brodo d'acqua; è una bevanda vegetale che non contiene né lattosio né proteine del latte e colesterolo; contiene prevalentemente zuccheri semplici, grassi polinsaturi, fibre, minerali, vitamine A, B, D.

Può essere arricchito con enzimi, vitamina B12, Ferro.

La bevanda di riso ha un colore simile al latte vaccino, bianco opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro.

La bevanda a base di riso non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere.

#### **SCHEMA PRODOTTO: BEVANDA VEGETALE A BASE DI SOIA**

**La bevanda vegetale a base di soia sostituisce il latte vaccino nei casi di intolleranze, (per diete personali)**

La bevanda a base di soia deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e tale da non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La bevanda vegetale a base di soia deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Il prodotto, ricavato dalla soia intera o dalla farina di soia, e costituito da una emulsione di grasso, acqua e proteine, nella percentuale seguente:

- proteine 3,5 %
- grassi 2%
- carboidrati 2,9%
- minerali 0,5%

con caratteristiche nutrizionali simili a quelle del latte vaccino, ma con inferiore contenuto in grassi. Può essere arricchito con vitamina B 12 e Calcio.

La composizione nutrizionale media per 100 grammi di bevanda di soia e la seguente:

Kcal 32

proteine animali 0

proteine vegetali g 2,9

grassi g 1,9

zuccheri g 0,8

fibre g 0

ferro mg 0,4

calcio mg 13

La bevanda di soia ha un colore ambrato opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro.

La bevanda non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, ne presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere.

#### **SCHEMA PRODOTTO: BISCOTTI PER L'INFANZIA (DIETETICI)**

**Sono biscotti adatti ad un'alimentazione per i primi mesi e per i mesi successivi allo svezzamento.**

I biscotti per l'infanzia devono essere in confezione di cartone chiusa, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, nonché l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

I biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

I biscotti dietetici primi mesi devono essere preparati con ingredienti naturali con aggiunta di vitamine, quali: farina, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, malto, agenti lievitanti, burro, sale, aromi naturali, vitamine del complesso B, integratore (proteine del latte).

Il prodotto richiesto deve contenere un'elevata quota proteica costituita in gran parte da proteine del latte.

I biscotti non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, avere odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), essere invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici; non devono contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero, né tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

L'Amministrazione può richiedere al fornitore, nel corso dell'anno, la tracciabilità di filiera del prodotto.

### SCHEMA PRODOTTO: BISCOTTI SECCHI

I biscotti secchi devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Tutti i biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

I biscotti devono essere confezionati con materie prime ottenute e trasformate secondo i metodi dell'agricoltura biologica e/o da " sistemi di produzione integrata" e preferibilmente di "filiera corta"

Devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina biologica tipo 0 - 00, uova fresche biologiche, zucchero di canna o miele, latte biologico, polvere lievitante.

Almeno il 95 % degli ingredienti devono essere di origine biologica e/o da " sistemi di produzione integrata".

I biscotti non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia.

Non devono essere dolcificati con saccarina o edulcoranti di sintesi, ma con miele, zucchero di canna o malto.

I biscotti non devono contenere frutta secca intera o frantumata.

La composizione media per 100 grammi di prodotto deve essere la seguente:

- Proteine 7-8,5%
- Carboidrati 69-70%
- Grassi 15-18%

Non sono richiesti biscotti integrali.

I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

L'Amministrazione può richiedere al fornitore, nel corso dell'anno, la tracciabilità di filiera del prodotto.

### SCHEMA PRODOTTO: BISCOTTI SECCHI SENZA LATTE E UOVO

**Questo prodotto è riservato solo per gli utenti che presentano intolleranza alimentare al latte e alla uova.**

I biscotti senza latte e uovo devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione

efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Tutti i biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

I biscotti senza latte devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, farina di frumento, latte di soia o di riso, olio vegetale, agenti lievitanti, zucchero o miele.

I biscotti non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo.

I biscotti non devono contenere frutta secca intera o frantumata.

I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

#### **SCHEMA PRODOTTO: BISCOTTI SECCHI SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO**

**Questo prodotto è riservato solo per gli utenti che presentano patologie per le quali è sconsigliata l'assunzione di zuccheri**

I biscotti senza zucchero devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Tutti i biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

I biscotti senza zucchero aggiunto devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, quali frumento, mais, riso, farro, latte, uova, olio vegetale, agenti lievitanti, edulcorati con maltitolo (composto naturale che deriva dall'amido di mais, con grado di dolcezza di poco inferiore a quello dello zucchero).

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con zucchero e non devono contenere frutta secca intera o frantumata.

I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

#### **SCHEMA PRODOTTO: BISCOTTO GRANULATO**

Il biscotto granulato deve essere confezionato in barattolo con coperchio richiudibile, in atmosfera protettiva, o in sottovuoto, etichettato nel rispetto della normativa vigente, compresa quella relativa

agli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana.

Il biscotto granulato deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il biscotto granulato deve essere ottenuto da ingredienti naturali, quali: farina di riso, amido di riso e di mais, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, malto, miele, agenti lievitanti, aromi naturali, vitamine del complesso B, integratore (proteine del latte) e calcio. Il biscotto granulato deve essere privo di uovo e di glutine.

Il prodotto richiesto deve contenere un'elevata quota proteica costituita in gran parte da proteine del latte. Deve essere di rapido utilizzo, aggiunto a liquidi quali latte, succhi di frutta, orzo, pappe di frutta e simili.

Il biscotto granulato non deve avere odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.). Non deve presentarsi raggrumato, invaso da parassiti, alterato o adulterato e non deve essere prodotto con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

#### SCHEMA PRODOTTO: BRESAOLA I.G.P.

La **bresaola** è un prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina, tutelato da specifico disciplinare di produzione, dovrà essere **certificata IGP** e dovrà avere al momento della consegna un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 45 giorni.

La bresaola deve essere ottenuta da carne di manzo o vitellone di produzione nazionale, ricavata dalla fesa, punta d'anca o sotto fesa, sottoposta a salagione a secco per un periodo dai 10 ai 20 giorni a seconda della stagione, della pezzatura e dell'altitudine del luogo di lavorazione. Dopo la salatura dovrà seguire l'asciugatura e la stagionatura per un periodo variabile dai 2 ai 4 mesi circa.

La bresaola I.G.P. richiesta deve essere consegnata intera o in tranci, in confezione sottovuoto, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto contenuto.

La confezione della bresaola deve essere di materiale plastico o carta alluminata, in materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Il prodotto deve avere una rintracciabilità riportata sui documenti di consegna e sulla etichetta.

La bresaola deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

La bresaola deve essere rispondente a quanto indicato nel disciplinare di produzione, essere di prima qualità per le caratteristiche tipiche, avere una forma cilindrica, deve avere un colore rosso uniforme

con bordo scuro appena accennato, con minimo grasso esterno bianco; avere una buona consistenza, soda (stagionata), compatta al taglio, senza fenditure, avere sapore delicato, fragrante, moderatamente saporito, ma non acido, tipico del prodotto.

La bresaola deve essere esente da alterazioni e anomalie di qualsiasi genere, compresi difetti: di invasione di parassiti alterazioni di tirosina nel caso che le formazioni biancastre cristalline interessino buona parte delle fibre muscolari della fetta di bresaola.

#### **SCHEDE PRODOTTI: BURRO - FILIERA CORTA**

Il burro, di produzione di " filiera corta " o regionale ( non è ammesso burro di altra nazionalità), deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, sottoposto a centrifugazione. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve contenere sostanza grassa non inferiore all'82 % e un'acidità espressa in acido oleico inferiore allo 0,5% Il burro deve essere consegnato in confezione chiusa, con sigillo alle estremità, in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, riportante la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il burro deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il trasporto del burro dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e atti a mantenere la temperatura del prodotto tra +1° C e +5° C.

Il burro consegnato deve essere in perfetto stato di conservazione; deve essere fresco e non sottoposto a congelamento, avere il punto di fusione 28-36°C e quello di solidificazione da 20 a 23°C.

Il burro non deve essere in alcun modo alterato o adulterato, ne avere sapore di rancido, presentare alterazione di colore sulla superficie (la colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, e da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e se proviene da animali alimentati con foraggi freschi). Il burro non deve inoltre avere odore di muffa, sapore amaro, oleoso, di lievito, di pesce, di formaggi e simili o contenere sostanze estranee, conservanti, coloranti di qualunque genere.

Il burro non deve contenere sostanze sofisticanti, quali acqua in contenuto superiore al 16%, aggiunta di grassi estranei (oli vegetali e grassi animali), sostanze minerali antisettiche, sostanze estranee aggiunte per aumentarne il peso, nonché agenti conservanti diversi dal sale comune.

Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il burro deve possedere requisiti generali di sicurezza igienica, sempre nel rispetto di quanto stabilito dalle norme vigenti.

#### **SCHEDE PRODOTTI: CACAO IN POLVERE**

Il cacao in polvere deve essere ottenuto dai semi di cacao decorticati e torrefatti di qualità pregiata, di diversa origine, leale e mercantile, che con procedimento meccanico siano stati trasformati in polvere contenente almeno il 20% di burro di cacao (in percentuale sulla sostanza secca) ed un tenore

massimo di acqua del 9%, con eventuale aggiunta di zucchero.

Il cacao in polvere deve essere confezionato in barattolo o in scatola a chiusura ermetica, richiudibile, etichettata secondo le disposizioni legislative vigenti e successive modifiche e integrazioni.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del cacao e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana.

Il cacao deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life.

Il cacao deve essere privo di germi o di qualsiasi altro prodotto residuo dalla estrazione del burro di cacao effettuata con solventi, nonché margarina, grassi idrogenati, olio di cocco, grassi esterificati e rigenerati, ecc.. Il cacao non deve contenere Ocratossina A superiore ai limiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il cacao non deve essere adulterato con aggiunte di gusci di cacao, di destrine e farine varie, in particolare di castagne, che ne alterino la composizione chimica e l'aspetto al microscopio.

#### **SCHEDA PRODOTTO: CAMONILLA GRANULARE**

La camomilla, costituita da un estratto granulare istantaneo proveniente dal fiore di camomilla deve presentare caratteristiche di odore e sapore tipiche del fiore da cui proviene. Non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), né essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero.

La camomilla istantanea deve essere confezionata in atmosfera protettiva, la cui busta e posta in scatola o in barattolo richiudibili, etichettati nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La camomilla deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

#### **SCHEDA PRODOTTO: CAMOMILLA IN FILTRI**

La camomilla deve essere consegnata in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente a quanto disposto dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni.

Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente e deve riportare anche l'indicazione del tipo di camomilla impiegata.

La camomilla deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve

residuale dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

La camomilla richiesta deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla (*Matricaria Chamomilla*), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale e rispondente ai tipi ed alle caratteristiche fissate dalla normativa vigente.

La camomilla in filtri non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), né essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

#### **SCHEMA PRODOTTO: CARNE AVICOLA FRESCA**

Tutta la carne avicola (pollo e tacchino) fresca deve provenire da animali nati ed allevati in Italia. Deve essere biologica per almeno il 20% in peso sul totale. Le restanti somministrazioni sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa, approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentare e Forestali ai sensi del d.m. 29 luglio 2004, come indicato ai sensi dell'art. 34 del D.L. 50/2016, adozione dei CAM.

La carne avicola fresca certificata di "classe A" deve provenire preferibilmente da animali "allevati a terra" sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, di recente macellazione, abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti e controllati. Sulla singola confezione deve essere apposto anche il marchio di qualità.

Le carni avicole devono essere sottoposte ai vari trattamenti (sezionamento, confezionamento, stoccaggio) in condizioni igieniche rispondenti, all'interno di impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti o in laboratori autorizzati.

Le carni avicole devono essere conformi alle norme igieniche in materia, riferite in particolare alla carica batterica.

Le carni avicole, di qualsiasi parte anatomica richiesta, devono avere un colorito bianco rosato o tendente al giallo, una ottima consistenza, non essere flaccide, né infiltrate di sierosità, prive di ecchimosi, macchie verdastre, sangue, edemi, ematomi, fratture, ferite.

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata.

Le carni consegnate non devono presentare caratteri organolettici difformi da quelli tipici, né contenere sostanze estranee a qualunque titolo aggiunte, né avere un tenore di acqua superiore a quanto stabilito dalla normativa vigente. La carne non essere stata trattata per la conservazione con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;

La carne avicola deve essere confezionata in vassoio di materiale a perdere con carta assorbente alla base, posto in confezione chiusa (busta) sigillata o termosaldata. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni e non trasmettere alle stesse sostanze nocive per la salute umana, nonché sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Ogni confezione deve riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Le etichette apposte sulle singole confezioni, devono essere ben fissate sul lato esterno della vaschetta,

quindi non a diretto contatto con la carne ed essere facilmente leggibili. Non è consentito il riciclaggio degli imballaggi e delle etichette.

L'etichettatura dovrà riportare:

- la denominazione di vendita (specie, categoria, taglio)
- il numero di riconoscimento CE del macello o del laboratorio di sezionamento,
- lo stato di commercializzazione (fresco)
- il numero di lotto
- modalità di conservazione e consumo
- la data di scadenza
- i marchi e le certificazioni previste dalla normativa vigente

Saranno respinte le confezioni di carne avicola con etichetta staccata, non leggibile o abrasa, anche a causa della umidità.

Le confezioni di carne avicola non devono presentare all'interno e/o all'esterno delle stesse cristalli di ghiaccio o sierosità allo stato liquido o solido, oppure corpi estranei di varia natura, parti di ossa, pelle, piume, infestanti, ecc., nonché avere caratteri atipici di qualunque genere.

La carne avicola fresca deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore all'80% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il trasporto della carne avicola fresca dovrà essere effettuato con mezzi idonei in ottemperanza alle disposizioni legislative vigenti.

#### **SCHEDE PRODOTTI: CARNE BOVINA FRESCA**

Tutta la carne bovina fresca deve provenire da animali nati ed allevati in Italia. Deve essere biologica per almeno il 50% in peso sul totale, un ulteriore 10% in peso deve essere, se non biologica, etichettata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito di qualità regionali riconosciute in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa, approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentare e Forestali ai sensi del d.m. 29 luglio 2004, come indicato ai sensi dell'art. 34 del D.L. 50/2016, adozione dei CAM.

La confezione di materiale plastico deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della carne e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché essere di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla singola confezione deve essere apposto anche il marchio di qualità.

La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto. Le confezioni non devono presentare all'interno delle stesse cristalli di ghiaccio o sierosità allo stato liquido o solido.

Le singole confezioni devono essere etichettate nel rispetto della normativa vigente, riportare la data di confezionamento, oltre a tutte le altre indicazioni previste, compreso il contrassegno BIO e/o IGP e/o DOP a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto e la precisa denominazione merceologica. L'etichetta deve essere apposta all'interno della confezione, sul lato esterno della vaschetta, non a diretto contatto con la carne e deve essere facilmente leggibile. Saranno respinte le confezioni di carne bovina con etichetta staccata, non leggibile o abrasa, anche a causa della umidità.

Le singole confezioni possono essere poste in imballaggi secondari nuovi, integri e non riutilizzati

per altri imballi, riportanti esternamente l'etichettata del prodotto ivi contenuto.

Le carni, consegnate al Centro di cottura, devono avere a corredo la certificazione attestante la provenienza, l'allevamento, le specifiche dell'animale e la macellazione, oltre alle informazioni supplementari previste dal disciplinare specifico delle carni documentate.

Il documento commerciale di accompagnamento della carne bovina BIO e/o IGP e/o DOP deve riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti e utili ai fini della tracciabilità del prodotto.

La carne bovina deve essere di recente produzione, risultante dalla data di lavorazione o confezionamento riportate in etichetta ed avere dal momento del confezionamento, una **shelf-life** (vita commerciale residua) non inferiore all'80%.

La carne bovina deve essere consegnata fresca; non deve essere stata sottoposta a congelamento, ne deve aver subito processo di scongelamento a nessun titolo dovuto.

Tutta la carne bovina fresca BIO e/o IGP e/o DOP italiana di 1^ scelta o di 1^ qualità deve provenire da animali appartenenti alle seguenti classi secondo la vigente normativa/classificazione commerciale:

- **categoria A** carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi o **categoria E** carcasse di altri animali femmine nati e allevati in Italia e alimentati nel rispetto di quanto indicato nel disciplinare di produzione della carne BIO e/o IGP.
- **conformazione U (Ottima**: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o **R (Buona** : profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- **copertura in grasso : 2** (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti);

Gli animali devono essere macellati in stabilimento autorizzato il più possibile vicino al luogo di allevamento e/o lavorazione.

La ditta di lavorazione della carne deve essere in possesso delle relative autorizzazioni, a garanzia del livello di qualità igienica del prodotto trattato, ossia la carne deve essere lavorata in laboratori autorizzati CE e nel rispetto del proprio sistema di autocontrollo.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto e confezionamento devono avvenire in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La carne non deve provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, oppure da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o trattate con qualsiasi altra sostanza estranea, atta a modificarne le caratteristiche organolettiche (colore, odore, consistenza, sapore) tipiche, nonché da animali allevati in condizioni non idonee. La carne, inoltre, non deve aver subito trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, ne contenere residui di farmaci di alcun genere.

Tutta la carne consegnata e somministrata agli utenti deve essere di ottima qualità, deve avere un colorito rosso-rosa, con grasso esterno bianco, compatto, non flaccido, uniforme, ben distribuito e senza tracce di processi ossidativi; deve essere soda, a grana fine, magra e presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza dal quale è stata ricavata. La carne non deve presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti.

Il confezionamento sottovuoto non deve pregiudicare le caratteristiche della carne. Qualora la carne confezionata abbia un colore bruno, questo deve virare al rosso vivo entro mezz'ora dalla apertura

della confezione e la carne deve assumere un odore tipico del prodotto fresco con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità.

La carne oltre al buon aspetto visivo (grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta), deve essere anche in ottime condizioni igieniche (pH non superiore a 6) e deve essere esente da alterazioni microbiche e fungine.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura dei tagli di carni fresche bovine sia da 0° C a + 4° C .

#### **SCHEMA PRODOTTO: CARNE BOVINA FRESCA MACINATA**

La carne macinata deve essere ottenuta da carni fresche come sopra descritte nella precedente scheda "CARNE BOVINA FRESCA" non sottoposta a congelamento; deve essere a grana fine, magra, con una percentuale di grasso non superiore al 7%.

La carne macinata non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi e additivi ne deve essere stata sottoposta a trattamenti diversi, o essere addizionata con coloranti,conservanti, ecc.

La carne macinata deve apparire magra, avere un colore rosso tipico e senza evidenti parti di grasso, tendini, nervature e simili, rilevabili anche da esame ispettivo visivo.

#### **SCHEMA PRODOTTO: CARNE CUNICOLA FRESCA**

Tutta la carne di coniglio fresca deve provenire da animali nati ed allevati in Italia.

Il coniglio destinato alla ristorazione scolastica deve essere consegnato disossato e confezionato in vaschetta posta in confezione chiusa o termosaldata, riportante la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La carne di coniglio deve essere ottenute da animali di età compresa fra gli 80 ed i 120 giorni, di peso compreso tra 1.500 -1.800 grammi.

La carne cunicola deve essere di "classe A" pertanto deve provenire da animali sani in ottimo stato, alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale , di recente macellazione, abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti e controllati. Sulla singola confezione deve essere apposto anche il marchio di qualità.

Le carni cunicole devono essere sottoposte ai vari trattamenti (sezionamento, confezionamento, stoccaggio) in condizioni igieniche rispondenti, all'interno di impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti o in laboratori autorizzati.

Le carni di coniglio non devono presentare difetti visibili, quali macchie scure, verdastre, ecchimosi, parti di pelle/peli, nonché essere state trattate con sostanze decoloranti, acqua ossigenata, con coloranti naturali o artificiali.

La carne di coniglio non deve presentare alterazioni microbiche del tipo di viscosità o mucillagini

superficiali, ammuffimento, lipolisi o colorazioni o odori anomali, fosforescenza e simili; inoltre le carni non essere state trattate, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

La confezione deve essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti e tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della carne, nonché trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana; di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Le etichette apposte sulle singole confezioni, devono essere ben fissate sul lato esterno delle stesse, non a contatto diretto con la carne, facilmente leggibili. Saranno considerate non conformi e quindi respinte le confezioni aventi l'etichetta staccata, non leggibile o abrasa, anche a causa della umidità.

L'etichettatura dovrà riportare :

- la ditta produttrice
- il numero di riconoscimento CE dell'impianto di macellazione
- la specie ed il taglio
- la data di lavorazione e confezionamento
- la data di consumazione raccomandata
- la data di scadenza
- il numero di lotto
- modalità di conservazione e consumo
- i marchi e le certificazioni previste dalla normativa vigente

Le confezioni di coniglio non devono presentare all'interno e/o all'esterno delle stesse cristalli di ghiaccio o sierosità allo stato liquido o solido, oppure corpi estranei di varia natura, parti di ossa, pelle, peli, infestanti, ecc..

Il coniglio deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore all' 80% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e registrati ai sensi della normativa CE e in grado di mantenere la temperatura in fase di trasporto da 0°C a + 4°C .

#### **SCHEMA PRODOTTO: CARNE SUINA FRESCA**

Tutta la suina fresca deve provenire da animali nati ed allevati in Italia. Deve essere biologica per almeno il 10% in peso sul totale, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici", come indicato ai sensi dell'art. 34 del D.L. 50/2016, adozione dei CAM.

La carne suina fresca dovrà essere confezionata in vaschetta per alimenti termosaldata, o posta in confezione chiusa (buste di materia plastica rispondente ai requisiti di legge), sigillata, sottovuoto, confezionata entro le 48 ore antecedenti alla consegna.

La confezione deve essere in materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della carne e non trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana; deve essere sufficientemente solida per garantire una protezione efficace della carne durante il trasporto e le manipolazioni ed etichettata nel rispetto della normativa vigente,

riportando anche la data di confezionamento. Le confezioni non devono presentare all' interno e/o all'esterno delle stesse cristalli di ghiaccio o sierosità allo stato liquido o solido.

La carne suina fresca consegnata al Centro di cottura nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore all'80% della shelf-life (vita commerciale residua).

Tutta la carne suina come sopra detto deve provenire da animali nati ed allevati in Italia, del peso vivo compreso tra 120 e 150 chilogrammi, allevati con prodotti di origine vegetale OGM FREE e senza impiego di promotori della crescita.

Il filone di suino (lombo), ricavato da maiali magri o leggeri deve possedere le caratteristiche di carne di prima qualità (sviluppo carnoso). E' escluso l'utilizzo di carni di verri o di scrofe.

La carne come sopra detto deve provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) e S (sezionamento).

Tutta la filiera, dall' allevamento al confezionamento deve essere certificata e specificata, compresa la provenienza del suino.

La carne deve avere:

un aspetto leggermente marmorizzato

un colore rosa intenso/rosso chiaro

una consistenza soda e asciutta

una grana fine e serrata

un grasso sottile, ripartito regolarmente, compatto e asciutto

non deve avere odore

La carne suina deve essere tenera ed avere un grasso di infiltrazione muscolare non superiore al 3-4% e deve essere privata delle parti fibrose.

La carne non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi e additivi ne deve essere stata sottoposta a trattamenti particolari con sostanze conservative antiossidanti (ac.ascorbico nitriti e nitrarti, ecc) e/o antibiotici (tetracicline) e non deve presentare zone sbiadite e/o con colorazioni anomale. Non deve essere stata ne congelata, ne scongelata.

Non deve presentare alterazione organolettica e/o patologica di qualsiasi genere. Allo scopo di garantire che la carne sia priva di sostanze che possano nuocere alla salute umana, la ditta fornitrice deve garantire il rispetto di un rigoroso piano di controllo, nei confronti di queste sostanze, ai sensi delle disposizioni legislative vigenti, nonché della messa in atto delle corrette pratiche in materia di igiene e procedure HACCP previste dalla normativa vigente e di rispetto di quanto indicato.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura dei tagli di carni fresche suine sia da 0° C a + 4° C .

<b>SCHEMA PRODOTTO: CARNE SUINA INSACCATA NON STAGIONATA ( SALAMELLE, SALSICCE)</b>
---

Le carni suine insaccate fresche non stagionate (salamelle, salsiccia) deve essere ottenute da carni fresche come sopra descritte nella precedente scheda "CARNE SUINA FRESCA", non sottoposte a congelamento.

Le carni suine insaccate:

- non essere prodotte con utilizzo di budello bovino e frattaglie;
- essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4°C;
- essere esenti da odori e colorazioni anomale;
- non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (<0.05% p/p);
- avere imballaggi e confezioni integre;
- essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- essere in possesso di etichettatura che riporti :
  - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
  - la denominazione commerciale del prodotto,
  - gli ingredienti,
  - la data di produzione (trattandosi di prodotti crudi a base di carni suine),
  - la data di scadenza,
  - il lotto di produzione,
  - le modalità di conservazione;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna dell'80%;
- essere trasportate secondo le disposizioni vigenti in materia, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0° C a + 4° C.

#### SCHEMA PRODOTTO: CEREALI

Richiamato l'art. 34 del d.l. 50/2016, nonché i CAM, si precisa che i cereali devono essere biologici per almeno il 50% in peso.

I cereali prevalentemente richiesti sono i seguenti: grano, riso, farro, orzo.

La pasta di semola deve essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica serigrafata per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per la etichettatura dei prodotti alimentari, stampati sulla confezione. Non sono previste etichette apposte sulla stessa.

Sulla confezione deve essere sempre indicato il pastificio di produzione, la denominazione dell'impresa molitrice e della sede dello stabilimento oltre al tipo di pasta di semola (nome, formato, numero, ecc.), il tempo di cottura.

Tutta la pasta deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75 % della shelf-life (vita commerciale residua).

La pasta di semola deve essere ottenuta da grano coltivato in Italia di filiera corta e/o lotta integrata e/o biologica.

La pasta di semola deve essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche fisiche e microbiologiche.

La pasta non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente. La pasta non deve essere ottenuta da grano transgenico.

I valori nutrizionali per 100 grammi di pasta dovrebbero essere:

carboidrati: g 71  
proteine: g 11,50  
lipidi: g 1,5  
fibre: g 1,8  
sodio: mg 0,001  
calcio: mg 14,0  
ferro: mg 1,1  
colesterolo: <0,1 mg

La composizione chimica della pasta di semola biologica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

umidità: percentuale massima 12,50%  
ceneri sul secco: minimo 0,70% - massimo 0,90%  
cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%  
sostanze azotate sul secco: percentuale minima 10,50%  
grado di acidità sul secco espressa in gradi: massimo 4,00  
grado di spappolamento: percentuale massima 5,60%.

La pasta di semola di filiera corta e/o lotta integrata e/o biologica deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, avere odore e sapore gradevoli, essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, ben conservata. Lo spessore della pasta deve essere omogeneo per ogni unità e per tutto il contenuto della confezione.

La pasta deve avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta deve avere anche una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta deve conservare la forma e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

La pasta di semola di filiera corta e/o lotta integrata e/o biologica non deve presentare difetti quali: presenza di macchie chiare o scure, bolle d'aria, bottature, crepe, fratture spezzature o tagli o imperfezioni di qualunque genere; all'interno della confezione non deve esserci tracce di frammenti di pasta o sfarinati.

La pasta non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o qualsiasi altro agente infestante, né essere avariata o colorata artificialmente.

Il riso parboiled deve essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica serigrafata per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per l'etichettatura dei prodotti alimentari, stampati sulla confezione. Non sono previste etichette adesive apposte sulla stessa.

Sulla confezione di riso deve essere sempre indicato il luogo di produzione, la denominazione e la sede dello stabilimento oltre al tipo di riso (varietà), ecc..

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rottura della confezione.

Tutto il riso deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della shelf-life (vita commerciale residua).

E' richiesto riso di produzione nazionale, varietà Ribe di 1<sup>^</sup> qualità, con trattamento parboiled, ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione, sottoposto a trattamento idrotermico e successivo essiccamento, per aumentarne il contenuto di micronutrienti (vitamine e sali minerali), pressando all'interno del chicco le sostanze idrosolubili e gelatinizzazione dell'amido, per far sì che mantenga meglio la cottura.

Il riso parboiled deve essere di colore bianco ambrato, con riflesso leggermente giallastro, ma che con la cottura diventa bianchissimo e rimane al dente. Deve essere identificato dalla denominazione commerciale "parboiled" e possedere le caratteristiche tipiche della varietà.

Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben essiccato. I chicchi devono essere integri, con tolleranza del 3% di rottura e pressochè uniformi.

Il riso non deve provenire da coltivazioni transgeniche.

Deve essere esente da parassiti animali, vegetali e fungini, muffe, nonché da corpi estranei e da difetti di qualunque natura: punteggiature, perforazioni, striature rosse, grani rotti, vaiolati, ambrati, di differente colorazione, ecc...

Il riso non deve inoltre essere cosparso da polvere quale gesso, caolino, cromato di piombo, ossido di ferro, per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate. Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Il riso parboiled non deve essere stato sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione.

Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Le caratteristiche merceologiche indicative richieste per il riso parboiled sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

Il farro perlato deve essere in confezione integra, chiusa, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e /o integrazioni.

Il farro deve essere in confezione di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche dello stesso e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Tutto il farro deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il farro deve essere ottenuto da cereale di produzione locale o regionale o nazionale contenente la glumetta. Il farro non deve essere ottenuto da coltivazioni transgeniche.

I grani devono risultare uniformi, integri, e puliti. I chicchi devono essere integri ed essere stati sottoposti al solo processo di raffinazione (simile alla sbiancatura del riso) atto a rimuovere la parte più esterna.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche si fa riferimento a quanto previsto per la

categoria dei cereali in grani.

La composizione media del farro per 100 grammi deve essere la seguente:

Proteine 15,1%

Carboidrati 67,1%

Amido 58,5%

Grassi 2,5%

Fibra totale 9,20%

Acqua 10,4%

Il farro deve avere colore tipico, aspetto uniforme, essere esente da sostanze minerali che ne aumentano il peso, nonché essere esente da parassiti, insetti, corpi estranei e sostanze anomale in genere. Inoltre il farro non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il farro perlato non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Il farro perlato può essere utilizzato senza ammollo preventivo.

L'orzo perlato deve essere in confezione integra, chiusa, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e /o integrazioni.

L'orzo deve essere in confezione di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche dello stesso e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Sulla confezione deve essere sempre indicato il luogo di produzione del prodotto.

Tutto l'orzo deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

L'orzo deve essere ottenuto da cereale di produzione locale "filiera corta" o regionale. L'orzo non deve essere ottenuto da coltivazioni transgeniche.

La composizione media dell'orzo per 100 grammi deve essere la seguente:

Proteine 10,4%

Carboidrati 70,5%

Amido 64,1%

Grassi 1,40%

Fibra totale 9,20%

Acqua 12,20%

Acido fitico 0,48%

I grani dell'orzo, di colore bianco-giallo paglierino, devono risultare uniformi, integri, e puliti.

I chicchi devono essere integri ed aver subito soltanto il processo di raffinazione (simile alla sbiancatura del riso) atto a rimuovere la parte più esterna.

Alla cottura l'orzo deve avere una resa in volume e consistenza rapportata al tempo di cottura e non deve spappolarsi, ma conservare la forma originaria.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche si fa riferimento a quanto previsto per la categoria dei cereali in grani.

L'orzo deve avere colore tipico, aspetto uniforme, essere esente da sostanze minerali che ne aumentano il peso, nonché contenere parassiti, insetti, corpi estranei e sostanze anomale in genere. Inoltre l'orzo perlato non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. L'orzo perlato non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

L'orzo perlato deve poter essere utilizzato senza ammollo preventivo.

#### SCHEMA PRODOTTO: CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA BIOLOGICA

La confettura deve essere biologica per il 100% in peso, come indicato ai sensi dell'art.34 del D.L. 50/2016, adozione dei CAM. La confettura deve essere consegnata in barattolo di vetro con chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: "confettura extra di ....." .

La confettura deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

La confettura extra di frutta, monogusto, ricavata da una sola specie di frutta, deve essere ottenuta da frutta di ottima qualità, portata a consistenza gelificata appropriata.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- tenore in zucchero non superiore al 55%
- tenore di frutta non inferiore al 45%

Il prodotto deve avere sapore ed odore gradevoli, tipici.

La confettura deve presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata, ben cotta, traslucida, cremosa, senza pezzi di frutta. 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, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri e quanto non compreso tra le caratteristiche tipiche del prodotto. Alla confettura non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere) ad esclusione delle sostanze ammesse dalla normativa vigente. Il prodotto non deve avere sapore ed odori estranei, sapore di bruciato, presenza di muffe, noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o corpi estranei di qualunque genere, nè deve aver iniziato un processo di fermentazione o di caramellizzazione.

La confettura deve essere costituita da:

polpa di frutta  
succo concentrato di miele o zucchero grezzo di canna  
succo di limone  
gelificante (pectina)

#### SCHEMA PRODOTTO: CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO BIOLOGICA

**Questo prodotto è riservato solo per gli utenti che presentano patologie per le quali è sconsigliata l'assunzione di zuccheri**

La confettura deve essere biologica per il 100% in peso, come indicato ai sensi dell'art.34 del D.L. 50/2016, adozione dei CAM. La confettura deve essere consegnata in barattolo di vetro con chiusura

ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: "confettura extra di .....senza zucchero aggiunto" .

La confettura deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

La confettura extra di frutta deve essere ottenuta da frutta di ottima qualità, portata a consistenza gelificata appropriata, di una sola specie di frutta, monogusto.

Deve possedere le seguenti caratteristiche: tenore di frutta non inferiore al 60-65%

Il prodotto deve avere sapore ed odore gradevoli, tipici.

La confettura deve presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Alla confettura non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere) ad esclusione delle sostanze ammesse dalla normativa vigente, quali succo d'uva, di mela. Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, sapore di bruciato, presenza di muffe, noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o corpi estranei di qualunque genere, ne deve aver iniziato un processo di fermentazione.

La confettura deve essere costituita da:

polpa di frutta

succo di limone, di uva o di mela

gelificante (pectina)

#### **SCHEMA PRODOTTO: CREMA DI CEREALI E ORZO**

La crema di orzo deve essere confezionata in atmosfera protettiva, in busta posta in scatola di cartone chiusa, etichettata nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto dalla normativa per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La crema di cereali e orzo deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

La crema di cereali e orzo è ottenuta dal chicco dell'orzo sbramato contenente i principi attivi del pericarpo e nel quale sono conservate le parti periferiche della cariosside dell'orzo che sono le più ricche di minerali e di vitamine naturali. E' un prodotto a scarso contenuto di glutine.

La crema di orzo deve essere idrolizzata enzimaticamente ed arricchita con vit. B1.

Il prodotto è istantaneo e non deve essere sottoposto a cottura. La crema di orzo non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), non deve essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, ne contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine

(Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

#### SCHEMA PRODOTTO: CREMA DI RISO

La crema di riso deve essere confezionata in atmosfera protettiva, in busta posta dentro scatola di cartone chiusa, etichettata nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto dalle normative per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La crema di riso deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

La crema di riso è ottenuta dal chicco di risone sbramato contenente i principi attivi del pericarpo e nel quale sono conservate le parti periferiche della cariosside del riso che sono le più ricche di minerali e di vitamine naturali. Su 100 (cento) parti di sostanza secca devono essere contenuti:  
proteine (Nx6,25) g 8;  
lipidi g 1;  
minerali g 0,6;  
umidità non superiore a 12,0%;  
carboidrati g 85,4.

La crema di riso deve essere idrolizzata enzimaticamente ed arricchita con vit. B1.

Il prodotto è istantaneo e non deve essere sottoposto a cottura.

La crema di riso non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), non deve essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

#### SCHEMA PRODOTTO: ERBE AROMATICHE ESSICATE

Le erbe aromatiche devono essere consegnate in contenitori di vetro con chiusura ermetica, etichettati ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Le erbe devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Le erbe aromatiche prevalentemente richieste sono le seguenti: *Basilico, Salvia, Origano, Rosmarino, Timo*.

Devono essere ottenute da parti di vegetali (foglie) essiccate, in buono stato di genuinità e

purezza, senza aggiunta di sostanze estranee e devono possedere le caratteristiche tipiche della specie.

Le erbe aromatiche richieste non devono presentare tracce di muffe e odori sgradevoli, nè essere infestate da parassiti o corpi estranei di alcun genere ne contenere micotossine oltre i limiti di legge.

#### **SCHEMA PRODOTTO: FARINA DI GRANO TENERE TIPO 00**

La farina deve essere in confezione integra, sacchetto di carta chiuso, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa la denominazione dell'impresa molitrice e la sede dello stabilimento.

La farina deve essere in confezione conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

La farina deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Per farina di grano tenero tipo 00 deve intendersi la farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, di produzione locale o regionale ( non è ammessa la fornitura farina di grano 00 prodotta e trasformata in altri altri Paesi).

Contenuto della farina di grano tenero tipo 00: su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0" ; proteine minimo 9,00 % il tipo "00" e 11.00% il tipo "0" ( N x 5,70);

La farina deve avere colore bianco, aspetto uniforme, senza sollevamenti che potrebbero far pensare ad un inquinamento parassitario, essere esente da punti scuri o macchie. La farina al tatto deve lasciare una polvere tenuissima; compressa col pugno deve formare una massa compatta. L'odore deve essere quello caratteristico del prodotto, tenue e gradevole.

La farina non deve contenere tracce di farine di altri cereali, di farine scadenti o avariate, di sostanze minerali che nè aumentano il peso e la compattezza nè di sostanze varie che ne migliorino l'aspetto.

La farina non deve essere ottenuta da grano transgenico. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

La farina non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

La farina deve essere immune da parassiti del grano, muffe, acari, tarli, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti di genere vario. Non deve presentare grumi, sapore ed odore acre. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonchè essere stata sottoposta a trattamento con agenti chimici o fisici, imbiancanti, additivi e l'incorporamento di una quantità di acqua superiore al limite massimo consentito dalla legge.

#### SCHEMA PRODOTTO: FARINA DI MAIS

La farina deve essere in confezione integra, sacchetto di carta chiuso, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa la denominazione dell'impresa molitrice e la sede dello stabilimento.

La farina deve essere in confezione conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

La farina deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Per farina di mais ottenuta per macinazione di mais di buona qualità liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità, deve essere di produzione locale o regionale ( non è ammessa la fornitura di farina di mais prodotta o trasformata in altri Paesi) .

La farina di mais non deve contenere tracce di farine di altri cereali, di farine scadenti o avariate, di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza ne di sostanze varie che ne migliorino l'aspetto.

La farina non deve essere ottenuta da grano transgenico. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

La farina non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

La farina deve essere immune da parassiti del mais , muffe, acari, tarli, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti di genere vario. Non deve presentare grumi, sapore ed odore acre ed avere un tenore di umidità non superiore al 14,50 per cento, come sopra indicato. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonchè essere stata sottoposta a trattamento con agenti chimici o fisici, additivi e l'incorporamento di una quantità di acqua superiore al limite massimo consentito dalla legge.

#### SCHEMA PRODOTTO: FARINA LATTEA DI RISO

La pappa latteata al riso deve essere confezionata in atmosfera protettiva, la cui busta e posta in scatola di cartone chiusa, regolarmente etichettata nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione dei nutrienti e di quanto previsto dalle normative per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La pappa latteata deve essere consegnata nel rispetto del periodo di vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

La pappa latteata al riso deve avere la seguente composizione per 100 (cento) grammi di sostanza secca:  
protidi (N x 6,25) 13,4;

lipidi 9,0;  
acido linoleico 1,5;  
glucidi 69,4;  
fibra 1,2;  
minerali 2,5;  
vitamine varie;  
vit. B12 mcg 0,9;  
acido folico mg. 33.

Il prodotto richiesto è istantaneo e non deve essere sottoposto a cottura. La pappa lattea al riso non deve contenere glutine.

La pappa lattea al riso non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), ne essere invasa da parassiti, oppure essere alterata o adulterata, oppure prodotta con ingredienti transgenici, ne contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

<b>SCHEDA PRODOTTO: FARINA LATTEA GUSTI VARI ( FRUTTA MISTA, CEREALI, BISCOTTATA)</b>
---

La pappa lattea deve essere confezionata in atmosfera protettiva, la cui busta e posta in scatola di cartone chiusa, etichettata nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto dalla normativa per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La pappa lattea deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

La pappa lattea deve avere la seguente composizione per 100 (cento) grammi di sostanza secca:

protidi (N x6,25) 15,5;  
lipidi 9,0;  
acido linoleico 1,23;  
glucidi 69,1;  
fibra 0,9;  
minerali 3,0;  
vitamine varie;  
acido folico mg. 22.

I tipi di pappa lattea richiesti sono: **alla frutta (mono varietà), alla frutta mista, con biscotti, con cereali**. Il prodotto è istantaneo e non deve necessitare di cottura. La pappa lattea non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), non deve essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, ne contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

#### **SCHEMA PRODOTTO: FETTE BISCOTTATE**

Le fette biscottate devono essere consegnate in confezioni chiuse, di materiale idoneo ed etichettate nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prodotto durante il trasporto e le manipolazioni.

Le fette biscottate devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vitacommerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vitacommerciale residua).

Le fette biscottate devono essere prodotte con i seguenti ingredienti: farina di frumento, burro, lievito, destrosio, malto d'orzo, miele, sale, latte in polvere, aromi, sottoposti a lievitazione naturale.

Le fette biscottate consegnate devono essere integre, fresche, friabili e croccanti. Le singole fette devono avere uno spessore omogeneo; devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Le fette non devono avere odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, ne presentarsi frammentate, frantumate, con bruciature determinate da cottura eccessiva, invase da parassiti, alterate o adulterate o con difetti di qualunque tipo.

Non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, non devono contenere strutto, oli, grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti.

Le fette biscottate non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

#### **SCHEMA PRODOTTO: FRUTTA FRESCA**

La frutta deve essere biologica per almeno il 50% in peso, almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas e banane) deve essere biologica o proveniente da commercio equo e solidale. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione. Nel mese di maggio, è ammessa frutta non stagionale, come indicato ai sensi dell'art. 34 del D.L. 50/2016, adozione dei CAM.

Sono vietati prodotti di varietà ibride, così come quelle transgeniche.

La frutta richiesta deve presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar, varietà e caratteristiche simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale. Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che collocano il prodotto nelle categorie inferiori alla 1<sup>a</sup> e/o tra gli scarti di produzione; devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di vario genere che ne sminuiscono il valore commerciale.

Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei;

E' ammesso un 5% massimo di frutta con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura. I difetti ammessi per la frutta - purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, un lieve colpo di grandine, una lievissima lesione, quest'ultima purchè cicatrizzata.

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. Tutta l'ortofrutta biologica fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

I prodotti non devono avere odori particolari di qualunque origine, nè retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura o durante il consumo a crudo, nonchè assumere colorazioni atipiche.

E' esclusa la fornitura la frutta che presenta tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, invasi da parassiti o che non siano ottenuti da procedure di coltivazione non rispettose del metodo di coltivazione ( biologico, sistemi di produzione lotta integrata, ecc.)

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere al responsabile della stazione concedente una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto.

Si ribadisce che tutti i prodotti devono essere di 1<sup>a</sup> qualità, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettosi del calendario stagionale.

I prodotti forniti in imballi preconfezionati devono recare in caratteri leggibili, indelebili e visibili su uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nell'imballaggio o fissata ad esso le seguenti indicazioni:

- **Peso netto** ( non richiesto per i prodotti venduti a pezzi e facilmente conteggiabili dall'esterno o con numero indicato sull'etichetta);
- **Natura del prodotto:** denominazione di vendita con denominazione della varietà del prodotto;
- **Origine del prodotto** (zona di produzione);
- **Caratteristiche commerciali** con indicazione della categoria (e per alcuni anche il calibro);  
**Lotto di produzione**
- **Additivi** (conservanti e trattamenti post raccolta)

La frutta prevalentemente richiesta è la seguente:

**ALBICOCHE:** devono avere le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Il calibro minimo per ciascun frutto va da un minimo di mm 30 ai mm 38 di diametro e il peso compreso tra 50 e 60 grammi. La calibrazione è in base al diametro, misurato nel punto di massima grandezza del frutto. Regolare deve essere il grado di maturazione. Non sono tollerati difetti sul frutto, eccetto che per il calibro.

**ANANAS da commercio equo e solidale:** I frutti devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico); esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C).

Importante: poichè si tratta di frutta d'importazione sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna dadel prodotto. Dovranno essere scartati perchè non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunastro con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni.

Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunastra per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

**ANGURIA :** Deve avere la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

**ARANCE (moro, tarocco, sanguinello, washington navel, ovale)**

E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto. Il peso delle singole arance deve essere di g 150/170. Il calibro, costituito dalla misurazione del diametro del frutto richiesto va da mm 73 a mm 84. Il contenuto minimo in succo deve essere di almeno il 30 - 35%.

**BANANE da commercio equo e solidale** - devono avere il picciolo integro, la buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti nè attacchi da crittogame o parassiti in genere. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente simbolo di maturazione non regolare. Il peso della singola banana e compreso tra g 150-175; il calibro tra mm 40 e 50. La banana deve avere un giusto grado di maturazione.

**CILIEGIE** Devono avere caratteristiche rispondenti alla specie e non presentare difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto fino al momento del consumo e che non siano in avanzato stato di maturazione.

Le ciliegie devono essere sane, raccolte al giusto grado di maturazione ed avere un colore rosso tipico e una pezzatura e varietà omogenea. Il calibro delle singole ciliegie non deve essere inferiore a mm 17-20. Le ciliegie sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza del frutto.

**CLEMENTINE SENZA SEMI** - E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro delle clementine va da mm39 a mm 46. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 37.

Le clementine sono calibrate in base al diametro. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

**FRAGOLE** - Devono essere il più possibile omogenee per dimensioni, forma, e aspetto e colorazione. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca; devono essere esenti da terra.

**KIWI-** Devono avere una buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve

essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e a g 80 di peso per ogni frutto. Il calibro viene espresso dal peso dei singoli frutti. I kiwi non devono essere invasi da parassiti o presentare uno stato di maturazione non adeguato: eccessiva maturazione o scarsa maturazione, oppure avere la buccia avvizzita, scura, ecc..

**LIMONI** - E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili, oppure leggere rameggiature argentate, lieve rugginosità. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. I limoni non devono essere invasi da parassiti oppure essere in avanzato o arretrato stato di maturazione, non integri, ecc. .

**MANDARINI SENZA SEMI** - E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro dei mandarini va da mm 45 a mm 58. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 45. I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

**MELE** - E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma, così come leggeri difetti sulla buccia, come un lieve colpo di grandine, una leggera ammaccatura o bruciatura, purchè cicatrizzata. Tali difetti devono essere circoscritti e non superare i due centimetri di lunghezza. Le mele devono avere un calibro di mm 70 e un peso di g 160/180.

Il calibro minimo per le mele di I categoria e di mm 65. I frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, raccolti al giusto grado di maturazione e devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato.

Le mele non devono presentare difetti, nè essere invase da parassiti, avere un avanzato o arretrato stato di maturazione, aver subito colpi di grandine e simili, oppure avere una pezzatura inferiore a quanto indicato, ecc. E' tollerata, sulla fornitura, un 5% di mele con un peso di poco inferiore o superiore a quello indicato. Sono inoltre ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali ad esempio lievissima lesione purchè cicatrizzata; leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

**MELONE** -Deve avere la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

**PERE** - non devono essere acerbe, grumose, con difetti di ogni genere sia sulla polpa sia sulla buccia. Il calibro minimo per le pere deve essere da mm 55 a mm 60 e un peso inferiore a g 150 per singolo frutto. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza.

**PESCHE NETTARINE** devono possedere i requisiti tipici della varietà ed essere esenti da difetti che interessano la polpa e la buccia, quali ammaccature, bruciatura dovuta al sole, attacchi di insetti o di malattia, lesioni in genere. Non devono presentare aperture nel punto di attacco del peduncolo. Le pesche devono essere raccolte con cura e lo stato di sviluppo e maturazione devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. Il calibro dei singoli frutti deve essere compreso tra mm 80 e mm 90. Non sono ammessi frutti con calibro inferiore a mm 75 e la circonferenza da 25 a 28 cm. Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza e alla circonferenza.

**SUSINE** - devono avere caratteristiche tipiche della cultivar; devono avere un giusto grado di maturazione ed essere esenti da difetti di ogni genere. Devono avere un calibro da un minimo di 28 a un massimo di 35 mm.

**UVA DA TAVOLA** - deve essere ad acino grosso, avere i chicchi consistenti, ben attaccati al raspo, di grandezza pressochè uniforme, distribuiti regolarmente nel raspo. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole che interessano solo la buccia.

#### SCHEMA PRODOTTO: GRANA PADANO D.O.P

**Area di produzione** - comprende il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del fiume Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del fiume Reno, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini.

**Forma** - è cilindrica, a scalzo leggermente convesso o quasi diritto con le facce piane leggermente orlate. Il sapore è dolce e saporito.

**Crosta** - è dura, spessa e di colore giallo scuro.

**Pasta** - la pasta cotta, si presenta granulosa, a volte umida e attaccaticcia, di colore giallo chiaro.

**Stagionatura** - 24 mesi .

#### SCHEMA PRODOTTO: LATTE DI MANDORLE

**Il latte di mandorle viene utilizzato quale alternativa al latte vaccino in caso di intolleranze.**

Il latte di mandorle deve essere consegnato in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonchè esente da sporcizia superficiale di qualunque genere.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il latte deve essere consegnato, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Il latte di mandorle è un latte vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari ed anche per integrare l'alimentazione del lattante e dopo lo svezzamento.

Il latte, ricavato dalle mandorle, ha un contenuto di grassi intermedio tra quelli del latte vaccino intero e del latte vaccino parzialmente scremato, grassi che sono prevalentemente polinsaturi. Contiene inoltre vitamina E, minerali e fibre.

La composizione nutrizionale media per 100 grammi di latte di mandorle è la seguente:

Kcal 25

proteine animali 0

proteine vegetali g 0,6

grassi g 1,5

zuccheri g 2,4

fibre g 0,4

ferro mg 0,1

calcio mg 7

Il latte di mandorle deve avere un colore simile al latte vaccino, bianco opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro.

Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere.

#### **SCHEDA PRODOTTO: LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO**

Il latte deve essere biologico per il 100% in peso, come indicato ai sensi dell'art. 34 del D.L. 50/2016, adozione dei CAM.

Il latte deve essere in confezione tetrapak sigillata, riportante tutte le informazioni ritenute utili per la identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Le confezioni di latte UHT devono essere integre, sigillate, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte UHT deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il latte UHT parzialmente scremato deve provenire da animali sani, allevati con metodo tradizionale in allevamenti prevalentemente di "filiera corta" o regionale ( non è ammessa la fornitura di latte UHT proveniente da altri Paesi) , alimentati a fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche.

Il prodotto deve essere ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione.

Il latte deve avere un colore bianco opaco, un odore poco marcato, un sapore dolciastro, tipici del prodotto e contenere sostanza grassa compresa tra l'1 e l'1,8%.

La composizione bromatologica del latte UHT parzialmente scremato deve essere la seguente:

Proteine 3,2%

Lipidi 1,6%

Carboidrati 5,1%

Potrebbe essere richiesto per diete speciali latte vaccino UHT senza lattosio;

Il latte UHT deve essere rispondente a tutti i parametri fisici, chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni, nonché a quanto disposto in ordine alla presenza di antibiotici, conservanti chimici, additivi.

Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore e ogni altro elemento costituente il prodotto.

Il latte UHT parzialmente scremato non deve essere annacquato, aggiunto di H2O2 (per ridurre la carica batterica), ne contenere aggiunta di latte mastitico, agenti eziologici di malattie bovine, Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, diossine, detersivi, pesticidi, lattini in polvere, ecc.

**SCHEDA PRODOTTO: LATTE VACCINO FRESCO PASTORIZZATO INTERO BIOLOGICO**

Il latte deve essere biologico per il 100% in peso, come indicato ai sensi dell'art. 34 del D.L. 50/2016, adozione dei CAM. Il latte fresco intero pastorizzato di "Alta Qualità" deve provenire da animali in ottimo stato di salute e allevati sul territorio locale prevalentemente di "filiera corta" o regionale. Non è prevista la consegna di latte proveniente da altri paesi.

Il latte fresco pastorizzato intero deve essere consegnato in confezione in tetrapak o in bottiglia, sigillata, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il latte fresco deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore a 80% (vita commerciale residua).

Potrebbe essere richiesto latte vaccino senza lattosio, delattosato (per diete).

Il prodotto deve essere ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione ai sensi della normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il latte deve avere un colore bianco opaco, un odore poco marcato, un sapore dolciastro, tipici e sostanza grassa compresa tra 3,2 e 3,6%.

La composizione bromatologica del latte fresco pastorizzato intero deve essere la seguente:

Proteine 3,3%

Lipidi 3,6%

Carboidrati 4,9%

Il latte deve essere rispondente anche ai parametri fisici, chimici e microbiologici previsti, nonché della normativa vigente in ordine alla presenza di antibiotici, conservanti chimici, additivi.

Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardanti il colore, la fluidità, il sapore, ne presentare forme di contaminazione endogena (mastiti, tubercolosi, malattie infettive e comuni dell'animale) ed esogena (igiene della mungitura, delle stalle, degli impianti, ecc.). Non deve essere annacquato, aggiunto di H2O2 (per ridurre la carica batterica), ne contenere aggiunta di latte mastitico, agenti eziologici di malattie bovine, Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e

successive modifiche ed integrazioni, diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

**SCHEDE PRODOTTI: LATTE VACCINO FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO BIOLOGICO**

Il latte deve essere biologico per il 100% in peso, come indicato ai sensi dell'art. 34 del D.L. 50/2016, adozione dei CAM

Il latte fresco parzialmente scremato pastorizzato deve provenire da animali in ottimo stato di salute e allevati sul territorio. Non è prevista la consegna di latte proveniente da altri Paesi.

Il latte fresco pastorizzato parzialmente scremato deve essere consegnato in confezione in tetrapak o in bottiglia, sigillata, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il latte fresco parzialmente scremato deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore a 80% (vita commerciale residua).

Il prodotto deve essere ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione ai sensi della normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il latte deve avere un colore bianco opaco, un odore poco marcato, un sapore dolciastro, tipici e sostanza grassa compresa tra l'1 e l'1,8%.

La composizione bromatologica del latte fresco pastorizzato parzialmente scremato deve essere la seguente:

Proteine 3,5%

Lipidi 1,5%

Carboidrati 5,0%

Il latte deve essere rispondente ai parametri fisici, chimici e microbiologici previsti e alla normativa vigente in ordine alla presenza di antibiotici, conservanti chimici, additivi.

Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena (mastiti, tubercolosi, malattie infettive e comuni dell'animale) ed esogena (igiene della mungitura, delle stalle, degli impianti, ecc.). Non deve essere annacquato, aggiunto di H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> (per ridurre la carica batterica), contenere aggiunta di latte mastitico, agenti eziologici di malattie bovine,

Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

**SCHEDE PRODOTTI: LEGUMI SECCHI**

I legumi devono essere biologici per almeno il 50% in peso; sono ammessi piselli surgelati, come indicato ai sensi dell'art. 34 del D.L. 50/2016, adozione dei CAM

Devono essere in confezione integra, sigillata, riportante tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I legumi devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Devono essere di dimensione media, pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere sani, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali, muffe, insetti o corpi estranei quali frammenti di pietre, terra, ecc. e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. Le lenticchie non devono essere ottenute da coltivazioni transgeniche.

#### **SCHEDA PRODOTTO: LIEVITO DI BIRRA**

Il lievito di birra deve essere consegnato in cubetti del peso indicato, confezionati singolarmente, chiusi, etichettati ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e integrazioni.

La confezione (di carta sigillata) dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Le confezioni e l'imballaggio non devono presentare anomalie di qualunque genere.

Il lievito di birra deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il lievito di birra fresco, costituito da ammassi di varie specie di *Saccharomyces cerevisiae*, deve essere consegnato nel rispetto delle caratteristiche tipiche del prodotto ed idoneo all'utilizzo cui è destinato.

Il prodotto non deve presentare alterazioni di varia natura, presenza di muffe o di colore brunastro, nonché essere frammentato, eccessivamente asciutto e di colore scuro, invaso di umidità.

#### **SCHEDA PRODOTTO: LIEVITO VANIGLIATO PER DOLCI**

Il lievito vanigliato in polvere deve essere confezionato in bustina singola posta dentro scatola o busta da pz. 3 - 5, sigillata ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione di carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Le confezioni e l'imballaggio non devono presentare tracce di umidità.

Il lievito vanigliato deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Le polveri lievitanti in confezioni da g 15/17 cad., devono essere ottenute dalla miscela di sostanze basiche (bicarbonato di sodio e carbonato di ammonio), oppure da sostanze acide (fosfato monocalcico, tartrato acido di potassio, acido tartarico, acido citrico), oppure da amidi modificati, oppure da aromi naturali o artificiali miscelati fra loro, i quali liberano gas aumentando il volume dell'impasto. Devono essere rispondenti a quanto previsto dalla normativa in materia.

Il lievito deve presentarsi di colore bianco candido, essere di consistenza farinosa, sottile, impalpabile, non raggrumato e non deve presentare colorazioni atipiche o essere invaso di umidità.

Il lievito può essere richiesto per dolci o per torte salate.

La polvere lievitante non deve contenere glutine o tracce di esso.

#### SCHEMA PRODOTTO: LIOFILIZZATI DI CARNE

I liofilizzati devono essere in vasetto di vetro sigillato sottovuoto, confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente; l'etichetta deve riportare anche l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto dalla normativa relativa agli alimenti per lattanti.

I liofilizzati devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

I liofilizzati di carne, ottenuti da un particolare procedimento di essiccazione (liofilizzazione) atta ad aumentare la conservabilità del prodotto, preservando in maniera pressochè completa le sue caratteristiche nutritive ed organolettiche, sono utilizzati soprattutto per la preparazione di pappe pronte per bambini.

I liofilizzati richiesti sono di carne dei seguenti tipi: **pollo, tacchino, coniglio, manzo, agnello.**

I liofilizzati non devono contenere conservanti nè glutine. La conservazione è assicurata dal confezionamento sottovuoto e dall'accurato processo di disidratazione.

I liofilizzati non devono o contenere corpi estranei di varia natura, ne essere alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici, ne contenere conservanti, emulsionanti e additivi in genere.

#### SCHEMA PRODOTTO: MANDORLE SECHE

Le mandorle secche sgusciate e pelate devono essere in vasetto di vetro sigillato o in bustina trasparente termosaldada della pezzatura indicata, etichettati nel rispetto della normativa vigente.

Le mandorle (intere o in granella) devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita

commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Le mandorle ottenute dalla lavorazione del seme del mandorlo, sgusciate, pelate e tostate, saranno utilizzate quale ingrediente in alcune preparazioni, per decorare (granella) oppure somministrate tal quali; devono avere le seguenti caratteristiche nutritive:

Valori nutrizionali per 100g di mandorle:

Grassi monoinsaturi e polinsaturi 50%

Proteine 20%

Carboidrati 15%

Fibre 10%

Sono richieste mandorle dolci di produzione nazionale.

Le mandorle non devono o contenere corpi estranei di varia natura, ne essere alterate o contenere pezzi di guscio, tracce di muffe, ecc., ne contenere conservanti o additivi in genere.

#### SCHEMA PRODOTTO: MIELE MILLEFIORI E ACACIA

Il miele deve essere consegnato in barattolo di vetro con capsula a chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: "miele millefiori" se proviene da diverse specie botaniche, "miele di acacia" se proviene da un'unica specie specifica (acacia), "miele di nettare", se proviene da più specie, e il nome del produttore.

Il miele deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il miele di nettare di fiori deve essere di origine locale/regionale. Il miele richiesto è di varietà **millefiori** e **acacia**. Non sono richieste miscele di mieli ottenute da mieli plurifloreali

Il miele è costituito prevalentemente di zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) in percentuali differenti: ad un elevato rapporto in glucosio corrisponde un'alta tendenza alla cristallizzazione.

La composizione del miele per 100 grammi deve essere la seguente:

proteine 0,6

lipidi 0

carboidrati 80,3

acqua 18

Il prodotto deve essere filtrato, ma non sottoposto a trattamenti chimici di alcun genere; deve essere fluido, avere sapore e odore gradevoli e tipici della varietà; deve possedere le caratteristiche previste dalla normativa relativa alla produzione e commercializzazione del miele e successive modifiche e/o integrazioni.

Il miele di acacia deve essere trasparente ed avere un colore giallo paglierino chiaro.

Al miele non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (aggiunta di acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere, propoli, ecc.).

Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffe o insetti; non deve aver iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, presentare un'acidità modificata artificialmente, né essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi, oppure essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Inoltre il miele non deve presentare difetti visivi e qualitativi, quali cristallizzazione incompleta (miele disomogeneo, con una fase liquida in cui sono inglobati i cristalli, in genere addossati alle pareti del barattolo e al fondo); netta stratificazione della parte liquida e della parte solida; con striature biancastre (schiuma affiorata in superficie); con colore scuro, con odore e sapore di caramello; con processo fermentativo in atto e gusto leggermente acidulo.

#### **SCHEDA PRODOTTO: MOZZARELLA FRESCA FIORDILATTE**

Richiamato l'art. 34 del D.L. 50/2016, nonché i CAM, si precisa che, per quanto attiene i formaggi, almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento UE n. 115/2012 e n. 665/2014.

La mozzarella fiordilatte richiesta deve essere prodotta prevalentemente sul territorio locale "filiera corta" o regionale. Non è ammessa la fornitura di mozzarella prodotta con latte non italiano e comunque proveniente da altri Paesi.

La mozzarella deve essere ottenuta esclusivamente con latte intero di vacca, pastorizzato e coagulato, salata per immersione in salamoia; deve essere a pasta filata.

La mozzarella deve essere confezionata in busta o in vaschetta termosaldata, contenente liquido di governo. La confezione deve essere chiusa, sigillata e deve riportare la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione del peso netto (sgocciolato).

La confezione deve essere tale da evitare la fuoriuscita del liquido, nonchè presentare forio simili.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della mozzarella e non trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

La mozzarella, al momento della consegna, deve avere una validità residua (rispetto a quella indicata sulla singola confezione) non superiore a 80%.

Le singole confezioni di mozzarella possono essere poste in imballaggio di cartone o di polistirolo riportante esternamente l'etichettatura ai sensi della normativa vigente.

Il prodotto deve avere pasta morbida, con struttura a foglie sovrapposte, senza occhiature, con liquido lattiginoso intercalato. Al taglio deve lasciar fuoriuscire il latte.

La mozzarella deve contenere una percentuale massima di caseina e caseinati non superiore al limite previsto dalla normativa vigente.

Il valore massimo di furosina nella mozzarella prodotta con latte vaccino non deve essere superiore a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia. L'analisi per la determinazione della furosina

sarà determinato con la metodologia prevista.

La composizione nutrizionale della mozzarella da latte vaccino deve essere la seguente:

Proteine 18,7%

Lipidi 19,5%

Carboidrati 0,7%

Il grasso minimo sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 44%.

La mozzarella fiordilatte deve essere esente da difetti o alterazioni dei caratteri organolettici tipici (sapore e colorazioni difformi da quelle tipiche); non deve essere a pasta dura e gommosa, non deve presentare alterazioni o sofisticazioni di qualunque genere (aggiunta di grassi estranei tipo margarine, grassi idrogenati, ecc.), farine, fecole, amido, creta, gesso, solfato di bario, talco oppure contenere tracce di metalli provenienti dai recipienti o dagli involucri usati nella sua preparazione e nella confezione, diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

La mozzarella non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I limiti batteriologici devono essere i seguenti:

Microrganismi aerobi totali inferiore a 106 U.F.C. /g

Staphylococcus aureus inferiore a 102 U.F.C. /g

Escherichia coli inferiore a 10 U.F.C./g

Salmonella assente in 25 g

Lieviti inferiore a 104 U.F.C. /g

Muffe inferiore a 103 U.F.C. /g

#### **SCHEMA PRODOTTO: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Richiamato l'art. 34 del D.L. 50/2016, nonché i CAM, si precisa che l'olio extravergine di oliva deve essere per almeno il 40% biologico.

L'olio extra vergine di oliva deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica dalle olive di produzione italiana, dell'ultima annata di raccolto, lavorate in Italia, che non abbiano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto fisiche, costituite dal lavaggio, sedimentazione e filtrazione. Le olive devono essere raccolte al giusto grado di maturazione, con modalità atte a preservarne le caratteristiche; devono essere sane e non attaccate da insetti e che non abbiano subito fermentazioni durante la conservazione.

Non è ammessa la fornitura di olio extravergine prodotto dalla spremitura di olive coltivate in altri Paesi.

L'olio extra vergine di oliva deve essere confezionato in bottiglia di vetro scuro con chiusura ermetica, sigillata, non apribile senza evidente segno di manomissione e riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni o in latta da ml 3.000-5.000.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione (provenienza) delle olive dal quale è prodotto, e la sede dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio.

L'olio extra vergine di oliva deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Durante l'immagazzinamento il prodotto deve essere conservato al riparo dalla luce diretta e in

luogo fresco.

L'olio extra vergine di oliva non deve contenere più dello 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico libero in 100 grammi di olio, senza tolleranza alcuna.

La composizione chimica deve essere la seguente:

acidi grassi saturi: ac. palmitico e stearico non superiore al 2-6%

acidi grassi monoinsaturi (essenzialmente ac. oleico) 74,45%

acidi grassi polinsaturi (in particolare ac. linoleico) 8,84%

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" deve essere aggiunta l'indicazione della provenienza delle olive e la sede di lavorazione e confezionamento. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante impiego di solventi o ottenuti con processi di riesterificazione, nonché qualsiasi miscela con oli di altra natura.

L'olio extra vergine di oliva deve avere odore fruttato, fragrante, gradevole, un gusto netto che ricorda quello dell'oliva, di sapore non piccante. Deve essere limpido, trasparente, di colore caratteristico secondo il cultivar di provenienza, fresco e privo di impurità e di sostanze estranee di qualunque genere.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia e deve essere rispondente ai requisiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

L'olio extra vergine di oliva non deve contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala. All'esame organolettico non deve rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di vermi e simili, avere retrogusto amarognolo, atipico del prodotto, né avere un colore e un aspetto non tipici (presenza di sedimenti, colore ambrato, ecc.).

L'olio extra vergine non deve essere stato miscelato oppure tagliato con oli di semi e/o con oli di vario genere e aggiunto di sostanze non proprie delle olive.

All'analisi sensoriale e di laboratorio non si devono rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L'olio extra vergine di oliva non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici quali antiossidanti, conservanti generici, solventi e simili; le cere, qualora presenti devono essere in tracce minime.

#### SCHEMA PRODOTTO: OMOGENEIZZATI GUSTI VARI

Gli omogeneizzati devono essere confezionati in vasetto di vetro sigillato sottovuoto, etichettati nel rispetto della normativa vigente; sull'etichetta devono essere riportati anche i valori nutrizionali e tutto quanto attiene alle normative sugli alimenti per lattanti e di proseguimento.

Gli omogeneizzati devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Gli omogeneizzati richiesti sono delle seguenti tipologie: **carne** (manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio, agnello, prosciutto crudo), **pesce** (orata, trota, merluzzo, spigola, platessa), **formaggio**, **prosciutto**, **verdura** (mono varietà o verdure miste), **frutta** (frutta mista, e frutta mono varietà: mela,

pera, albicocca, banana, prugna).

Gli omogeneizzati:

- **di carne** devono essere 100 % biologiche, come indicato dall'art. 34 del D.L. 50/2016, nonché i CAM. Le carni devono essere scelte e controllate e gli stabilimenti di produzione devono essere situati sul territorio nazionale.
- **di pesce** devono essere ottenuti da pesci provenienti da allevamenti controllati per igiene e salubrità, compreso l'intero ciclo di lavorazione; i pesci devono essere di ottima qualità, selezionati e garantiti; gli stabilimenti di produzione devono essere situati sul territorio nazionale.;
- **di formaggio** richiesti devono essere ottenuti da formaggi di ottima qualità, controllati per igiene e salubrità, compreso l'intero ciclo di lavorazione. Gli stabilimenti di produzione devono essere situati sul territorio nazionale;
- **di prosciutto** devono essere ottenuti da coscia di prosciutto non stagionato, di ottima qualità, controllato per igiene e salubrità, compreso l'intero ciclo di lavorazione. Gli stabilimenti di produzione devono essere situati sul territorio nazionale;
- **di verdura** richiesti sono del tipo: verdure singole varie o verdure miste. Devono essere ottenuti da verdure selezionate, di ottima qualità, provenienti da coltivazioni controllate e lavorate in stabilimenti situati sul territorio nazionale;
- **di frutta** richiesti sono del tipo: frutta mista o mono varietà : mela, pera, albicocca, banana, prugna. Devono essere ottenuti da frutta selezionata, di ottima qualità, proveniente da coltivazioni controllate e lavorata in stabilimenti situati sul territorio nazionale;

Gli omogeneizzati devono essere a basso contenuto di sodio ed avere un contenuto in ceneri dello 0,02%.

Gli omogeneizzati non devono contenere conservanti, coloranti, additivi, emulsionanti in genere, né glutine. La conservazione è assicurata dal confezionamento sottovuoto e dall'accurato processo di sterilizzazione.

Gli omogeneizzati non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli, non devono contenere corpi estranei di varia natura, né essere alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

#### SCHEMA PRODOTTO: PANE COMUNE FRESCO

Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione del pane fresco, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. L'etichetta apposta sulle singole confezioni (panino) deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Il pane deve essere confezionato non oltre le 5-6 ore prima della consegna e deve essere completamente raffreddato al momento della fornitura. Non è previsto utilizzo di pane raffermo.

Il pane fresco di produzione locale " filiera corta " deve essere preparato esclusivamente da farina di grano tenero "tipo 0", acqua, sale marino (cloruro sodico) in quantità esigua 0,01% oppure privo di sale (senza sale), lievito naturale (in quantità non superiore all'1%). La farina di grano 00 per la produzione del pane deve essere rispondente alle caratteristiche organolettiche prescritte nella precedente " scheda prodotto farina di grano 00" .

La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di ceneri, cellulosa rispondenti alla normativa

vigente. La percentuale di glutine nella farina deve essere intorno al 13%.

Il pane deve essere ben cotto e deve avere una percentuale di umidità non superiore al 34%.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale, quali strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere o altro.

Per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Il pane, preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, deve essere garantito di produzione fresca di giornata, avere una mollica soffice, morbida, di colore bianco; la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno (dorata) e non deve presentare bruciature o essere scollata dalla mollica; deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza retrogusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

All'esame organolettico il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8mm a seconda della qualità, della forma, della cottura e del volume
- mollica di aspetto più o meno bianco, a seconda dell'abburrattamento della farina, consistenza soffice, morbida ma non collosa, porosa, elastica
- alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
- odore molto gradevole, tipico di pane fresco
- gusto e aroma tipici del pane fresco

Il pane consegnato non deve presentare tracce di muffe, né avere una mollica vischiosa ed appiccaticcia, sapore acido, né avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti prima limitate in superficie, poi penetranti all'interno (mal della creta), oppure contenere corpi estranei di qualunque natura.

Non è consentita la consegna di pane non di giornata, di pane rafferma, riciclato, oppure conservato con il freddo e successivamente rigenerato, oppure non completamente cotto o troppo cotto e/o con difetti di qualunque genere. Il pane non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

#### **SCHEDE PRODOTTI: PANGRATTATO**

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere confezionato in busta chiusa, di materiale tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

L'etichetta apposta sulle singole confezioni di pangrattato deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Il pangrattato deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life.

Il pangrattato (o pane grattugiato) di produzione locale/regionale, deve essere ottenuto dalla macinazione di filette intere di pane comune essiccato, proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionati, strutto, sostanze conservanti in genere ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente. Non deve essere ottenuto dalla macinatura di pani speciali, panini e simili, ma soltanto dalla filetta essiccata di pane comune.

Il pangrattato deve avere colore tipico, odore gradevole, sapore buono, compresso nel pugno non deve ammassarsi; deve essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli; non deve presentare macchie verdastre-brunastre non deve avere odore stantio o contenere tracce di corpi estranei di qualunque genere.

#### SCHEMA PRODOTTO: PARMIGIANO REGGIANO D.O.P

Il Parmigiano Reggiano deve essere confezionato sottovuoto in tranci del peso indicato, regolarmente etichettato da ditta autorizzata **dal Consorzio del Parmigiano Reggiano**.

La confezione di parmigiano reggiano deve essere costituita da trancio integro, non frammentato. E' previsto anche parmigiano reggiano monoporzione, in trancio intero sottovuoto.

Il parmigiano deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente e deve riportare anche la data di inizio stagionatura stampata in etichetta, nonché la marchiatura "PARMIGIANO REGGIANO" sulla crosta laterale dei singoli tranci e, ove possibile, il numero di matricola del caseificio e la placca con il mese e l'anno di produzione, oltre alla scritta **D.O.P.** a caratteri e dimensioni prestabiliti. Trattandosi di prodotto confezionato in trancio, potrebbero mancare i contrassegni che erano presenti sulla forma originaria integra, pertanto gli involucri devono riportare un apposito marchio: "forma a punta con scritta PARMIGIANO REGGIANO su fondo blu". Questo marchio deve essere riprodotto sugli involucri primari (ossia su quelli a diretto contatto con il prodotto), con la possibilità di essere riportato anche sugli imballaggi secondari, completato dal numero di autorizzazione all'uso e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente, atta alla facile identificazione della tracciabilità del formaggio.

Ogni confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare il confezionamento deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del formaggio e tale da non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, nonché garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Il parmigiano reggiano deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il parmigiano reggiano richiesto, stagionato e selezionato, è un formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto nella zona delle province di Reggio Emilia, Parma, Modena, Mantova, ottenuto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Il formaggio richiesto deve avere una maturazione minima di almeno 24 mesi (bollino argento) e non

superiore ai 28/30 mesi.

Il parmigiano reggiano in trancio deve avere la crosta pulita, marchiata, la pasta di colore leggermente paglierino, uniforme, una struttura finemente granulosa, con frattura a scaglie, leggermente umida, untuosa, senza occhiature, un aroma e un sapore fragranti, delicati, saporiti, ma non piccanti. Lo spessore dello strato del sottocrosta deve essere inferiore a quello della crosta.

E' prevista una umidità del 29%, non superiore al 31%.

Il grasso non inferiore al 32% su sostanza secca.

Il sottovuoto non ne deve alterare la stagionatura.

Il formaggio deve essere privo di difetti di alcun genere, alterazioni e sofisticazioni, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta o pasta eccessivamente secca), screpolatura, gonfiore e incurvamento delle facce, spaccature oppure occhiature all'interno della pasta, pasta eccessivamente molle e compatta, fenditure o strappi, colorazioni anomale, modificazioni del sapore, ecc.. Non sono consentiti neppure difetti di marchiatura della crosta.

Il parmigiano reggiano una volta sconfezionato, deve poter essere grattugiato senza che determini ammassi di formaggio, ma deve avere le caratteristiche tipiche di un grana grattugiato.

Il parmigiano reggiano consegnato non deve contenere grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili ne deve aver perduto il sottovuoto.

Il parmigiano reggiano non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, nonché diossine e sostanze chimiche in genere.

Non è prevista la fornitura di parmigiano reggiano confezionato già grattugiato oppure spezzettato.

#### **SCHEMA PRODOTTO: PASSATA, PELATI E POLPA DI POMODORO**

Richiamato l'art. 34 del D.L. 50/2016, nonché i CAM, si precisa che passata, pelati e polpa di pomodoro devono essere biologici per almeno il 30% in peso.

La passata di pomodoro deve essere confezionata in bottiglia di vetro con chiusura ermetica, munita di sigillo di garanzia tale da non deve poter essere modificata senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni, nonché il peso netto, l'identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, l'anno di produzione.

La passata di pomodoro deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

La passata di pomodoro deve essere ottenuta direttamente da pomodori selezionati delle varietà locali o nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche, confezionata e prodotta in Italia, ottenuta dalla lavorazione di pomodori sani, ben maturi, di colore rosso vivo, lavati accuratamente, aventi odore e sapore caratteristici del prodotto.

La passata di pomodoro non deve aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento eccetto la scottatura a 100°C dei pomodori puliti e tagliati.

La passata di pomodoro non deve essere aggiunta di antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti di varia natura, compresi condimenti grassi. Non deve presentare caratteristiche difformi da quelle

tipiche del prodotto, contenere sostanze estranee, attacchi di muffe (neppure sulla capsula di chiusura), insetti, avere odore acido e colore scuro, ecc.

La composizione bromatologia deve essere la seguente:

Proteine 1,3%  
Lipidi 0,2%  
Carboidrati 3,0%  
Fibra 1,5%  
Acqua 90,8%

Devono essere garantiti i limiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente. La passata deve essere di produzione dell'anno in corso o di quello precedente rispetto alla fornitura. Non è consentita la consegna di passata di pomodoro di annate ancora più lontane.

#### SCHEMA PRODOTTO: PROVOLONE DOLCE VALPADANA D.O.P

**Area di produzione** - l'intero territorio delle province di Brescia, Cremona, Padova, Piacenza, Rovigo, Verona, Vicenza e parte delle province di Bergamo, Mantova, Lodi e Trento.

**Forma** - a salame, a melone, a pera anche con una testolina sferica, detta fiaschetta, o tronco-conica. Può presentare delle insenatura formatesi con il passaggio delle corde. Il sapore è delicato per la qualità dolce.

**Pasta** - è compatta, con una leggera e rada occhiatura, di colore leggermente paglierino.

**Crosta** - si presenta sottile, lucida e liscia, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno.

Il provolone, al momento della consegna, deve avere una validità residua (rispetto a quella indicata sulla singola confezione) non inferiore all'70% della shelf-life.

#### SCHEMA PRODOTTO: PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI

Richiamato l'art. 34 nonché i CAM, si precisa che i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27 e non appartenere alle specie e agli stock classificati in pericolo critico, in pericolo, vulnerabile e quasi minacciata dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato SQNZ o pesce da "allevamento in valle". Non è consentita la somministrazione di pesce ricomposto, né prefritto, né preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

**I prodotti ittici congelati/surgelati "deliscati" richiesti sono i seguenti:**

Sogliola - filetti  
Platessa - filetti  
Merluzzo - filetti / trancio  
Trotta - filetti  
Salmone - filetti/tranci  
Seppioline - filetti  
Vongole

I prodotti della pesca devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relative alle norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Per tutti i prodotti ittici deve essere dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

Tutti i prodotti ittici di provenienza nazionale o estera, devono essere ottenuti da pesci sani, freschi, i quali sono stati congelati a bordo dei pescherecci, oppure a terra (quelli richiesti sezionati e puliti), nel rispetto delle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e confezionati ed imballati in stabilimenti riconosciuti CE, come previsto.

I prodotti ittici richiesti sono costituiti esclusivamente da pesci decapitati, eviscerati e filettati, privati della lisca e delle spine laterali, sottoposti a congelamento, cioè a procedimento di congelamento rapido e successiva stabilizzazione termica ad almeno - 18°C.

I locali di immagazzinamento e conservazione degli alimenti ittici surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica che misurano - ad intervalli regolari - anche la temperatura dell'aria.

Deve essere garantita la catena del freddo (- 18°C o inferiore) in tutti i punti del prodotto, anche durante il trasporto.

I prodotti ittici congelati con *trattamento in I.Q.F.* (modalità di surgelazione di ogni pezzo effettuata individualmente e in tempo rapido) devono essere confezionati in busta sigillata (di materia plastica) rispondente ai requisiti previsti dalla normativa in materia. Tenuto conto della pezzatura per le singole confezioni di pesce, non è previsto l'interleaved, ossia il confezionamento con l'apposizione della pellicola blu fra uno strato e l'altro di pesce.

Il prodotto deve essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto e riportare in modo particolare l'origine e la data di scadenza.

Tutti i prodotti ittici congelati - surgelati devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Le confezioni dei prodotti ittici congelati devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative degli stessi, nonché protettive da contaminazioni batteriche o di altro genere ed impedire quanto più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.

Tutte le confezioni devono contenere pesce del medesimo tipo, in tranci integri, non costituito da frammenti ricomposti e/o assemblati, di pezzatura omogenea e costante (indicata per i singoli tipi di pesce) e devono essere rispondenti al peso netto indicato sulla confezione, escludendo la % di glassatura indicata. Qualora fosse presente la glassatura, ottenuta con acqua pulita, priva di corpi estranei, questa dovrà essere rispondente a quanto indicato per le varie tipologie di pesce.

La glassatura deve essere chiaramente indicata in etichetta e potrà anche essere valutata/riscontrata con metodo analitico riconosciuto.

I prodotti ittici richiesti devono avere una glassatura reale non superiore al 20%, ove non indicata altra percentuale.

La glassatura è da considerare un involgente protettivo rientrante nella tara; il rivestimento di ghiaccio ha lo scopo di proteggere il prodotto da contaminazioni e dalla disidratazione (bruciature da freddo).

I parametri microbiologici dei prodotti della pesca congelati devono essere i seguenti:

Carica batterica 5 2 105 U.F.C. /g 106 U.F.C. /g  
Coliformi 5 2 102 U.F.C. /g 103 U.F.C. /g  
E.coli 5 1 10 U.F.C./g 102 U.F.C. /g  
Salmonella 5 0 assente in 25 g assente in 25 g  
Listeria monocytogenes 11/g in 1 u.c. 110/g in 2 u.c.

Per ogni tipo di pesce deve essere rispettata la zona di pesca indicata (che deve essere indicata in etichetta) e la eventuale glassatura percentuale, anch'essa indicata in etichetta e sul rispettivo DDT di consegna.

I prodotti ittici devono mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del pesce di partenza (allo stato fresco); il tessuto muscolare deve essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni scure (marroni) e emorragiche; non deve presentare alcuna alterazione di colore, né macchie, odore o sapore atipici, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione, irrancidimento, ecc., nonché avere una perdita da glassatura superiore a quella indicata in etichetta, calcolata sul peso lordo della singola confezione, tolto lo sgocciolamento massimo del 5%.

I filetti ed i tranci devono essere perfettamente toelettati, non devono presentare grumi di sangue, ecchimosi, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o di cartilagine. La presenza di spine rappresenta una criticità significativa e costituirà oggetto di respingimento di tutto il prodotto del medesimo lotto e applicazione di penali.

Ogni singola confezione non deve presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento parziale o totale, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o sulla superficie del pesce, sierosità allo stato semiliquido o liquido all'interno della confezione stessa e simili.

Dopo aver decongelato il pesce e portato a temperatura ambiente, lo stesso deve presentare caratteristiche organolettiche e aspetto uguali alla medesima specie allo stato fresco:

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

I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli pesanti in concentrazione superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I prodotti devono avere:

pH <6,7

TMA (trimetilammina) <= 1mg/100grammi

TVN (Basi azotate volatili) < 30mg/100gramm

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

Tutti i prodotti ittici congelati devono essere esenti da vibrioni patogeni.

Sarà richiesta costantemente, nel corso della fornitura, la tracciabilità del prodotto riportante la certificazione che attesti la zona di pesca, il tipo di pesca impiegato, il peschereccio, la data e ogni altra indicazione prevista per la tracciabilità del pescato.

Non è consentita la veicolazione con mezzo non frigorifero, nonché la veicolazione promiscua con altri prodotti (aspecifici).

#### **SCHEDA PRODOTTO: PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'**

Richiamato l'art. 34 del d.l. 50/2016, nonché i CAM, si precisa che, per quanto attiene i salumi, almeno il 30% in peso devono essere biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o "2di montagna" in conformità al regolamento UE n. 115/2012 e n. 665/2014, i salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Il prosciutto cotto alta qualità intero e in tranci deve essere consegnato in confezione sigillata, sottovuoto, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto contenuto.

La confezione dei singoli prosciutti o dei tranci di materiale plastico o in poliaccoppiato di alluminio, conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prosciutto cotto durante il trasporto e le manipolazioni.

Il prosciutto cotto deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il prosciutto cotto alta qualità deve essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera (dicitura riportata in etichetta), dunque non congelata e non ricomposta, di suini allevati in Italia, del peso vivo non inferiore a Kg 140.

Il prosciutto cotto deve essere lavorato fresco in stabilimenti nazionali e deve essere addizionato di salamoia e aromi, ma senza polifosfati o caseinati aggiunti, senza glutammati, senza lattosio, proteine del latte, biossido di zolfo e proteine della soia, glutine, quindi idoneo anche per soggetti con intolleranza al glutine.

Il prosciutto cotto non deve inoltre contenere sostanze che possano ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM.

Sono ammessi solo sale, aromi naturali, sodio nitrato (E251) in misura non superiore a 250 mg/Kg.

Il prosciutto cotto alta qualità finito deve avere la forma tipica a "mandolino", di peso compreso tra kg. 6 e kg. 8 circa, rivestito solo parzialmente della propria cotenna, privo di infiltrazioni di grasso e di lardo, nonché di gelatina e sierosità evidenti.

Deve provenire da coscia di suino sottoposto a una cottura uniforme, deve essere ben pressato, privo di parti cartilaginee e bolle e/o rammollimenti, iridescenza, picchiettatura, alveolatura o presentare altri difetti, o avere aroma acidulo, atipico.

Il prosciutto cotto deve avere un aspetto asciutto e morbido, un colorito rosa opaco, senza viraggio del colore dopo esposizione all'aria, una superficie non interamente ricoperta dalla cotenna e comunque di basso spessore; la superficie di sezione non deve essere screziata da venature di colorito grigio-verde. Non deve contenere liquido all'interno della confezione né presentare difetti interni ed esterni al prodotto, anche se lievi o di fabbricazione.

Il prosciutto cotto alta qualità deve avere fasce muscolari ben distinte, a differenze degli altri tipi di prosciutto cotto (prosciutto cotto e prosciutto cotto scelto) e fette facilmente staccabili.

Il prosciutto cotto al taglio deve essere compatto, privo di sacche di gelatina e deve avere un odore e un sapore gradevole, tipici del prodotto.

Ogni prosciutto deve riportare il codice di tracciabilità, che consente di ricostruire la storia del prodotto fin dall'allevamento di provenienza, a garanzia delle caratteristiche indicate.

All'analisi chimica il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

- acqua sul magro non superiore al 74%;
- umidità assoluta non superiore al 65-68% con tolleranza +1%;
- proteine 18-20%;
- grassi 12-13%
- carboidrati 0,5/0,7%
- cloruro di sodio 1,5/1,8%
- ceneri 2-2,5%.

#### **SCHEMA PRODOTTO: PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P.**

Il prosciutto di Parma D.O.P. deve essere consegnato intero disossato o in tranci da ½ di prosciutto, in confezione sottovuoto, etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni ed a quanto previsto per il prodotto specifico D.O.P..

Sulla cotenna del dorso del prosciutto deve essere impresso il timbro a fuoco indelebile con il logo riportante la corona a 5 punte con base ovale in cui è inserita la parola PARMA, sotto il quale sono apposte le sigle di identificazione aziendale, oltre al bollo CE e al sigillo metallico costituito da una corona circolare dove sono impresse a rilievo la sigla C.P.P. e la data di inizio lavorazione espressa con le prime tre lettere del mese e con le ultime due cifre dell'anno, attestante la stagionatura richiesta ed ogni altra indicazione prevista dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve avere una rintracciabilità riportata sui documenti di consegna, sulla etichetta e sul prosciutto stesso (lotto marchiato sulla cotenna).

Il prosciutto crudo deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve

residuale dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il prosciutto crudo di Parma deve essere ottenuto da cosce di suini nati, allevati e macellati nelle zone tipiche nel territorio della provincia di Parma e lavorato nel rispetto di quanto indicato nel disciplinare stesso. Tutte le fasi di lavorazione e stagionatura devono essere fatte nelle zone tipiche. Il prodotto si intende rispondente alla denominazione di tutela in base alla normativa vigente in materia.

Il prosciutto intero disossato deve avere un peso, alla consegna, compreso tra kg 7 e 8 con una stagionatura non inferiore a 16-18 mesi, rilevabile dal bollino metallico apposto sul gambuccio dei singoli prosciutti e sulla etichetta e una salata che prevede l'impiego del 4% di sale. Ogni singolo prosciutto deve essere provvisto nella regione del garretto, del contrassegno metallico da cui si individua la data di produzione.

Ogni prosciutto deve avere forma tondeggiate, non globosa, ma piatta, con ridotto strato di grasso; colore uniforme tra il rosa e il rosso, con ridotto strato di grasso esterno di colore bianco rosato; sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante, strettamente legato al lungo periodo di maturazione. Tutti i prosciutti consegnati devono essere di 1a qualità per le caratteristiche specifiche indicate.

La composizione chimica per 100 grammi di prodotto edibile deve essere così costituita:

Acqua 50,6%

Proteine 25,5%

Grassi 18,4%

Il prosciutto non deve essere eccessivamente salato né eccessivamente secco. Saranno esclusi i prosciutti che a causa della incompleta stagionatura presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiaro, con sapore e odore atipici. L'umidità deve essere compresa tra il 42 e il 54%.

Al taglio il prosciutto deve avere un colore tra il rosa e il rosso chiaro, con lievissime infiltrazioni di grasso candido fra le masse muscolari, scarso nella parte esterna sottostante la cotenna, deve avere un sapore delicato e dolce.

La fetta del prosciutto deve avere una buona consistenza e non essere simile a carne suina fresca.

Il prosciutto deve essere esente da alterazioni e difetti di qualsiasi genere, compresi difetti: di vena, di gambo, di sott'osso, di giarre, di noce (presenza più o meno rilevante di focolai di putrefazione); irrancidimento dei grassi; invasione di parassiti; alterazioni di tirosina nel caso che le formazioni biancastre cristalline interessino buona parte delle fibre muscolari della fetta di prosciutto.

#### **SCHEDE PRODOTTO: PROVOLONE VALPADANA D.O.P.**

Il formaggio Provolone Valpadana D.O.P. deve essere consegnato in tranci confezionati sottovuoto.

La confezione deve riportare stampato il contrassegno, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi del riconoscimento della denominazione di origine e ogni altra indicazione prevista dalle norme legislative vigenti.

La confezione di provolone deve essere costituita da un unico trancio intero, non tagliato a fette.

Ogni confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare il confezionamento deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del formaggio e non trasmettere allo

stesse sostanze nocive per la salute umana, nonché garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Il provolone D.O.P. deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il Provolone Valpadana dolce a denominazione di origine, è un formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nelle zone di produzione indicate nel disciplinare, lavorato nel rispetto del processo tecnologico sempre previsto nel disciplinare di produzione.

Il formaggio deve essere rispondente alle caratteristiche tipiche ed avere una stagionatura minima, effettuata in ambienti idonei ed entro l'ambito territoriale di produzione, di 30 giorni dalla produzione.

Il formaggio Provolone Valpadana tipo dolce deve avere un colore giallo paglierino, con una percentuale massima di acqua del 46%, sostanza grassa sul secco del 44% deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, essere privo di difetti di qualunque genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), screpolatura, gonfiore spaccature all'interno della pasta, colorazioni anomale, modificazioni del sapore: acido, piccante e sgradevole, odore di stantio e presenza di muffe, ecc.. Non deve essere alterato, sofisticato, oppure contenere grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), coloranti, conservanti, aromatizzanti o altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione, quali aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili.

Il provolone non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti, diossine e sostanze chimiche in quantità superiore a quanto indicato nella norma vigente e successive modifiche ed integrazioni.

#### SCHEMA PRODOTTO: QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P.

**Area di produzione** - il territorio amministrativo delle province di Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Lecco, Lodi, Pavia e Varese.

**Forma** - parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo diritto. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo, aromatico nel formaggio in prima stagionatura e più aromatico in quello maturo.

**Pasta** - è compatta, leggermente grumosa, eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile (senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta, morbida e fusibile con il progredire della stagionatura. Colore da bianco a bianco paglierino che può divenire più intenso per il formaggio maturo.

**Crosta** - sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli maturi.

**Metodo di produzione** - il latte vaccino deriva da almeno due mungiture, di cui quella o quelle successive alla prima

La stagionatura avviene in celle idonee di una temperatura di 2-8°C e a un'umidità relativa dell'85-90%; il periodo di maturazione si protrae da cinque a trenta giorni per il tipo a pasta tenera, dopo trenta giorni il prodotto viene posto in commercio come "Quartirolo lombardo" maturo.

Il quartirolo, al momento della consegna, deve avere una validità residua (rispetto a quella indicata sulla singola confezione) non inferiore all'80% della shelf-life.

### SCHEMA PRODOTTO: RICOTTA DI VACCA PASTORIZZATA

Richiamato l'art. 34 del d.l. 50/2016, nonchè i CAM, si precisa che, per quanto attiene i formaggi, almeno il 30% in peso devono essere biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o di "montagna" in conformità al regolamento UE n. 115/2012 e n. 665/2014.

La ricotta deve essere prodotta sul territorio locale o regionale deve essere consegnata in confezione integra, posta in cestino o vaschetta chiusa ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il prodotto richiesto e confezionato, quindi con peso meccanicamente predeterminato e riportato sulla confezione.

La confezione deve essere facilmente apribile, ma comunque sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del formaggio durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo, al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche ed organolettiche.

La ricotta deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

La ricotta fresca di vacca deve essere ottenuta dal siero di latte di vacca proveniente da animali in ottimo stato di salute e qualità, allevati sul territorio locale o nazionale; il latte deve essere portato alla temperatura di circa 75°C, con aggiunta di una componente acida per determinare l'affioramento della ricotta per coagulazione della lattoalbumina.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al bianco candido, di sapore dolce e odore tipico che ricorda quello del siero; deve essere costituita dai seguenti ingredienti: siero vaccino, latte vaccino, sale ed avere una umidità non superiore al 60-65%.

La composizione media per 100 grammi di ricotta di vacca deve essere:

acqua 75,7%

proteine g 8,8

lipidi g10,9

carboidrati g 3,5

colesterolo mg 57

La ricotta deve essere consegnata in perfetto stato di conservazione, non deve essere alterata, sofisticata; non deve contenere coloranti, conservanti, aromatizzanti, grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili ne altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione, ad eccezione dell'acido citrico. La ricotta deve essere priva di difetti di alcun genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), nonchè colorazioni anomale, modificazioni del sapore, ne avere odore di stantio, presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole.

La ricotta non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti, diossine e sostanze chimiche in quantità superiore a quanto indicato nella normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni).

### SCHEMA PRODOTTO: ROBIOLA

Richiamato l'art. 34 del d.l. 50/2016, nonchè i CAM, si precisa che, per quanto attiene i formaggi, almeno il 30% in peso devono essere biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o

di "montagna" in conformità al regolamento UE n. 115/2012 e n. 665/2014.

La robiola deve essere confezionata in incarto chiuso posto in vaschetta termosaldada. La confezione deve essere chiusa, sigillata e deve riportare la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione del peso netto.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della robiola e non trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

La robiola, al momento della consegna, deve avere una validità residua (rispetto a quella indicata sulla singola confezione) non inferiore all'70% della shelf-life.

La robiola fresca richiesta è un formaggio molle prodotta sul territorio nazionale (prodotto italiano), e ottenuta con latte italiano intero di vacca, di capra, di pecora anche in proporzioni variabili; deve essere un formaggio a pasta molle, morbido, cremoso, senza crosta, di sapore delicato e di colore bianco candido. La robiola deve essere consegnata fresca e deve avere le caratteristiche tipiche del prodotto.

La composizione nutrizionale della robiola deve essere la seguente:

Proteine g 20,0

Lipidi g 27,7

Carboidrati g 2,3

acqua g 46,0

La robiola deve essere esente da difetti o alterazioni dei caratteri organolettici tipici (sapore e colorazioni difformi da quelle tipiche); non deve presentare alterazioni o sofisticazioni di qualunque genere (aggiunta di grassi estranei tipo margarine, grassi idrogenati, ecc.), farine, fecole, amido, creta, gesso, solfato di bario, talco oppure contenere tracce di metalli provenienti dai recipienti o dagli involucri usati nella sua preparazione e nella confezione, diossine, detersivi, pesticidi, conservanti in genere, ecc..

La robiola non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

#### **SCHEMA PRODOTTO: SALE MARINO IODATO (FINO E GROSSO)**

Il sale iodato deve essere confezionato in pacchi di cartone ,etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Le singole confezioni di sale devono riportare tutte le indicazioni previste, compresa la dicitura "iodato" a caratteri leggibili, oltre alla specifica "marino".

Il pacchetto di cartone non deve presentare tracce di umidità o essere deformato o presentare evidenti segni di anomalie di qualunque genere.

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg.

Il sale richiesto è del tipo a cristalli fini e grossi, e deve essere corrispondente in tutto alle disposizioni legislative in materia.

Le singole confezioni non devono presentare tracce di umidità o altro. Il sale non deve essere raggrumato, ma presentarsi in cristalli tipici per le due tipologie richieste (fino e grosso). Il sale non deve contenere tracce di corpi e sostanze estranee di qualunque genere.

#### SCHEDA PRODOTTO:TALEGGIO D.O.P

**Area di produzione** - coinvolge le province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia e Treviso.

**Forma** - a parallelepipedo quadrangolare con lati di 18-20 cm e scalzo diritto alto 4-7 cm. Il sapore è burroso, dolce con sfumature aromatiche; tende al piccante con l'invecchiamento. Ogni forma di Taleggio pesa da 1,7 a 2,2 kg, secondo le condizioni tecniche di produzione.

**Crosta** - è rugosa, ma sottile, morbida e asciutta di colore giallognolo o rosato.

**Pasta** - è molle e un po' filante, fondente con una leggera occhiatura di colore paglierino. Al centro è consistente e friabile.

**Stagionatura:** deve avvenire esclusivamente nel territorio di produzione e deve essere effettuata in ambienti a temperatura compresa tra 2 °C e 6 °C, e a umidità compresa tra 85% e 90% circa. Durante la stagionatura le forme devono essere ripetutamente rivoltate e sottoposte a spugnature, esclusivamente con acqua e sale, al fine di mantenere umida la crosta, far comparire il classico colore e controllare la presenza di muffe anomale. La presenza di muffe sulla crosta è responsabile della maturazione centripeta (dall'esterno verso il centro) del formaggio. Gli enzimi prodotti dalla microflora della crosta maturano la pasta, cioè la rendono morbida, saporita e più digeribile. Il periodo minimo di stagionatura è di 35 giorni.

Il taleggio, al momento della consegna, deve avere una validità residua (rispetto a quella indicata sulla singola confezione) non inferiore all'80% della shelf-life.

#### SCHEDA PRODOTTO: STRACCHINO

Richiamato l'art. 34 del d.l. 50/2016, nonché i CAM, si precisa che, per quanto attiene i formaggi, almeno il 30% in peso devono essere biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o di "montagna" in conformità al regolamento UE n. 115/2012 e n. 665/2014.

Lo stracchino deve essere consegnato in confezione chiusa o in incarto riportante la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compreso il peso meccanicamente predeterminato. La confezione deve essere in materiale idoneo a venire a contatto con i prodotti alimentari, facilmente apribile e sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del formaggio fresco durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo, al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Lo stracchino deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Lo stracchino deve essere ottenuto da latte di vacca intero proveniente da allevamenti nazionali, coagulato a 35-36°C per 30'.

La composizione bromatologica dello stracchino deve essere la seguente:

Proteine 18,5%

Lipidi 25,1%

Carboidrati tracce

Fibra 0

Kcal 300

Calcio mg 567

Lo stracchino deve avere pasta molle, cremosa, di colore bianco, sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto.

Il prodotto deve essere immune da alterazioni o difetti di qualunque genere, riferiti alle caratteristiche organolettiche (colore e sapore anomali), a processi di fermentazione non idonei (gonfiore, acidità, cavità evidenti nella pasta, ecc.), compresa l'invasione di muffe anche nell'incarto, nonché presenza di corpi estranei di qualunque genere.

Il formaggio non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

#### **SCHEMA PRODOTTO: THEA DETEINATO IN FILTRI**

Il prodotto deve essere confezionato in filtri di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle disposizioni vigenti e posti dentro scatola chiusa ed etichettata ai sensi di legge.

Il thea deve essere consegnato in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, a caratteri ben visibili e indelebili. Sulla confezione deve essere indicata anche la seguente dizione: "*The Deteinato*", con la precisazione "*Caffeina non superiore a 0,10%*".

Il thea deteinato deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il thea deteinato richiesto è prodotto generalmente con trattamento effettuato mediante l'impiego del solvente diclorometano, avente le caratteristiche chimico-fisiche corrispondenti alla normative vigente e successive modificazioni e integrazioni.

Il thea deteinato deve possedere i seguenti requisiti: non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca; il residuo massimo del diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina non deve superare le 5 parti per mille e un tenore di micotossine conforme alle normative vigenti in materia.

#### **SCHEMA PRODOTTO: TONNO IN OLIO DI OLIVA**

Il tonno deve essere confezionato in scatola in banda stagnata. Il prodotto deve essere regolarmente etichettato e riportante l'indicazione del luogo di provenienza ed il peso netto (sgocciolato), oltre a tutte le altre indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Le scatole di tonno non devono presentare rigonfiamenti o tracce di ruggine esternamente

bombaggio, nonchè anomalie nella etichettatura e untuosità.

Il peso indicato e comprensivo del liquido di governo (olio di oliva). Il peso netto riportato sulle singole confezioni può essere difforme per non più del'1%, soltanto per le confezioni di peso compreso tra Kg 1 e Kg 5.

Il tonno deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il tonno di prima scelta, deve essere di provenienza nazionale o al massimo comunitaria riportante il bollo CE. Deve essere lavorato a regola d'arte in laboratori nazionali o comunitari riconosciuti.

Il tonno deve essere ottenuto dalla lavorazione del pesce affettato e dissanguato, delle specie di tonnidi indicate nella normativa specifica, cotto in salamoia di NaCl al 25% per circa 3 ore, inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla pezzatura della scatola, con aggiunta di olio di oliva di ottima qualità e successivamente sterilizzato.

Gli ingredienti devono essere: tonno, sale ed olio di oliva.

Il tonno contenuto nella confezione deve essere a trancio intero, non frammentato o ricomposto, deve avere un colore uniforme caratteristico (rosa salmone) anche all'interno, una consistenza compatta, non stopposa, un odore caratteristico e un sapore gradevole tipico del prodotto.

All'apertura della scatola il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, totalmente immerso nell'olio di oliva, avere un colore uniforme e un odore gradevole. Non deve emanare odore sgradevole di nessun genere. Tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti né viraggi di colore. Il tonno non deve presentare alterazioni ed ossidazioni di qualunque genere sia in superficie che all'interno del tessuto muscolare.

Il tonno non deve contenere parti ottenute dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelle delle parti grasse ventrali, denominate commercialmente "ventresca". Inoltre il tonno non deve contenere parti di pinne, squame, pelle, grumi di sangue, corpi estranei, né presentare macchie scure, inverdimento, oppure essere immerso in olio di semi o contenere anidride solforosa o solfiti aggiunti quali agenti di conservazione, ecc.

Il liquido di governo deve essere esclusivamente olio di oliva, senza tracce di altri oli e di acqua.

Il tonno deve avere una reazione naturale anche quando viene sottoposto a cottura (sugo al tonno) e non dissolversi nel liquido di cottura o modificarsi nel colore e nella consistenza.

La composizione bromatologica del tonno in olio sgocciolato deve essere la seguente:

Proteine 25,2%

Lipidi 10,1%

Carboidrati 0%

Fibra 0%

Il tonno utilizzato deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa vigente sia per quanto riguarda la pesca sia i processi di lavorazione.

**SCHEMA PRODOTTO: UOVO PASTORIZZATO MISTO**

Richiamato l'art. 34 del d.l. 50/2016, nonché i CAM, si precisa che le uova (sia liquide che con guscio) devono essere biologiche per il 100% in peso.

Il prodotto deve essere confezionato in brick o in bottiglia chiusa ermeticamente, recante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il contenitore deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Il misto uovo pastorizzato biologico deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore all'80% della shelf-life (vita commerciale residua).

L'uovo pastorizzato di filiera corta e/o biologico deve essere ottenuto dalla sgusciatura di uova di gallina intere (tuorlo e albume), fresche categoria "A", nella misura di n. 20 uova/litro, trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti.

Le uova devono essere sottoposte a sgusciatura meccanica, refrigerazione, filtrazione, omogeneizzazione, pastorizzazione e il composto ottenuto, liquido, omogeneo, deve essere refrigerato a temperatura inferiore a +4°C, al fine di soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa vigente.

Il prodotto allo stato liquido, non deve essere costituito da miscele di uova diverse da quelle di gallina, né essere ottenuto da uova di cat. B. Il prodotto non deve contenere additivi o aggiunta di altre sostanze alimentari di qualunque natura estranee al prodotto di base. Non devono contenere residui di contaminanti di ogni genere, metalli pesanti, corpi estranei, conservanti antimicrobici, ecc..

I parametri microbiologici delle uova devono essere conformi alle normative vigenti in materia, riferiti al tipo di uovo richiesto e al grado di freschezza indicati. I valori energetici per 100 grammi di prodotto devono essere i seguenti:

sodio mg 180  
grassi saturi tracce  
zuccheri tracce  
lipidi 9%  
proteine 10%  
pH 7-8  
residuo secco 23%

Le uova pastorizzate biologiche di produzione locale/regionale e/o biologiche non devono presentare alterazioni di alcun genere, determinate da sbalzi di temperatura, prolungato stoccaggio, agenti microbici, né presentare caratteri organolettici atipici.

Le uova pastorizzate biologiche dovranno essere consegnate al centro di cottura ad una temperatura refrigerata adeguata e non superiore a +2°C e non in promiscuità con altri alimenti.

## SCHEMA PRODOTTO: VERDURA

I prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di provenienza locale ( filiera corta) o regionale. Non è

ammessa la fornitura di verdura non coltivata sul territorio nazionale.

Le verdure fresche provenienti da coltivazioni biologiche devono essere rispondenti alle modalità e requisiti indicati nel regolamento specifico vigente e successive integrazioni e modificazioni, certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi di controllo autorizzati.

Sono vietati prodotti di varietà ibride, così come quelle transgeniche.

La verdura richiesta deve presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar, varietà e caratteristiche simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale. Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che collocano il prodotto nelle categorie inferiori alla 1<sup>a</sup> e/o tra gli scarti di produzione; devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di vario genere che ne sminuiscono il valore commerciale.

Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei; devono essere senza aggiunta di acqua, specie le insalate e le verdure a foglia e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili, quali foglie troppo mature o giallastre e parti non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, cioè il taglio della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile.

E' ammesso un 5% massimo di verdura con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura.

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. La verdura biologica biologiche fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

I prodotti non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura o durante il consumo a crudo, nonché assumere colorazioni atipiche.

E' esclusa la fornitura di verdura che presenta tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, con germogli evidenti, invasi da parassiti.

La verdura biologica non deve altresì contenere contaminanti residui di nitrati, micotossine, metalli pesanti in quantità superiore ai limiti previsti.

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere al referente dell'amministrazione concedente una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto.

Si ribadisce che tutti i prodotti devono essere di 1<sup>a</sup> qualità, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettosi del calendario stagionale di seguito riportato del Capitolato Speciale:

I prodotti forniti in imballi preconfezionati devono recare in caratteri leggibili, indelebili e visibili su uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nell'imballaggio o fissata ad esso le seguenti indicazioni:

- **Peso netto** ( non richiesto per i prodotti venduti a pezzi e facilmente conteggiabili dall'esterno o con numero indicato sull'etichetta);

- **Natura del prodotto:** denominazione di vendita con denominazione della varietà;
- **Origine del prodotto** (zona di produzione);
- **Caratteristiche commerciali** con indicazione della categoria (e per alcuni anche il calibro);
- **Lotto di produzione**
- **Additivi** (conservanti e trattamenti post raccolta ) per prodotti convenzionali

Gli ortaggi prevalentemente chiesti sono:

**ORTAGGI A TUBERO:** (patate) di produzione locale o nazionale, devono essere integri, di pezzatura omogenea, privi di terra, germogli o parti verdi nella zona epicarpale, marcescenze o rammollimenti. Le patate devono essere a pasta bianca e gialla. Sono richieste patate comuni e patate novelle, provenienti da coltivazioni locali o nazionali, raccolte a sviluppo e maturazione fisiologiche raggiunte.

Le patate devono essere sane, intere, senza lesioni provocate da insetti o da operazioni manuali di vario genere; non devono presentare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo o a cause di altro genere. Non è consentita la consegna di patate con buccia avvizzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, né con tracce di verde epicarpale, abrasioni, maculosità bruna della polpa o colorazioni atipiche.

Le patate devono essere esenti odori e retrogusti di qualunque origine, avvertibili sia all'olfatto sia all'assaggio, anche durante e/o dopo la cottura.

Le patate durante la cottura (in acqua, a vapore o al forno) devono conservare le caratteristiche organolettiche tipiche, non devono cambiare colore, né annerirsi oppure avere una consistenza collosa, ecc..

Le patate non devono aver subito trattamenti con antigerminativi o con radiazioni.

La conservazione delle patate deve avvenire in luoghi aerati, asciutti, a temperature costanti, basse (+4/ +5°C), protette dalla luce.

**ORTAGGI A BULBO:** (aglio, cipolla, porri) devono essere interi, non germogliati e privi di terrosità.

L'aglio deve essere intero, di varietà locale o nazionale, tipo aglio bianco o aglio rosa, consegnato secco, esente da germogli, parti molli. L'aglio non deve avere spicchi staccati.

Il calibro minimo dei bulbi deve essere di mm 30- 35. Ogni collo deve contenere agli di calibro omogeneo. I bulbi non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

Per le cipolle sono richieste da produzione locale o nazionale, a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata e la bianca; non sono consentite le varietà ibride e transgeniche.

Le cipolle devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari, esenti da germogli visibili esternamente. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti. Possono essere confezionate nell'imballaggio in strati ordinati o alla rinfusa.

Il calibro in base al diametro massimo deve essere compreso tra 60 e 70 mm e quellominimo tra 30 e 40 mm.

I porri devono essere di varietà locale o nazionale; devono essere interi, di aspetto fresco, turgidi, senza foglie appassite o bruciate o avvizzite. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Il diametro minimo è di 10 mm e non superiore a 20 mm (il diametro è misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto, al di sopra del

rigonfiamento del colletto). I porri possono essere presentati in strati regolati o legati in mazzi.

**ORTAGGI A RADICE :** (carote, ravanelli)

Le carote devono essere di produzione locale o nazionale; essere asciutte, intere, sane, privi di impurità, privi di colorazione verde al colletto (ammessa mx di 1 cm), con superficie liscia e senza spaccature, germogli, ammuffimenti, marcescenze o attacchi parassitari. Devono avere un colore brillante e una consistenza soda, tipici di prodotto fresco. Le carote devono essere di pezzatura medio grande omogenea per ogni collo.

I ravanelli, da produzione locale o nazionale, devono essere rispondenti alle caratteristiche comuni indicate. Devono essere integri, di forma sferica-ovoidale, di colore rosso nella parte esterna e con polpa bianca, con la parte fogliare non superiore a cm 5. Il bulbo (radice) deve essere tagliato a cm 5 circa rispetto al colletto. I ravanelli devono essere di pezzatura omogenea e senza difetti di alcun genere.

**ORTAGGI A FRUTTO:** (cetrioli, pomodori, zucca, zucchine, melanzane, peperoni dolci) da produzione locale o nazionale, devono essere rispondenti alle caratteristiche comuni indicate, nonché confezionati ed etichetti nel rispetto della normativa vigente. Devono altresì essere sani, esenti da danni da gelo o da sole, con polpa resistente, colore tipico, privi di screpolature, tagli, invasioni di parassiti, parti scure.

I cetrioli devono essere interi, turgidi, di peso compreso tra 180 e 250 grammi ed avere un aspetto fresco.

I pomodori devono essere da produzione locale o nazionale, di varietà San Marzano, cuore di bue, insalataro, ciliegino, a grappolo). Devono essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione.

I pomodori devono avere la polpa resistente, essere sani, integri, privi di lesioni, di attacchi di parassiti, di tracce di terra, odori e sapori anomali e devono avere un aspetto fresco, un colore brillante, tipico del prodotto di recente raccolta. E tollerata, sulla fornitura, un 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

I pomodori da insalata devono avere una media maturazione ed essere adatti per l'utilizzo a crudo. Non è consentita la consegna di pomodori acerbi, verdi.

I pomodori da sugo, rosso, a grappolo fermo restando quanto indicato in generale, devono avere una maturazione più avanzata, raggiunta sulla pianta, un colore rosso intenso, buccia liscia, polpa molle ed essere adatti per la preparazione di sughi.

La zucca gialla da produzione locale o nazionale, deve essere integra, sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di parti marce. E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio sul suolo, purchè sia una zona unica e uniforme.

Le zucchine da produzione locale o nazionale, devono essere verdi, sane, intere, con polpa compatta e con pochi semi, prive di lesioni provocate da insetti o parassiti, odori e sapori anomali; possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.

Le melanzane da produzione locale o nazionale, sono tonde, lunghe e oblunghe; devono essere sufficientemente mature, ma senza sviluppo eccessivo di semi; devono avere polpa non fibrosa, essere consistenti, munite di calice e peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, ma la bacca deve essere esente da bruciature di sole e attacchi di parassiti. Le melanzane devono avere un

colore tipico brillante. Sono ammessi lievi difetti di forma e colorazione alla base, per un max del 10% in peso di prodotto.

I peperoni di produzione locale o nazionale dolci colorati da produzione locale o nazionale, possono essere i verdi oppure rossi o gialli; devono essere interi, privi di lesioni e di ammaccature, esenti da bruciature di sole; devono avere un aspetto fresco, una polpa consistente, tipica di un prodotto di recente raccolta.

#### **ORTAGGI A FIORE:** (cavolfiori, verza)

I cavolfiori devono essere da produzione locale o nazionale; devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base delle foglie. Il diametro delle infiorescenza non deve essere inferiore a cm 11.

La verza da produzione locale o nazionale; deve avere foglie turgide, fresche ed essere di recente raccolta. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base delle foglie. Non deve presentare infiorescenze e deve essere esente da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti di qualunque genere.

#### **ORTAGGI A FUSTO:** (finocchi)

I finocchi devono essere delle produzioni regionali locali o nazionali. I grumoli tondeggianti, devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Le guaine esterne del finocchio devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature sulla parte esterna, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e l'utilizzo.

**ORTAGGI A FOGLIA :** (insalate varie, indivia, lattuga, radicchio, bieta, verza, sedano, salvia, prezzemolo, basilico, rosmarino) da produzione locale o nazionale, devono essere costituiti da cespi puliti e mondati. Devono essere di recente raccolta (max 72 ore), pertanto la superficie di taglio non deve presentarsi scura. Gli ortaggi a foglia non devono avere parti prefiorite, foglie esterne scure e di scarto, avvizzite, oppure presentare malattie, attacchi parassitari, presenza di insetti o simili o danni che ne alterino le caratteristiche tipiche della specie.

Le insalate devono essere chiaramente identificate e riportare in etichetta anche il nome della varietà. Le insalate devono avere foglie sane e non in avanzato stato di maturazione o avvizzite, né taglio scuro. Le insalate devono essere consegnate prive di umidità esterna eccessiva, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o animali. Sono ammesse tracce minime di terra.

La lattuga (varietà romana, canasta, trocadero, iceberg, pan di zucchero) deve avere un solo grumolo ben formato. E' ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cespi di scarola e indivia ricce non devono essere aperti e prefioriti; devono avere una colorazione gialla (chiara) per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne e non deve essere scuro.

Il radicchio deve avere cespi sufficientemente sgrondati e la radice non dovrà eccedere i cm 4 di lunghezza e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi devono essere ben sviluppati e consistenti.

Il sedano da coltivazioni locali o nazionali; sono da escludere le varietà ibride e quelle transgeniche. Il sedano deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. Il sedano deve avere un colore brillante e la parte terminale non deve superare di 1/3 la lunghezza totale.

Il prezzemolo da produzione locale o nazionale; deve avere foglie verdi di colore brillante, fresche, con gambo non superiore a cm 5-7 circa. Il prezzemolo non deve avere radici, parti prefiorite, foglie di colore giallastro, avvizzite o foglie di altro vegetale.

La salvia deve essere delle varietà locali o nazionali; deve avere aspetto tipico, foglie vellutate e di colore verde; non deve avere colore scuro, bruno ne essere avvizzita o invasa da parassiti. Non deve avere prefioriture.

Il basilico da produzione locale o nazionale; deve essere raccolto a giusta maturazione fisiologica; deve avere foglie di un colore verde brillante, non presentare macchie scure o appassimento incipiente. Deve essere privo di infiorescenze. Le foglie devono essere attaccate al gambo, privato della radice. Il basilico deve emanare l'odore caratteristico.

Il rosmarino da produzione locale o nazionale; deve avere le foglie ben aderenti al gambo, un colore verde scuro tipico, senza prefioriture e con profumo caratteristico. Il rosmarino consegnato non deve avere foglie staccate dal fusto, ne scure o bruciate.

## **VERDURE SURGELATE**

Le verdure surgelate (biette, fagiolini e spinaci) devono essere consegnate in busta sigillata, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche , riportante anche la zona di provenienza del prodotto. Non è ammessa la fornitura di verdure surgelate non coltivate e confezionate sul territorio nazionale.

La confezione (busta di plastica sigillata) deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le confezioni devono anche impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Le verdure surgelate devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

I prodotti vegetali surgelati richiesti, devono essere di prima qualità. Sono vietati prodotti di varietà ibride, così come quelle transgeniche.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

I prodotti vegetali richiesti devono essere costituiti da verdure fresche di pezzatura omogenea, in buone condizioni igieniche e con caratteristiche merceologiche sane, atte ad essere avviate alla surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle caratteristiche prescritte dalle norme vigenti.

Tutte le verdure non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione. Non devono contenere foglie ingiallite, insetti, larve o frammenti di insetti, tracce di infestazione da roditori, terriccio o corpi estranei di ogni genere.

Le singole confezioni di verdure surgelate non devono contenere vegetali estranei rispetto a quello/i dichiarato/i sulla confezione, unità fessurate più o meno parzialmente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di essa decolorate o macchiate, avvizzite, non di prima qualità.

In tutti i prodotti devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Per quanto riguarda il tenore di nitriti è prescritto che, in ogni caso, non deve essere superiore a 5 ppm. Non sono consentite aggiunte di additivi di alcun genere.

Tutti i prodotti vegetali surgelati non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

La bieta deve essere a foglia intera sana, brillante, di giusta maturazione, con costa fine e priva di foglie marce o attaccate da parassiti, corpi estranei di qualunque natura o terrosità. Sono inoltre considerati difetti del prodotto: macchie di colore contrastante rispetto a quello normale, porzioni scolorate, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici, costa larga e in porzione predominante rispetto alla foglia.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

I fagiolini, privati dei filamenti e degli steli, devono essere finissimi, avere un ottimo grado di freschezza, possedere una colorazione omogenea, brillante, una giusta maturazione.

I baccelli devono essere integri, di consistenza soda, senza filo. Sono esclusi fagiolini rinsecchiti, e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva, così come fagiolini con ruggine o attaccati da parassiti e marciume, unità macchiate o con difetti.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

Gli spinaci devono essere sani, di colore brillante, di giusta maturazione e privi di foglie marce o attaccate da parassiti, corpi estranei, terrosità. Sono considerati difetti del prodotto: macchie di colore contrastante rispetto a quello normale, porzioni scolorate, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici

#### **SCHEDA PRODOTTO: YOGURT ALLA SOIA**

#### **Questo prodotto è destinato agli utenti intolleranti al lattosio**

Lo yogurt alla soia deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni

La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate.

Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale dovrà essere inferiore all'80% della shelf.life.

Lo yogurt alla soia deve essere prodotto con latte di soia concentrato cui sono stati aggiunti fermenti lattici e zuccheri quali fruttosio, glucosio o saccarosio. Può essere anche alla frutta. Lo yogurt alla soia non deve contenere lattosio.

Lo yogurt di soia deve essere di colore bianco-latte tendente all'avorio, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero. Deve avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole.

La composizione media dello yogurt di soia (su 100 grammi) deve essere la seguente:

acqua g 82,4

proteine g 5,0

sostanze grasse g 4,2

carboidrati g 3,9

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia.

Lo yogurt alla soia non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica, con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione.

Lo yogurt di soia non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc., né additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, nonché latte vaccino o di origine animale.

#### **SCHEMA PRODOTTO: YOGURT ALLA FRUTTA BIOLOGICO**

Richiamato l'art. 34 del D.L. 50/2016, nonché i CAM, si precisa che lo yogurt deve essere biologico per il 100% in peso.

Lo yogurt alla frutta deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio

deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate.

Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore all'80% della Shelf-life.

I singoli vasetti possono essere posti in imballaggi di cartone nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi.

Lo yogurt deve essere prodotto con latte vaccino italiano proveniente da animali in buona salute, con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolare microrganismi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni e idonee caratteristiche igieniche.

Lo yogurt deve essere di colore bianco-latte tendente al colore del frutto che è stato addizionato, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, contenente frutta frullata e non in pezzi. Deve avere un gusto dolce aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole (pH da 3,4 a 4,2).

La composizione media dello yogurt da latte intero (su 100 grammi) deve essere la seguente:

acqua g 87

proteine g 3,8

sostanze grasse g 3,7

carboidrati g 4,3

sali minerali fra cui il Ca mg 125

enzimi

vitamine

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia.

Lo yogurt alla frutta non deve contenere additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, né Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

Lo yogurt non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione.

#### **SCHEMA PRODOTTO: ZUCCHERO GREZZO DI CANNA**

**Lo zucchero grezzo di canna preferibilmente di commercio equo e solidale.**

Lo zucchero di canna deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e riportare sulla confezione le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relativa ai tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

La confezione di carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione

efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Lo zucchero grezzo di canna richiesto deve essere ottenuto dal succo estratto dalla canna schiacciata con operazioni artigianali, senza utilizzo di sostanze chimiche, generalmente coltivata nelle regioni tropicali e subtropicali.

Lo zucchero deve avere una consistenza granulosa, ma non cristallina e una composizione come di seguito indicato:

glucidi g 101,3

proteine g 0,1

ferro mg 1,7

calcio mg 56

Lo zucchero grezzo di canna non deve essere sottoposto a raffinazione e non deve essere aggiunto di sostanze organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, di qualsiasi natura, ne contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate, residui di insetti o impurità varie.

Lo zucchero di canna non deve presentare alterazioni di alcun genere, neppure quelle determinate da cattiva conservazione, in locali poco asciutti ed aerati, che fanno assumere al prodotto odori sgradevoli e di muffa, nonché modifiche allo stato tipico (cristalli ammassati).

#### **SCHEDA PRODOTTO: ZUCCHERO RAFFINATO SEMOLATO**

Lo zucchero raffinato semolato deve essere confezionato in sacchetto di carta chiuso e riportare sulla confezione tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relativa ai tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

La carta della confezione sigillata, dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Lo zucchero raffinato semolato richiesto, estratto dalla barbabietola o bietola da zucchero di produzione nazionale, deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli bianchi, minuti e deve possedere i requisiti previsti: essere raffinato, con polarizzazione di non meno di 99,7°; avere un tenore di zucchero invertito non superiore dello 0,04% in peso; avere una perdita all'essiccazione non superiore dello 0,06% in peso; colore non più di 9 punti determinanti (di cui all'Allegato della normativa specifica).

Lo zucchero deve contenere dal 99,5 al 99,8% di saccarosio e piccolissime quantità di ceneri e di umidità. Lo zucchero raffinato non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, estranee alla sua composizione, ne materie minerali, sostanze vegetali alterate o presentare impurità varie.

Lo zucchero non deve presentare alterazioni di alcun genere, neppure quelle determinate da cattiva conservazione, in locali poco asciutti ed aerati, che fanno assumere al prodotto odori sgradevoli e di muffa, nonché modifiche allo stato tipico (cristalli fini) non ammassati.

Si fa divieto di utilizzare edulcoranti diversi dallo zucchero raffinato.

**CALENDARIO STAGIONALITA' PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

<b>MESE</b>	<b>FRUTTA</b>	<b>VERDURA</b>
<b>GENNAIO</b>	arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, limoni	bieta, carote, patate bisestili, cavoli, cavolfiore, cipolle, indivia, lattuga, finocchi, spinaci, porri, sedano, verza
<b>FEBBRAIO</b>	arance, banane, mele, mandarini, limoni,	carote, bieta, patate bisestili, cavoli, cavolfiore, indivia, lattuga, porri, verza, finocchi, sedano, porro
<b>MARZO</b>	arance, banane, mele, limoni, mandarini	carote, bieta, verza, cavoli, indivia, lattuga, patate novelle, cavolfiore, finocchi, porri
<b>APRILE</b>	banane, arance, limoni, mandarini	broccoli, carote, patate novelle, porri, verza, cavoli, cavolfiore, finocchi, lattuga, radicchio, indivia, prezzemolo, sedano
<b>MAGGIO</b>	banane, ciliegie, arance, limoni, fragole, prugne	bietole, cipolle, carote, patate novelle, pomodori, verze, zucchine, finocchi, fiori di zucca, lattuga, indivia, radicchio, prezzemolo, sedano
<b>GIUGNO</b>	albicocche, pere, ciliegie, limoni, fragole, pesche, susine, melone	bieta, cipolle, carote, cetriolo, indivia, lattuga, melanzane, peperone, radicchio, ravanelli, patate, pomodori, fiori di zucca, zucchine, aglio
<b>LUGLIO</b>	albicocche, pere, ciliegie, susine, pesche, fragole, limoni, angurie, melone, uva	bieta, cipolle, carote, indivia, cetriolo, patate, pomodori, zucchine, fiori di zucca, lattuga, melanzane, peperone, prezzemolo, radicchio, ravanelli, sedano, zucchine, aglio
<b>AGOSTO</b>	albicocche, pere, ciliegie, limoni, mele, susine, angurie, pesche, uva, melone	bieta, cipolle, carote, cetriolo, patate, pomodori, zucchine, fiori di zucca, melanzane, peperone, indivia, lattuga, prezzemolo, radicchio, ravanelli, sedano, aglio
<b>SETTEMBRE</b>	mele, pere, susine, pesche, prugne, uva, limoni, melone	cipolle, carote, verze, patate, pomodori, bieta,

		zucchine, ravanelli, indivia, lattuga, melanzane, cetriolo, peperone, prezzemolo, radicchio, zucca
<b>OTTOBRE</b>	limoni, mandaranci, susine, arance, pesche, mele, pere, uva, noci	cavolfiore, bieta, verze, melanzane, carote, indivia, patate, zucca
<b>NOVEMBRE</b>	arance, banane, mandaranci, limoni, mele, kiwi, uva, noci	cavolfiore, carote, verze, indivia, lattuga, bieta, porri, zucchine
<b>DICEMBRE</b>	arance, banane, limoni, mandarini, mele, kiwi	cavolfiore, carote, verze, porri, zucca, bieta, indivia, lattuga

Sospiro, 15/03/2023

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Dott.ssa Ilaria Guarneri

*\*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28/12/2000 n. 445, del D.Lgs. 07/03/2005 n°82 e norme collegate, il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.*