UNIONE RENO GALLIERA

Comune di Argelato

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE PER LE SCUOLE E GLI UTENTI DEI COMUNI DI: CASTEL MAGGIORE, CASTELLO D'ARGILE, PIEVE DI CENTO, ARGELATO

CIG: 6669550EC2

INDICE

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI E TERMINI DELLA CONCESSIONE

Art. 1 – Oggetto della concessione
Art. 2 – Specifiche sui servizi
2.1 – Servizio di refezione scolastica
2.2 – Ristorazione per gli utenti assistiti a domicilio
Art. 3 – Centri di Produzione Pasti
Art. 4 – Servizio di trasporto pasti
Art. 5 – Servizi opzionali
Art. 6 - Durata della concessione e calendario dei servizi
Art. 7 – Prezzi posti a base della gara e valore della concessione
7.1 – Tipologia di pasti
7.2 – Prezzi a base della gara
7.3 – Valore della concessione
Art. 8 – Standards minimi di qualità del servizio
8.1 – Sostenibilità ambientale
Art 9 – Dimensione presumibile dell'utenza
Art. 10 – Sub-appalto del servizio

TITOLO II
FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 11 – Caratteristiche delle derrate alimentari
Art. 12 – Tipologia delle derrate alimentari
12.1 – Tipologia delle derrate destinate alla preparazione dei pasti per gli utenti dei nidi d'infanzia
Art. 13 – Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari
Art. 14 – Garanzie di qualità e controlli di qualità
Art. 15 – Ricevimento e conservazione delle derrate alimentari

TITOLO III
STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 16 –Strutture, impianti, attrezzature e arredi degli Enti Committenti utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria
Art. 17 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'Impresa Aggiudicataria utilizzati dagli Enti Committenti
Art. 18 – Inventario
Art. 19 – Verifiche in base agli inventari di consegna
Art. 20 – Manutenzione dei locali e degli impianti
Art. 21 – Accessi
Art. 22 – Attrezzature, impianti, stoviglie aggiuntive

TITOLO IV
ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 23 – Oneri e condizioni inerenti il servizio
Art. 24 – Assicurazioni

Art. 25 – Sospensione del servizio

TITOLO V
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 26 – Personale
26.1 – Personale dell'Impresa Aggiudicataria
26.2 – Personale dipendente degli Enti Committenti temporaneamente assegnato all'Impresa
Art. 27 – Vestiario
Art. 28 – Formazione e addestramento
Art. 29 – Rispetto della normativa
Art. 30 – Applicazione contrattuale

TITOLO VI
MENU'

Art. 31 – Menù
Art. 32 – Variazione dei menù
Art. 33 – Struttura del menù per le scuole e i centri estivi
Art. 34 – Struttura del menù utenti in assistenza domiciliare
Art. 35 – Cestini freddi per il servizio di Centro Estivo
Art. 36 – Stagionalità

TITOLO VII
TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 37 – Quantità delle vivande
Art. 38 – Diete speciali
Art. 39 – Diete in bianco
Art. 40 – Menù alternativi
Art. 41 – Introduzione di nuovi pasti

TITOLO VIII
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 42 – Piano di autocontrollo
Art. 43 – Conservazione campioni
Art. 44 – Livello della qualità igienica
Art. 45 – Devoluzione dei pasti preparati e non distribuiti

TITOLO IX
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 46 – Pulizia e sanificazione
Art. 47 – Divieti
Art. 48 – Modalità di utilizzo dei detersivi
Art. 49 – Rifiuti

Art. 50 – Spogliatoi e servizi igienici

TITOLO X
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 51 – Manipolazione e cottura
Art. 52 – Operazioni preliminari
Art. 53 – Linea refrigerata
Art. 54 – Condimenti

TITOLO XI
NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 55 – Disposizioni in materia di sicurezza
Art. 56 – Referenti alla sicurezza
Art. 57 – Sopralluogo di verifica in materia di sicurezza
Art. 58 – Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

TITOLO XII
CONTROLLI DI QUALITA'

Art. 59 – Diritto di controllo degli Enti Committenti
Art. 60 – Organismi preposti al controllo
Art. 61 – Tipologia dei controlli
Art. 62 – Metodologia del controllo di qualità
Art. 63 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa

TITOLO XIII
PENALITA'

Art. 64 – Penalità

TITOLO XIV
CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE

Art. 65 – Corrispettivo
Art. 66 – Potestà sulle tariffe
Art. 67 – Riscossione delle tariffe
Art. 68 – Pagamenti
Art. 69 –Tracciabilità dei flussi finanziari
Art. 70 – Spese
Art. 71 – Cauzione definitiva

TITOLO XV
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

Art. 72 – Ipotesi di risoluzione del contratto

TITOLO XVI
CONTROVERSIE

Art. 73 – Foro competente

TITOLO XVII
DISPOSIZIONI FINALI

Art. 74 – Richiamo alla Legge ed altre norme

Allegati :

ALLEGATO A - ELENCO DERRATE
ALLEGATO B - MENU' E GRAMMATURE
ALLEGATO C - DETERGENTI E SANIFICANTI
ALLEGATO N. 1 – SCHEDA DETTAGLIO PLESSI SCOLASTICI DI CASTEL MAGGIORE
ALLEGATO N. 2 – SCHEDA DETTAGLIO PLESSI SCOLASTICI DI CASTELLO D'ARGILE
ALLEGATO N. 3 – SCHEDA DETTAGLIO PLESSI SCOLASTICI DI PIEVE DI CENTO
ALLEGATO N. 4 – SCHEDA DETTAGLIO PLESSI SCOLASTICI ARGELATO
ALLEGATO N. 5 – SCHEDA DETTAGLIO SERVIZIO PASTI PER ASSISTITI A DOMICILIO
ALLEGATO N. 6 – PLANIMETRIE CENTRI PRODUZIONE PASTI E REFETTORI

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI E TERMINI DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

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

1) **Servizio di refezione scolastica e delle relative prestazioni accessorie** per gli alunni e il personale dei nidi d'infanzia, le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e secondarie di 1° grado (dove previsto) ubicate sui territori comunali di Castel Maggiore, Castello d'Argile, Pieve di Cento e Argelato, afferenti al Servizio Scolastico, Educativo e Politiche Giovanili dell'Unione Reno Galliera e del Comune di Argelato;

2) **Servizio di refezione per gli utenti assistiti a domicilio** residenti nei Comuni di Castel Maggiore, Castello d'Argile, Pieve di Cento e Argelato afferenti al Servizio Sociale Territoriale dell'Unione Reno Galliera e del Comune di Argelato.

La durata della concessione seguirà il seguente calendario:
Castel Maggiore inizio 1 settembre 2016 fino al 31 agosto 2020
Castello d'Argile inizio 3 settembre 2016 fino al 31 agosto 2017
Pieve di Cento inizio 1 settembre 2017 fino al 31 agosto 2020 (comprende anche la produzione di Castello d'Argile)
Argelato inizio 15 settembre 2017 fino al 31 agosto 2021

I servizi oggetto della concessione sono da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio essendo finalizzati ad erogare prestazioni volte a soddisfare bisogni collettivi che per legge sono a carico dell'ente pubblico, il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento a tutela dei diritti dei destinatari.
La concessione comprende tutte le mansioni necessarie ad un completo espletamento della gestione del servizio di refezione scolastica e sociale compresa dove prevista la fatturazione all'utenza :

- Gestione completa delle cucine comunali ubicate sui territori dei Comuni di Castel Maggiore, Pieve di Cento , Castello d'Argile ed Argelato;
- Produzione dei pasti da veicolare ai nidi d'infanzia comunali con ulteriore disponibilità (se richiesto) di eventuale personale di cucina per il completamento del pasto lattanti presso le cucine interne di nidi d'infanzia ;
- Rilevazione presenze, produzione, trasporto e distribuzione dei pasti presso le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e dove previsto le scuole secondarie di 1° grado comprensivo di tutte le attività connesse al servizio di gestione dei terminali di distribuzione, scodellamento e rigovernatura ;
- Servizi opzionali meglio definiti all'art.5 del presente capitolato;
- Produzione, trasporto e consegna dei pasti per gli utenti assistiti al domicilio.

Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- Enti Committenti (anche indicati come E.C) - L'Unione Reno Galliera alla quale con Convenzione Rep. n. 9 del 21/03/2014, prot. 7282 i Comuni di Bentivoglio, Castello d'Argile, Castel Maggiore, Pieve di Cento, San Pietro in Casale e Galliera hanno conferito le funzioni e le prestazioni dell'area Servizi alla Persona e il Comune di Argelato;
- Concessionario (anche indicato come Impresa) – L'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio risultata/o aggiudicataria/o e con il quale gli Enti Committenti stipuleranno il Contratto di Servizio.

Art. 2 - SPECIFICHE SUI SERVIZI

2.1 Servizio di refezione scolastica

Per servizio di refezione scolastica, si intende la preparazione dei pasti da eseguire presso le cucine di proprietà della Amministrazioni Comunali secondo le modalità esplicitate all' art. 3 del presente capitolato, nonché dei servizi complementari di seguito indicati:

- RILEVAZIONE DELLE PRESENZE GIORNALIERE - presso ogni plesso di scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado il Concessionario dovrà farsi carico della rilevazione delle presenze giornaliere ai fini della produzione dei pasti convenzionali e dei pasti dieta, delle colazioni e delle merende dove previste.
  La procedura di rilevazione delle presenze potrà essere effettuata sul plesso scolastico con proprio personale oppure potrà prevedere proposte innovative di **rilevazione automatizzata** purché queste non comportino alcun costo a carico dell'utenza e/o degli E.C. Ogni onere conseguente la modalità di svolgimento di tale attività, dall'organizzazione alla comunicazione all'utenza, resterà in carico al Concessionario. Si dovrà prevedere la condivisione dei dati rilevati con gli uffici competenti degli Enti Committenti per effettuare gli opportuni controlli contabili e anagrafici.
  Il concessionario rilevata la presenza procederà alla produzione del pasto e qualora si verificassero delle incongruenze nella rilevazione delle presenze effettuate dal Concessionario, nulla dovrà essere preteso dagli E.C
  Per i nidi d'infanzia comunali dove è presente personale incaricato dagli E.C alla rilevazione delle presenze si provvederà ad inviare in cucina le presenze giornaliere attraverso le modalità che verranno meglio definite insieme al Concessionario.

- DISTRIBUZIONE SPUNTINO DI META' MATTINA - nei nidi d'infanzia, nelle scuole dell'infanzia, nelle scuole primarie è prevista la distribuzione di uno spuntino di metà mattina che consiste nella somministrazione di un prodotto da forno non elaborato (crackers, grissini, biscotti ecc…) abbinato alla frutta di fine pasto qui anticipata; ad eccezione dei nidi d'infanzia, i suddetti prodotti si intendono anche distribuiti ai singoli utenti.

- CONSEGNA, APPARECCHIATURA, RICEVIMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI CONVENZIONALI, DEI PASTI DIETA, RIGOVERNATURA E LAVAGGIO STOVIGLIE - i pasti prodotti in base alla rilevazione delle presenze giornaliere sono veicolati alle scuole secondo le modalità indicate all'art. 4 del presente capitolato e nello specifico secondo quanto riportato nelle "schede dettaglio" allegati n. 1, 2, 3, 4 e parte integrante al presente capitolato.
  Ad eccezione dei nidi d'infanzia dove tutte le attività legate alla distribuzione e consumo dei pasti sono in carico al personale incaricato dagli Enti Committenti, in tutti gli altri plessi scolastici sono in carico all'Impresa le operazioni di:
  - apparecchiatura degli spazi dedicati al consumo del pasto;
  -ricevimento dei pasti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi ed eventuale miscelazione dei cibi con i loro condimenti;
  - porzionamento e distribuzione agli utenti dei pasti convenzionali e dei pasti dieta;
  -rigovernatura, lavaggio delle stoviglie, dei contenitori sporchi (anche delle merende) delle attrezzature, degli utensili e di tutti i materiali d'uso;
  - la gestione dei rifiuti nel rispetto della raccolta differenziata e della programmazione di raccolta dei rifiuti in base ai calendari comunali;
  - ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio a cui l'Impresa dovrà provvedere con personale proprio adeguatamente formato e preparato a svolgere tali mansioni.

Fermo restando che le modalità di distribuzione dovranno rispettare le specifiche riportate nelle "schede dettaglio" allegate e fatto salvo diversi fabbisogni emergenti nella gestione dei terminali di porzionamento si evidenzia quanto segue:

Asili nidi- presso gli asili nido comunali per la distribuzione dei pasti è presente personale incaricato dagli E.C perciò è richiesta la fornitura delle colazioni, dei pasti e delle merende. E' fatta eccezione per gli asili nido in cui sono presenti sezioni lattanti, ove è presente la cucina interna e che attualmente riguarda solo l'asilo nido Anatroccolo di Castel Maggiore e l'asilo nido di Pieve di Cento (a far data dal settembre 2017) per i quali potrebbe essere richiesta sul posto oltre la fornitura di materie prime specifiche anche un addetto di cucina per la finitura dei pasti destinati agli utenti di questa fascia di età.

Scuole dell'infanzia – presso le scuole dell'infanzia il servizio comprende tutte le operazioni necessarie a garantire il consumo dei pasti, siano essi colazioni, pranzo o merende ed è svolto dal personale dell'Impresa.
I bambini consumano i pasti nelle sezioni o nello spazio dedicato. Il personale dell' Impresa addetto alla distribuzione deve apparecchiare i tavoli con tovagliette e tovaglioli di carta, posate, bicchieri, caraffe d'acqua, pane e frutta e provvedere a distribuire i pasti agli utenti; il personale deve rimanere a disposizione durante il tempo di consumo del pasto e successivamente deve provvedere alla pulizia e sanificazione dei tavoli, al lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi (anche per colazioni e merende) allo svuotamento dei rifiuti nel rispetto della raccolta differenziata e al rigoverno completo delle cucinette presenti all'interno delle scuole.

Scuola primaria- presso le scuole primarie il servizio comprende tutte le operazioni necessarie a garantire il consumo dei pasti, siano essi pranzo o merende. Per il pranzo il personale dell'Impresa si occupa del l'allestimento dei tavoli degli spazi mensa (apparecchiatura, posizionamento caraffe d'acqua, contenitori pane, ecc…), del ricevimento e della distribuzione dei pasti; dopo il consumo dei pasti deve provvedere alla pulizia dei tavoli dei refettori, al lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi (anche per le merende) allo svuotamento dei rifiuti nel rispetto della raccolta differenziata e al rigoverno completo delle cucinette e dei refettori.

Scuola secondaria di primo grado- il sistema adottato ove possibile è quello del self service, il personale addetto alla distribuzione deve apparecchiare i tavoli solo con caraffe d'acqua mentre i tovaglioli, i bicchieri, le posate, il pane e la frutta viene messo a disposizione degli utenti in appositi contenitori sul banco di distribuzione self service; gli utenti utilizzano apposito vassoio con relativa tovaglietta per ritirare il pasto servito in piatti per contenere primo, secondo e contorno; dopo il consumo del pasto è a carico degli utenti lo svuotamento dei piatti utilizzando i porta rifiuti e la loro sistemazione negli appositi contenitori.
Dopo il consumo dei pasti il personale dell'Impresa deve provvedere alla pulizia dei tavoli dei refettori, al lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi, allo svuotamento dei rifiuti nel rispetto della raccolta differenziata e al rigoverno completo della cucinetta e del refettorio.

- MATERIALI - Spetta al Concessionario la fornitura in tutti i plessi scolastici nidi compresi di quanto necessario alla distribuzione dei pasti, al consumo degli stessi, alle operazioni di riordino e rigovernatura ivi compresi:
  -materiali a perdere e non a perdere necessario per l'allestimento dei refettori e delle cucinette presenti all'interno delle scuole con eventuale sostituzione di stoviglie e attrezzature usurate o mancanti;

  -prodotti di pulizia destinati al lavaggio delle stoviglie, dei tavoli, degli ambienti e i relativi attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti…) necessari alla corretta pulizia e sanificazione obbligatoriamente conformi alle norme di legge vigenti in materia.

Copia delle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovrà essere fornita agli E.C e resa disponibile presso ciascun plesso scolastico.

2.2 Ristorazione per utenti assistiti al domicilio

Per il servizio di ristorazione per utenti assistiti domiciliarmente si prevede la preparazione, mediante il sistema del "legame refrigerato"secondo le modalità indicate nella “scheda dettaglio” allegato n.5 . I pasti dovranno essere predisposti in monoporzioni termo sigillate e trasportate al domicilio con idonei contenitori termici, uno per ciascun utente, forniti dal Concessionario. Il servizio si intende dal lunedì al sabato. La rilevazione delle presenze e la scelta del menù avverranno con le modalità meglio concordate con il Concessionario.

Art. 3 - CENTRI DI PRODUZIONE PASTI

I pasti destinati alla refezione scolastica dovranno essere prodotti dal concessionario presso i Centri di Produzione Pasti comunali (anche indicati come Cucine centralizzate), di proprietà delle Amministrazioni Comunali e collocati:
- a Castel Maggiore in via Serenari 12/a
- a Castello d’Argile in via Europa Unita n.3
- a Pieve di Cento in via Circonvallazione Levante n. 9
- ad Argelato loc. Funo di Argelato in via San Giobbe n.54

Le cucine centralizzate produrranno i pasti destinati alla refezione scolastica dal lunedì al venerdì, per tutta la durata prevista dai calendari scolastici, sono dotate di una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il fabbisogno dei pasti previsto dal presente capitolato nonché un eventuale utilizzo per un numero di pasti da concordare con gli Enti Committenti con il sistema della royalty.
Il concessionario potrà infatti produrre per terzi, giornalmente, fino ad un quarto dei pasti prodotti per gli Enti Committenti.
L’utilizzo delle strutture, attrezzature e arredi delle cucine centralizzate comunali è disciplinato dal presente capitolato al Tit. III.
Relativamente alla produzione dei pasti destinati agli assistiti a domicilio, per i quali viene richiesta una produzione in legame refrigerato, il concessionario non avrà il vincolo di produzione presso le cucine centralizzate di proprietà delle Amministrazioni Comunali, ma potrà avvalersi di altri centri cottura purché rispondenti e conformi al presente capitolato.
L’Impresa deve avere inoltre la disponibilità, dall’inizio e per tutta la durata della concessione, di un centro di cottura per la produzione dei pasti nei casi di emergenza qualora la cucina centralizzata comunale, in parte o in toto, non fosse in condizione di funzionare.
Tale struttura dovrà avere una adeguata capacità produttiva ed essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie.
Nel caso in cui, tale centro d’emergenza, non fosse di proprietà dell’Impresa, occorre che in sede di offerta la stessa ne attesti la disponibilità per tutta la durata della concessione (4 anni più eventuali 4 di proroga).

Art. 4 - SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI

Al Concessionario compete il trasporto dei pasti prodotti comprese le merende e le colazioni dalle Cucine centralizzate ai vari plessi scolastici di consumo e il ritorno dai plessi scolastici alle cucine centralizzate dei contenitori e il trasporto agli utenti assisti al domicilio del pasto giornaliero.
Per l’esecuzione del servizio il concessionario deve mettere a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) ed il personale da impiegare per il servizio stesso o subappaltare tale servizio alle medesime condizioni richieste in capitolato.
I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all’art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e successive modificazioni ed integrazioni. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con bollo e quanto altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione.
Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, compresa la fornitura del

carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.
Dovrà inoltre essere prodotta agli Enti Committenti l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente.
È fatto obbligo del concessionario di provvedere direttamente o indirettamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Gli Enti Committenti si riservano tramite propri incaricati a controllare senza preavviso lo stato di pulizia dei mezzi.
Il concessionario deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo punto di consumo raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 50 (cinquanta) minuti.
Tale piano dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti dei servizi,...) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale senza che ciò determini variazioni del corrispettivo.
Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in multiporzione per i pasti convenzionali scolastici e in monoporzione per i domiciliari e le diete speciali personalizzate, con l'utilizzo di appositi contenitori termici atti a garantire il corretto mantenimento delle temperature durante il trasporto fino alla consegna ai plessi scolastici e agli utenti assistiti al domicilio. Qualora quelli in possesso degli E.C fossero usurati o non funzionanti l'Impresa sarà tenuta a integrazione o sostituzione degli stessi con oneri totalmente a proprio carico.
Per le caratteristiche nel dettaglio del trasporto sui diversi plessi si rimanda alle "schede dettaglio" allegati n. 1,2,3,4,5 parte integrante del presente capitolato.

Scuola/servizio	**Servizi forniti e orari a titolo indicativo**
• Nidi d'infanzia	Spuntino di metà mattina 9,30 Pranzo 11,30 Merenda ore 16,00
• Scuole dell'infanzia	Spuntino di metà mattina ore 9,00 Pranzo ore 12,00 Merenda ore 16,00
• Scuole primarie	Spuntino di metà mattina ore 10 Pranzo 12,30 (con possibilità di più turni)
• Scuola secondaria di 1°grado	Pranzo ore 13,00 (con possibilità di più turni)
Servizio pasti per utenti assistiti al domicilio	Entro le ore 12,00

Art.5–SERVIZI OPZIONALI

Laddove richiesto dagli Enti Committenti, nel periodo di durata del contratto, il concessionario dovrà fornire i pasti anche per altri servizi educativi, scolastici o sociali (es. nidi privati, comunità per minori o portatori di handicap), fra i quali anche i **Centri Estivi**, sia quelli organizzati direttamente dalle Amministrazioni sia quelli organizzati da terzi in formale accordo con le Amministrazioni alle condizioni previste dal presente capitolato. Potranno essere richiesti al Concessionario, inoltre, pasti aggiuntivi per i Personale dipendente e preventivi di spesa qualora si ravveda la necessità di organizzare particolari eventi istituzionali o scolastici.

Art. 6 - DURATA DELLA CONCESSIONE E CALENDARIO DEI SERVIZI

La durata della concessione seguirà il seguente calendario:
-Castel Maggiore inizio 1 settembre 2016 fino al 31 agosto 2020
-Castello d'Argile inizio 3 settembre 2016 fino al 31 agosto 2017
-Pieve di Cento inizio 1 settembre 2017 fino al 31 agosto 2020 (comprende anche la produzione di Castello d'Argile)
-Argelato inizio 15 settembre 2017 fino al 31 agosto 2021

La concessione per l'Unione Reno Galliera potrà essere eventualmente rinnovata per altri ulteriori 4 anni, per una sola volta, qualora ricorrano i presupposti di legge in vigore al momento della scadenza.
Per il Comune di Argelato la concessione potrà essere eventualmente rinnovata per altri ulteriori 3 anni per una sola volta, qualora ricorrano i presupposti di legge in vigore al momento della scadenza.
La fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali per le scuole e comunque secondo ogni calendario scolastico ed eventuale servizio di centro estivo e dal lunedì al sabato per i pasti in assistenza domiciliare fatto salvo diverse specifiche dei Servizi Sociali Territoriali come da "scheda dettaglio" allegato n. 5 parte integrante del presente capitolato.

Art. 7 - PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA E VALORE DELLA CONCESSIONE

7.1 Tipologia di pasti

Pasti di tipo "A"- sono comprensivi del pasto del pranzo, spuntino del mattino e merende pomeridiane prodotti con derrate biologiche e destinati ai nidi d'infanzia per i quali non è richiesta la presenza di personale del concessionario e per i quali non si richiede la fatturazione all'utenza.

Pasti di tipo "B"- sono comprensivi del pasto del pranzo, destinati alle scuole dell'infanzia e alle scuole primarie, comprensivi di spuntino del mattino e solo per le scuole dell'infanzia anche delle merende del pomeriggio. Sono comprensivi altresì della relativa distribuzione con personale del concessionario e di tutti i servizi annessi. All'interno di questa tipologia si collocano anche i pasti destinati alle scuole secondarie di 1° grado comprensivi della distribuzione e di tutti i servizi annessi.

Pasti di tipo "C"- sono i pasti prodotti in legame refrigerato destinati agli utenti assistiti a domicilio.

7.2 Prezzi a base della gara

Il corrispettivo per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato è determinato con riferimento ai prezzi a base d'asta, riportati nella tabella sottostante.

I valori indicati indicano il primo periodo contrattuale, escluso eventuale rinnovo, esclusa I.V.A, escluso qualsiasi forma di opzione.

TIPOLOGIA PASTO	PREZZO UNITARIO (BASE GARA)	QUANTITA' PASTI PREVISTI A.S. 2016-2017	TOTALE EURO	QUANTITA' PASTI PREVISTI A.S. 2017-2018	TOTALE EURO	QUANTITA' PASTI PREVISTI A.S. 2018-2019	TOTALE EURO	QUANTITA' PASTI PREVISTI A.S. 2019-2020	TOTALE EURO	**SOLO ARGELATO** QUANTITA' PASTI PREVISTI A.S. 2020-2021	TOTALE EURO	TOTALE GENERALE EURO
TIPO A	4,95	32.207	159.424,65	50.882	251.865,90	50.882	251.865,90	50.882	251.865,90	12.500,00	61.875,00	€ 976.897,35
TIPO B	5,10	246.033	1.254.768,30	428.560	2.185.656,00	428.560	2.185.656,00	428.560	2.185.656,00	122.800,00	626.280,00	€ 8.438.016,30
TIPO C	5,60	7.100	39.760,00	15.330	85.848,00	15.330	85.848,00	15.330	85.848,00	2.200,00	12.320,00	€ 309.624,00
	TOTALE	285.340	1.453.952,95	494.772	2.523.369,90	494.772	2.523.369,90	494.772	2.523.369,90	137.500,00	700.475,00	€ 9.724.537,65
Quota aggiuntiva rif. art. 67 capitolato	0,20											

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso euro 0,008 a pasto.

Il prezzo unitario della base di gara delle tipologie A,B,C comprende l'eventuale cessione da parte dell'Impresa agli Enti Committenti del credito derivante dalle morosità degli utenti insolventi, gli E.C. provvederanno a pagare all'Impresa una somma calcolata sull'imponibile corrispondente all' ottanta per cento (80%) della morosità effettiva.
Qualora gli Enti Committenti anche in modo separato tra Unione Reno Galliera e Comune di Argelato volessero disapplicare la facoltà di cessione del credito derivante dalle rette insolute si procede secondo quanto regolamentato all'art.67 punto b2 del presente capitolato.
Le tariffe unitarie a pasto da applicare agli utenti sono determinate ogni anno sulla base delle valutazioni effettuate dalla Giunta in esecuzione di apposito atto deliberativo approvato e verranno riscosse secondo le modalità stabilite al successivo art.67.

7.3 Valore della concessione

A norma dell'art. **35 D. Lgs. n. 50 del 2016**, il valore presunto della concessione, è stimato in € **22.941.050,70** oltre € **35.987,96** per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso, oltre I.V.A. se ed in quanto dovuta. Tale valore è riferito all'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi forma di opzione o rinnovo del contratto.
Si rimanda alla tabella allegata al disciplinare di gara denominata "prospetto costi".

Art. 8 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standards di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standards sono da considerarsi minimi.
Dovranno inoltre essere forniti servizi accessori e specialistici quali: supporto dietetico, piano di autocontrollo HACCP, formazione del personale, educazione alimentare, campionature, manutenzioni ordinarie e controlli periodici sulle attrezzature di tutte le cucine e dei terminali di porzionamento, la derattizzazione ed eventuali disinfestazioni delle cucine e terminali di porzionamento (laddove richiesto dagli E.C.), tutto con gli oneri interamente a carico del Concessionario.
La concessione comprende l'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene prescritta dal D. Lgs. n. 155/97 e successivi aggiornamenti, pertanto dovranno essere predisposti i Manuali HACCP sia per le cucine di produzione che per i terminali di distribuzione e porzionamento.

Per ciascun anno scolastico l'impresa dovrà garantire un sistema di rilevazione, monitoraggio ed elaborazione del gradimento delle preparazioni proposte nei menù da parte dell'utenza scolastica e sociale improntato a criteri di "customer satisfaction".

8.1 Sostenibilità ambientale

Nel presente Capitolato Speciale sono stati previsti i criteri di sostenibilità energetica ed ambientale come disposto dall'art. 34 del D. Lgs. 2016/50; per quanto non espressamente disciplinato dal presente Capitolato Speciale, si richiama integralmente quanto stabilito dal D.M. 25.07.2011, allegato 1), articolo 5, relativamente ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva.

Art 9 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Le sedi ove dovranno essere consegnati i pasti prodotti nella cucina centralizzata ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Castel Maggiore, Castello d'Argile, Pieve di Cento e Argelato, fatto salvo quanto disposto dall'articolo 5.

Il numero presunto di pasti giornalieri per ogni tipologia di scuola ed utenza è indicato nelle "schede dettaglio"(ALLEGATI N. 1,2,3,4,5) che sono parte integrante del presente capitolato.

La suddivisione per ogni singolo plesso scolastico, l'ubicazione, il numero degli utenti iscritti, le giornate in cui è previsto il servizio di refezione non sono vincolanti in quanto, in base all'organizzazione didattica e alle richieste, le modalità di svolgimento di servizio nelle scuole potrebbero variare.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, gli Enti Committenti si riservano la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Gli E.C si riservano la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione concordando comunque le possibili variazioni con il Concessionario anche oltre i limiti del quinto sopra citato.

Nelle tabelle sotto riportate si evince complessivamente la dimensione dell'utenza che usufruisce annualmente del servizio di refezione scolastica e una stima complessiva dei 4 anni di durata della concessione.

Previsione pasti anno scolastico 2016-2017 (Castel Maggiore e Castello d'Argile)

SCUOLA	N. PASTI ALUNNI	N. PASTI ADULTI	TOTALE
Nidi d'infanzia	24.666	7.541	32.207
Scuole d'Infanzia	45.201	7.407	52.608
Scuole Primarie	169.091	12.229	181.320
Scuole Secondarie	11.768	337	12.105
TOTALE	250.726	27.514	278.240

Previsione pasti annuali dall' anno scolastico 2017-2018 (con tutti e 4 i Comuni)

SCUOLA	N. PASTI ALUNNI	N. PASTI ADULTI	TOTALE
Nidi d'infanzia	40.540	10.342	50.882
Scuole d'Infanzia	104.687	17.436	122.123
Scuole Primarie	276.031	18.301	294.332
Scuole Secondarie	11.768	337	12.105
TOTALE	433.026	46.416	479.442

Previsione pasti complessiva dall'anno scolastico 2016-2017 all'anno scolastico 2019-2020

SCUOLA	N. PASTI ALUNNI	N. PASTI ADULTI	TOTALE
Nidi d'infanzia	146.286	38.567	184.853
Scuole d'Infanzia	359.262	59.715	418.977
Scuole Primarie	997.184	67.132	1.064.316
Scuole Secondarie	47.072	1.348	48.420
TOTALE	1.549.804	166.762	1.716.566

Previsione pasti complessiva dall'anno scolastico 2020-2021 (solo Argelato)

SCUOLA	N. PASTI ALUNNI	N. PASTI ADULTI	TOTALE
Nidi d'infanzia	11.000	1.500	12.500
Scuole d'Infanzia	34.250	4.950	39.200
Scuole Primarie	78.600	5.000	83.600
TOTALE	123.850	11.450	135.300

Anno		**Media Giornaliera**	**previsione annuale**	**Previsione complessiva nella durata della concessione**
2016-2017	Pasti domiciliari solo Castel Maggiore e Castello d'Argile	25	7.100	7.100
2017-2018 2018-2019 2019-2020	Pasti domiciliari tutti i Comuni	54	15.330	45.990
2020-2021	Pasti domiciliari solo Argelato	8	2.200	2.200
TOTALE				55.290

I numeri dei pasti riportati nelle tabelle e quelli complessivi annui sono dati del tutto indicativi e non costituiscono obbligo per gli Enti Committenti; il dato relativo al numero di presenze effettive, sulle quali verranno conteggiati i pagamenti, verrà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni.
Spetta, in ogni caso, al Concessionario il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

Art. 10 - SUB-APPALTO DEL SERVIZIO

Come previsto dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50 del 2016, fermo restando il divieto di cessione parziale e totale del contratto, gli operatori economici concorrenti sono tenuti ad indicare i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che intendono subappaltare o concedere in cottimo nonché a dimostrare l'assenza, in capo ai subappaltatori, dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. Si intendono subappaltabili il servizio di pulizia dei centri produzione pasti, il porzionamento dei pasti di parte o di tutti i terminali di porzionamento, il trasporto pasti e le eventuali manutenzioni ordinaria e straordinaria delle strutture, degli impianti e delle attrezzature, la rilevazione delle presenze giornaliere nelle scuole.
Il Concessionario è garante nei confronti degli Enti Committenti del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme del Capitolato Speciale.

Gli Enti Committenti si riservano la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Si precisa che la quota percentuale sub-appaltabile deve essere contenuta entro il limite massimo del 30% dell'importo contrattuale.

TITOLO II
FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 11 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'**ALLEGATO A** "**Elenco delle derrate**" al presente Capitolato tecnico.
Il fornitore sarà tenuto, prima dell'inizio del servizio, a consegnare alle Amministrazioni contraenti l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonchè l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo (stoviglie monouso). Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni.
Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto.
I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.
L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.
E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zona di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.
L'acqua fornita sarà quella erogata dagli acquedotti comunali, ad esclusione di quella destinata ai bambini frequentanti il nido d'infanzia. Nel caso di particolari situazioni, il fornitore dovrà fornire acqua oligominerale. Si considerano situazioni particolari i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni ai centri produzioni pasti e/o nei terminali di porzionamento oppure situazioni che determinino la non potabilità dell'acqua.
L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato A dovrà essere preventivamente autorizzata dagli Enti contraente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

Art. 12 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di 1° grado ad eccezione dei nidi d'infanzia per i quali si rimanda al successivo punto 12.1, dovranno avere la seguente provenienza, o quella più alta offerta dal fornitore in sede di gara:

1. ***prodotti ortofrutticoli biologici e/o a lotta integrata (la scelta rispetto alla quantità biologico dovrà rappresentare il 50% in peso sul totale)***

- Frutta fresca
- Verdura fresca
- Verdura surgelata
- Prodotti trasformati dal pomodoro

Per i prodotti ortofrutticoli è richiesta la provenienza nazionale e per quanto possibile la filiera corta.

2. ***prodotti biologici***

- Latte fresco
- Legumi secchi e in scatola

- Preparato brodo vegetale
- Farina
- Farina di mais
- Olio extravergine di oliva (per i terminali di distribuzione)
- Uova pastorizzate
- Succhi di frutta
- Mais
- Cereali in chicchi
- prodotti da forno destinati alle merende
- pasta di semola
- pasta integrale (1 o più volte al mese)

Per cucinare e condire dovrà essere utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine , nei refettori dovrà essere fornito solo olio extravergine di oliva biologico.
Per i prodotti biologici è richiesta la provenienza nazionale

*3. **filiera corta e il km 0***

- Tutti i prodotti lattiero- caseari ed eccezione del latte biologico
- Pane e derivati

4. ***per le seguenti forniture l'Impresa sarà tenuta ad utilizzare prodotti DOP :***
- Parmigiano Reggiano
- Prosciutti crudi con concentrazione di sale non superiore al 7%, privi di nitriti e nitrati;
- Squacquerone di Romagna

5. ***per le seguenti forniture l'Impresa sarà tenuta ad utilizzare prodotti IGP:***
- pera dell'Emilia Romagna
- bresaola della Valtellina
- speck Alto Adige
- asparago verde di Altedo
- mortadella di Bologna

6. ***carni*** : tutte le carni bianche e rosse dovranno essere italiane al 100% e dotate del controllo di filiera necessario a renderne evidente nascita, allevamento, macellazione e successivi trattamenti.
Il prosciutto cotto utilizzato dovrà essere senza fonti di glutine, assenza di fosfati, latte, lattosio e caseinati aggiunti.
La carne bovina, inoltre, non deve essere stata macellata da animali più vecchi di 24 mesi.

7. ***prodotti del Mercato Equo e Solidale***
- cacao
- zucchero
- banane

8. ***prodotti tipici regionali***
I menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con gli E.C. la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna;

12.1 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE DESTINATE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI PER GLI UTENTI DEI NIDI D'INFANZIA

Tutte le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, frequentanti i nidi d'infanzia dovranno avere la provenienza 100% biologico.
Dovrà inoltre essere biologica qualsiasi fornitura di omogeneizzati o carni disidratate e eventuali creme, qualora reperibili sul mercato, così come il riso e qualsiasi tipo di formaggio o formaggino utilizzato.

Art. 13 - UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE PARTICOLARI

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

Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal apposito simbolo, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

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

Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal apposito marchio collettivo.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: il marchio QC -Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l´ambiente e la salute dell´uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI

DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l´approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal

disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html.

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

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

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

Per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.
Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente allegato A al Capitolato Tecnico.

Art. 14 - GARANZIE DI QUALITÀ E CONTROLLI DI QUALITÀ

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile agli E.C, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. L'Impresa dovrà inoltre essere in possesso della certificazione di qualità secondo le norme della serie UNI EN ISO 9001:2008, adeguatamente aggiornate e periodicamente verificate. Gli E.C. restano titolari della funzione oggetto della presente concessione. Pertanto, permane in capo agli E.C. il compito nonché il dovere di determinare obiettivi standard di qualità ed esercitare il controllo continuo sulla produzione a garanzia di qualità a salvaguardia degli utenti.
E' facoltà degli E.C effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato. E' inoltre facoltà delle degli E.C disporre senza limitazione di orario la presenza presso le cucine di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

Il personale incaricato dagli E.C effettuerà i controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Art. 15 – RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.
- Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.
- Ogni alimento dovrà essere conservato alle temperature nel rispetto delle normative per la sicurezza igienica.
- I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
- Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.
- I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
- I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato A"Elenco delle derrate" compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati.
- Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.
- Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in appositi armadietti o scaffalature, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

TITOLO III
STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 16 - STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI UTILIZZATI DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

Gli E.C cedono in uso e consegna all'Impresa, alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio i Centri di Produzione Pasti, i magazzini, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per la preparazione dei pasti e il materiale e le attrezzature in dotazione in tutte le cucine e refettori delle scuole di ogni ordine e grado. L'Impresa si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture e alle attrezzature. L'eventuale ripristino è a carico dell'Impresa, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.
L'Impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.
I locali consegnati al fornitore dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

Art. 17 – STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA UTILIZZATI DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

L'Impresa si impegna a fornire agli E.C, laddove necessario, oltre ai mezzi necessari per il trasporto dei pasti come sopra specificato, anche i contenitori termici elettrici o similari, i carrelli e le teglie in acciaio gastronorm che si dovessero rendere necessari per la fornitura e il trasporto dei pasti ai singoli plessi, e in grado di mantenere inalterate le temperature sia durante il trasporto che la somministrazione del pasto. L'Impresa si impegna inoltre a sostituire i contenitori in possesso delle Amministrazioni Comunali e in dotazione alle Cucine centralizzate qualora nascesse l'esigenza di sostituirli o integrarli nel corso del presente periodo di concessione.

Art. 18 - INVENTARIO

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo 16, saranno effettuati con apposito verbale redatto e sottoscritto a cura di un rappresentante degli E.C. e di un rappresentante dell'Impresa Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 30 giorni dall'inizio del servizio.
In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dagli E.C.

Art. 19 - VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA

In qualsiasi momento, a richiesta degli E.C. le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna.
Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, arredi, attrezzature od impianti, che si rendano necessari, sono a totale carico dell'Impresa che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.
Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa l'E.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa ed addebitandole le spese mediante intestazione all'Impresa della relativa fattura. Alla scadenza del contratto tutto il suddetto materiale resterà di proprietà degli E.C.

Art. 20 - MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

E' a completo carico dell'Impresa la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali della cucina centralizzata e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi **e** delle attrezzature della cucina centralizzata, delle cucine scolastiche decentrate e dei refettori nelle scuole nonché dei servizi igienici annessi utilizzati ad uso esclusivo degli stessi, di cui dovrà essere garantita la perfetta efficienza.
L'Impresa, dovrà, inoltre, garantire la perfetta efficienza ed il perfetto funzionamento (attraverso una costante e periodica manutenzione) di tutti i dispositivi di sicurezza. La manutenzione è riferita a tutte le attrezzature ed impianti (anche quelli acquistati dall'Impresa) e a tutti i locali avuti in consegna, compresi i locali e le attrezzature delle cucine utilizzate per i servizi di refettorio , anche laddove il servizio di refettorio non venga svolto dall'Impresa.
Presso tutte le sedi, i refettori ed i terminali di porzionamento, in caso di installazione di macchinari oggetto di miglioria, l'Impresa si farà comunque carico anche delle esecuzione delle opere e dell'onere economico delle eventuali predisposizioni degli impianti fra i quali: a titolo esemplificativo ma non esaustivo opere edili, opere termo idrauliche, opere elettriche che si rendessero necessarie per l'installazione delle nuove apparecchiature e delle conseguenti certificazioni richieste a norma di legge.
Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

1. Manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura nonché le tarature di tutte le strumentazioni che lo richiedano;
2. Manutenzione straordinaria: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi e locali.

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria di cui sopra, dovranno essere riportati su apposito registro e perciò tracciabili che dovrà essere messo a disposizione degli E.C. per le verifiche ritenute necessarie.
La manutenzione delle attrezzature varrà eseguita dall'Impresa utilizzando apposite ditte autorizzate dalle case costruttrici ad intervenire direttamente sulle proprie attrezzature.
Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

a) **Manutenzione ordinaria**: si intendono tutti i lavori preventivi periodici e urgenti necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di locali, arredi, attrezzature e loro collegamento al relativo impianto fino al punto di adduzione interno al locale, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;

in via esemplificativa e non esaustiva si intendono per *manutenzione ordinaria* dei locali della *cucina centralizzata e delle cucinette scolastiche comprese quelli dei nidi* :

- gli interventi necessari a mantenere in efficienza la struttura e gli impianti tecnologici esistenti
- gli interventi di sostituzione di parti, componenti semplici e accessori usurati o danneggiati da incuria
- l'imbiancatura e la verniciatura non generalizzata di locali resa necessaria dalla normale usura
- lo svuotamento periodico della fossa biologica
- il controllo periodico degli estintori presenti nei locali
- la sostituzione periodi dei filtri delle apparecchiature di ventilazione
- la sanificazione delle condutture interne dell'acqua
- gli interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione della struttura
- la tinteggiatura completa da eseguirsi con cadenza minima triennale e ripristino periodico quando necessario;
- la tinteggiatura dei termosifoni e degli infissi compreso il telaio delle zanzariere;
- il controllo ed il mantenimento delle porte tagliafuoco e dei maniglioni antipanico, controllo e sostituzione di parti del pavimento e del rivestimento;
- la pulizia e la sostituzione dei corpi illuminanti, degli impianti di illuminazione ordinaria e di emergenza;
- ogni altra prescrizione dell'AUSL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti.

In via esemplificativa e non esaustiva si intendono per *manutenzione ordinaria* delle attrezzature:

- gli interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione ed ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- la revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- il controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- il controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
- il controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
- la sostituzione delle guarnizioni;
- la sostituzione delle lampade;
- la sostituzione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso;
- il controllo periodico e la sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, etc.)
- ogni altra prescrizione dell'AUSL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature.

b) **Manutenzione straordinaria**: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi.

L'Impresa è tenuta a sostituire, a proprie spese, gli arredi e le attrezzature in dotazione qualora non fossero più manutenzionabili; alla scadenza del contratto tali arredi e attrezzature saranno conferiti di diritto agli E.C. che ne diventerà legittimo proprietario, senza nulla dovere all'Impresa.
L'Impresa è tenuta ad inviare annualmente agli E.C. copia della documentazione attestante gli interventi effettuati di manutenzione ordinaria e straordinaria e di sostituzione di attrezzatura.

Art. 21 - ACCESSI

Presso le cucine centralizzate e i terminali di porzionamento è consentito il libero accesso al personale degli E.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'accesso agli incaricati degli E.C. deve essere garantito in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi e degli interventi di manutenzione.
Nel magazzino e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'Impresa, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo degli E.C e dell'Impresa Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Impresa.

Art.22 ATTREZZATURE, IMPIANTI, STOVIGLIE AGGIUNTIVE

L'Impresa è tenuta a fornire ed installare, con oneri a proprio carico, le attrezzature, stoviglie che dovranno essere disponibili per il giorno di inizio del servizio e in particolare:

- fornire tutto il materiale necessario, finalizzato a garantire il mantenimento delle temperature nelle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti;
- piatti e vassoi, posate, bicchieri a eventuale integrazione della dotazione in essere;
- stoviglie, pentolame, attrezzature ed utensili necessari per la produzione e preparazione dei pasti ad eventuale integrazione della dotazione in essere;
- contenitori termici elettrici o similari, i carrelli e le teglie in acciaio gastronorm che si dovessero rendere necessari, in numero sufficiente al fabbisogno complessivo;
- Contenitori termici in grado di contenere un primo, un secondo e un contorno da adibire alla consegna dei pasti per gli utenti in assistenza domiciliare a eventuale integrazione della dotazione in essere e la fornitura in comodato d'uso agli stessi al domicilio di fornetti per la riattivazione del pasto prodotto in legame refrigerato.

Alla scadenza del contratto tutte le stoviglie, il pentolame, le attrezzature, gli utensile e gli impianti forniti dall'Impresa per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato saranno conferiti di diritto agli Enti

Committenti che ne diventerà legittimo proprietario, senza nulla dovere all'Impresa. Sempre alla scadenza del contratto la stessa Impresa invece si impegnerà a smaltire tutte le attrezzature fornite, ma non giudicate ottimali da entrambe le parti senza oneri a carico degli E.C.

- Qualora fosse richiesto l'Impresa si dovrà far carico presso i refettori e le cucine degli oneri per la manutenzione e /o installazione degli impianti di microfiltrazione dell'acqua .

TITOLO IV
ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 23 - ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico dell'Impresa, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale successivamente specificato, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluse quindi le attività preliminari all'avvio del servizio. In particolare sono a totale carico dell'Impresa, e interamente compensate nel prezzo unitario del pasto, tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione dei pasti, merende (dove previste), spuntini del mattino (dove previsti) e alla fornitura di derrate aggiuntive e di piatti particolari nei casi previsti e le relative distribuzioni con personale proprio come meglio specificato nelle "schede dettaglio" allegate;
- per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, prenotazione dei pasti nei singoli plessi;
- alla pulizia ed al riassetto delle cucine centralizzate e dei locali strettamente pertinenti, delle cucinette decentrate nelle scuole ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, nonché dei servizi igienici annessi ai refettori utilizzati ad uso esclusivo degli stessi fatta eccezione per i nidi d'infanzia ;
- alla fornitura di personale cuoco/aiuto cuoco dove richiesto presso le cucinette dei nidi d'infanzia dove sono presenti le sezioni lattanti;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia della cucina centralizzata,delle cucinette decentrate, dei refettori, e per il lavaggio delle stoviglie ad eccezione dei nidi d'infanzia qualora il servizio sia totalmente appaltato;
- alla fornitura delle stoviglie durature laddove previste;
- alla fornitura del materiale a perdere;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e dei locali della cucina centralizzata;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi delle cucinette decentrate e dei refettori nonché dei servizi igienici annessi ed utilizzati ad uso esclusivo degli stessi;
- alla manutenzione ordinaria dei locali della cucinette decentrate e dei nidi d'infanzia;
- all'esecuzione delle eventuali predisposizioni degli impianti fra i quali: a titolo esemplificativo ma non esaustivo opere edili, opere termo idrauliche, opere elettriche che si rendessero necessarie per l'installazione delle nuove apparecchiature e delle conseguenti certificazioni richieste a norma di legge, presso tutte le sedi, i refettori ed i terminali di porzionamento, derivanti da installazione di macchinari oggetto di miglioria;
- alla gestione diretta o in subappalto del servizio di trasporto dei pasti;
- all'intestazione a proprio nome del contratto dell'utenza telefonica;
- all'intestazione a proprio nome dei contratti dell'utenza elettrica, gas e acqua oppure ove ciò non sia possibile al rimborso economico agli E.C dei consumi effettivi di tali utenze; laddove le utenze siano accorpate ad altre strutture comunali l'Impresa si dovrà far carico degli oneri per la divisione dei contatori;
- sostenere integralmente oltre alle spese per le cucine centralizzate quali la fornitura di energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda, gas e telefono e per il canone relativo ai rifiuti solidi

urbani, i costi relativi a eventuali volturazioni di utenze qualora le stesse fossero state precedentemente intestate agli E.C o ad altro concessionario;

- alle misure di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione della Cucina Centralizzata;
- all'integrazione delle attrezzature, delle stoviglie del pentolame e di tutti gli utensili necessari per la produzione e preparazione dei pasti, usurati o mancanti;
- allo scodellamento (laddove previsto) ed alla gestione del servizio di trasporto dei pasti ;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso la cucina centralizzata e presso tutti i centri scolastici di distribuzione dei pasti; tale piano con la relativa documentazione dovrà essere fornito agli E.C. prima dell'avvio della concessione e ogni qualvolta venga modificato;
- all'applicazione di piani d'emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà degli E.C.;
- alla formazione e addestramento del proprio personale e di quello degli E.C;
- alla gestione delle procedure di riscossione delle tariffe dovute dagli utenti ed al recupero delle eventuali morosità, fatta salva la facoltà di cessione dei crediti di cui all'art. 67 per la parte della presente concessione;
- garantire con proprio personale, senza ulteriori oneri a carico degli E.C, l'inserimento e la gestione informatica nel programma di rilevazione presenze offerto in sede di gara dall'Impresa: delle classi/sezioni per singoli utenti, dei calendari annuali e settimanali dei singoli utenti, delle variazioni indirizzo, delle richieste Rid, delle promozioni annuali degli utenti alle classi successive. Rimangono inoltre a carico dell'Impresa eventuali operazioni di conversione/interfacciamento o adattamento dei dati anagrafici, di indirizzo e dei dati relativi alle iscrizioni, inviati con file dall'E.C;
- richiedere alle competenti autorità sanitarie le autorizzazioni necessarie all'applicazione dei menù;
- al rimborso al comune di Argelato e all'Unione Reno Galliera del costo del personale temporaneamente comandato (art.26.2)
- ad ogni altro onere, espresso e non nel presente capitolato, <u>ad esclusione</u> dei seguenti oneri che **restano a carico degli E.C**:
- manutenzione straordinaria dei locali delle cucine decentrate nelle scuole e nei nidi d'infanzia;
- la fornitura dell'energia elettrica, del gas, dell'acqua calda e fredda nei terminali di porzionamento;
- il riscaldamento dei locali dei terminali di porzionamento;
- l'assicurazione dei locali e delle proprie attrezzature delle cucine contro i danni derivanti da incendi, esplosioni, crolli, atti vandalici, furti;
- la gestione degli impianti antintrusione;
- invio del file contenente i dati anagrafici e le tariffe degli utenti iscritti al servizio mensa, necessari all'Impresa per la rilevazione delle presenze e per la gestione amministrativa ;
- disinfezione, derattizzazione e disinfestazione delle cucinette decentrate nelle scuole e nei nidi d'infanzia

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, L'Impresa dovrà promuovere e agevolare (dove richiesto) le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore degli E.C dei benefici previsti dal Regolamento CE n. 2707/2000 mod. Reg. CE n. 816/2004 e succ. mod. relativo alla concessione di aiuti CE per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.G.R.E.A.).

Carenze nelle forniture energetiche che dovessero pregiudicare lo svolgimento del servizio per cause di forza maggiore e comunque imprevedibili, dovranno essere tempestivamente segnalate onde evitare gli addebiti che diversamente verrebbero imputati all'Impresa.
L'Impresa si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.
I servizi prestati dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica.
L'Impresa si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'Impresa, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, e l'Impresa non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti degli Enti Committenti assumendosene ogni relativa alea.
L'Impresa si impegna espressamente a sollevare e tenere indenne gli E.C. da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
L'Impresa rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa dalle attività svolte dagli E.C. e/o da terzi autorizzati.
L'Impresa si obbliga a consentire agli E.C. di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
L'Impresa si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dagli E.C.
L'Impresa si obbliga, a dare immediata comunicazione agli E.C. di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato.
Spetta all'Impresa, sentiti gli E.C. l'onere di richiedere alle competenti autorità sanitarie le autorizzazioni necessarie all'applicazione dei menù, qualora mancanti e in caso di variazioni sostanziali che dovessero intervenire nel corso dell'anno scolastico.

Art. 24 - ASSICURAZIONI

È a carico dell'Impresa ogni responsabilità, sia civile che penale derivante allo stesso ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.
A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con specifico riferimento al contratto e con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, polizze RCT ed RCO nelle quali venga esplicitamente indicato che gli Enti Committenti vengono considerati "terzi" a tutti gli effetti, secondo i seguenti massimali:

R.C.T. per sinistro	EURO 5.000.000,00
R.C.T. per persona	EURO 5.000.000,00
R.C.T. per danni a cose	EURO 5.000.000,00
R.C.O. per sinistro	EURO 5.000.000,00
R.C.C. per persona	EURO 5.000.000,00

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti.
Restano ad esclusivo carico dell'Impresa l'importo dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalla prescritta polizza.
Nella Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) deve essere inserita la clausola di "Smercio": è la responsabilità derivante al commerciante (grossista e/o dettagliante o comunque di coloro che svolgono attività con utilizzo di beni deperibili) che deve rispondere dei danni a terzi per difetti di conservazione delle merci soprattutto alimentari soggette a deperimento.
Resta a carico degli Enti Committenti l'assicurazione dei danni cagionati dai locali sede dell'attività oggetto della concessione, nonché dai rispettivi beni contenuti, ove la responsabilità per tali danni non sia imputabile alla Impresa né a soggetti dei quali la stessa debba rispondere a norma di legge.
Tutti i massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che questi subiscano complessivamente un aumento superiore al 20% del dato iniziale.
In caso di aggiudicazione, copia conforme delle polizze dovrà essere consegnata entro 15 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione.
Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto della presente concessione con esclusione di polizze generali dell'Impresa e già attive.

Art. 25 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Sulla base di quanto stabilito dalla legge n.146/1990,recante "norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati" e modificata dal decreto legge 146/2015, convertito in legge 182/2015, in caso di proclamazione di scioperi del personale dipendente l'Impresa dovrà darne comunicazione agli E.C con 5 giorni di preavviso. L'Impresa si impegna altresì a garantire le presenze del personale necessario al mantenimento dei servizi essenziali.
In caso di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio gli E.C e/o l'Impresa dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

TITOLO V
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 26 – PERSONALE

26.1 Personale dell'Impresa Aggiudicataria

26.1.a) Caratteristiche del personale

Fra il personale dell'Impresa, per ogni Centro Produzione Pasti vi dovrà essere un Capo cuoco con idoneo titolo di studio e di esperienza in grado di garantire la direzione della cucina e quindi con un impegno orario adeguato alle necessità, con compiti di direzione operativa e di coordinamento del personale presente, compreso il personale comunale.
Per il servizio di refettorio deve essere garantito un numero di addetti tale da consentire a tutti gli utenti il consumo non affrettato del pranzo, uno o più di essi assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con gli E.C. e l'utenza.
Tutto il personale adibito ai servizi di produzione e trasporto dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e dal decreto n. 81/2008 e s. m. i. e legislazione antecedente. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale ed essere in possesso dell'attestazione di idoneità sanitaria.
Il personale addetto alla preparazione dei pasti ed alla pulizia delle cucina e dei centri di porzionamento, deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale degli E.C. e con il personale scolastico statale.
Prima dell'inizio del servizio, L'Impresa dovrà trasmettere agli E.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.
Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto agli E.C.
Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'E.C. il curriculum professionale.
Qualora il personale dell'Impresa tenga un comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio si applicherà una penale per ogni singolo evento secondo quanto riportato al punto 6 dell'art.64; il perdurare del comportamento scorretto o sconveniente o,comunque il suo ripetersi per più di due volte dovrà portare alla sostituzione del personale interessato. La non sostituzione del personale entro 10 giorni dal terzo accertamento comporta la risoluzione di diritto del contratto. In questo caso gli E.C si rivarranno sulla cauzione.

26.1.b) Clausola sociale

Per la gestione dei servizi di cui al presente capitolato, l'Impresa dovrà dare priorità all'assunzione del personale attualmente impiegato dagli attuali gestori degli stessi servizi oggetto di affidamento, secondo quanto previsto dai vigenti contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del Decreto Legislativo 15 giugno 2015 n. 81 e s.m.i., a condizione che il numero dei soggetti e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'impresa.

26.2 Personale dipendente degli Enti Committenti temporaneamente assegnato all'Impresa

Ai sensi dell'art. 23-bis, comma 7 del D.Lgs 165/2001 e s.m.i., il Comune di Argelato assegnerà all'Impresa per un periodo comunque non superiore alla durata del contratto e del suo eventuale rinnovo, n. 2 operatori con qualifica di "Operatore socio-assistenziale", con pluriennale esperienza nella produzione dei pasti, dipendenti a tempo pieno e indeterminato del Comune di Argelato per 36 ore settimanali, (7,12 h al dì per 5 giorni settimanali), inquadrate nella categoria giuridica B del CCNL Enti Locali in posizione economica B3.
Il personale sopra indicato temporaneamente assegnato dovrà essere utilizzato dall'Impresa per garantire la produzione dei pasti presso la cucina centralizzata comunale di Argelato e durante l'anno scolastico (indicativamente da metà settembre al metà giugno) e nel restante periodo estivo presso i centri estivi per lo svolgimento di mansioni analoghe.
L'Unione Reno Galliera assegnerà all'Impresa per un periodo comunque non superiore alla durata del contratto e del suo eventuale rinnovo di un operatore con mansione" collaboratrice di cucina" nella categoria giuridica B del CCNL Enti Locali in posizione economica B3.
Il personale sopra indicato temporaneamente assegnato dovrà essere utilizzato dall'Impresa per garantire la produzione dei pasti presso una cucina centralizzata comunale da concordare durante l'anno scolastico e nel periodo estivo.
Detto personale dovrà essere impiegato sotto la direzione del Concessionario per concorrere al raggiungimento dell'organico necessario alla gestione della concessione complessivamente.
Tali operatori, pur mantenendo la dipendenza, per tutti gli effetti giuridici dei Comuni, (che provvederanno, all'autorizzazione di ferie, permessi, congedi…) saranno assegnati funzionalmente all'Impresa, per tutto ciò che riguarda gli aspetti organizzativo-gestionali, compreso la loro sostituzione.
Come conseguenza dell'obbligo di impiegare il suddetto personale temporaneamente assegnato dai Comuni, l'Impresa è tenuta a rimborsare ai Comuni, con cadenza da definire, il costo completo sostenuto per la relativa retribuzione, comprensivo di salario tabellare, indennità di comparto e il relativo salario accessorio al lordo degli oneri fiscali e previdenziali, nelle misure previste dal vigente contratto collettivo di lavoro degli Enti locali. Si precisa che nel corso della vigenza contrattuale la retribuzione delle dipendenti assegnate potrà subire variazioni (per progressioni economiche, aumenti contrattuali, etc.) con proporzionale incremento del rimborso dovuto al Comune dall'I. A., senza che ciò determini diritto alla revisione dei corrispettivi. A puro titolo informativo, si fa presente che il costo delle predette unità di personale nel 2015 è stato di circa Euro 85.770,00 complessivi. L'Impresa potrà prevedere inoltre la corresponsione di compensi aggiuntivi con oneri a proprio carico.
Il trattamento economico e giuridico del suddetto personale comunale assegnato all'Impresa rimane inalterato anche sotto il profilo del rapporto di dipendenza, fatti salvi quelli di specifica organizzazione del lavoro posti in capo all'Impresa. Gli E.C. metteranno a disposizione dell'Impresa gli strumenti informatici o manuali in uso per la registrazione e il controllo delle presenze del personale temporaneamente comandato.
L'Impresa qualora, nel corso della durata della concessione, si trovasse nella necessità di dovere integrare o sostituire, anche a titolo definitivo, il personale assegnato, dovrà farlo con onere economico a proprio carico.
Quanto contenuto nel presente articolo sostituisce il protocollo d'intesa di cui al citato art. 23-bis, comma 7 del D.Lgs 165/2001 e s.m.i. compete agli E.C. acquisire l'assenso all'assegnazione temporanea presso il

Concessionario del dipendente interessato.

Art. 27 - VESTIARIO

L'Impresa fornirà a tutto il proprio personale compreso quello in comando dagli E.C indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio. In particolare il personale dovrà essere dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale in base a quanto riportato nel documento di valutazione dei rischi (rif. Art. 55).
Il personale addetto al servizio dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante la denominazione dell'Impresa e nome e cognome del dipendente.

Art. 28 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dagli E.C.
A tali corsi potrà partecipare anche il personale dell'E.C. o da esso incaricato ed il personale ATA statale in servizio presso le scuole del territorio; a tale scopo l'Impresa informerà, con congruo anticipo, gli Uffici preposti degli E.C. circa i giorni e i luoghi dove si terranno le attività formative, prevedendo almeno un incontro presso i nidi de'infanzia comunali per ogni anno scolastico.
La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a 8/10 ore annuali pro capite di cui l'Impresa dovrà inviare rendiconto agli E.C.

Art. 29 - RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'Impresa dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
Inoltre l'Impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta degli E.C, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 30 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE

L'Impresa è tenuta ad applicare nei confronti del personale occupato nel servizio oggetto della presente concessione, le condizioni normative e retributive (trattamento economico, giuridico e previdenziale) risultanti dal contratto collettivo di lavoro di settore e dagli accordi sindacali integrativi vigenti alla data del contratto e applicabili alla categoria e nella località di svolgimento del servizio nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni o da nuovo contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa. Anche in presenza di regolamento interno, l'organizzazione è obbligata ad applicare le norme retributive, normative e contributive del C.C.N.L. L'obbligo permane anche a seguito della scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

TITOLO VI
MENU'

Art. 31 - MENÙ

I menù e le relative grammature dovranno corrispondere a quanto indicato nell' ALLEGATO B " Menù" ed eventuali modifiche dovranno essere concordate tra le parti, previa autorizzazione da parte della competente Azienda USL.

I menù sono organizzati su un menù invernale e uno estivo con alternanza su **5/6 settimane** per ciascun menù, ed articolati sulla base del grado di scuola o del tipo di servizio frequentato.
I menù dovranno comunque corrispondere, per tipo, quantità, qualità frequenza a quelli indicati nelle linee guida dell'Azienda USL riportate nell'ALLEGATO B "menù"al presente capitolato.
Per i bambini che frequentano le sezioni lattanti il menù assumerà personalizzazioni in base alla fase di divezzamento dei singoli utenti.

Art. 32 - VARIAZIONE DEI MENÙ

Saranno consentite, in via temporanea e concordate con gli E.C. variazioni dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- irreperibilità documentata di un prodotto convenzionale o biologico da sostituire con altro prodotto avente caratteristiche nutritive equivalenti.

Gli E.C, sentita la Commissione mensa, o su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, potranno apportare variazioni al menù proposto in gara, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito.
Potranno inoltre essere apportate variazioni al menù in occasione di particolari ricorrenze o festività su richiesta dell'E.C. o su proposta dell'Impresa senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.
Su richiesta dell'E.C. l'Impresa dovrà altresì fornire senza alcun onere aggiuntivo a carico degli E.C. i prodotti e il materiale a perdere per feste di inizio anno per gli asili nido; dovra' provvedere inoltre a fornire il materiale a perdere e i prodotti per le feste di Natale,Carnevale,Pasqua e fine anno scolastico per tutte le scuole, compresi i nidi, inserendoli nell'organizzazione della festa proposta dalla singola scuola. I prodotti e il materiale a perdere negli asili nidi sono da intendersi sia per i bambini che per i genitori.
E' compresa altresì la fornitura occasionale di prodotti e preparazioni aggiuntive, previa richiesta degli E.C eventualmente necessarie per attività didattiche inerenti l'alimentazione, eventi istituzionali ed iniziative particolari.

Art. 33 - STRUTTURA DEL MENÙ PER LE SCUOLE E I CENTRI ESTIVI

Spuntino del mattino: per i bambini utenti dei nidi d'infanzia, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e dei centri estivi iscritti al servizio di refezione scolastica, costituita da frutta in abbinamento a un prodotto da forno semplice, la frutta sarà quella prevista per il pasto consumata anticipatamente.

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta

Merenda pomeridiana: per gli utenti dei nidi d'infanzia e le scuole dell'infanzia, gli alimenti proposti dovranno essere scelti in modo "integrato" rispetto ai pasti principali e si dovrà prevedere la preparazione di ciambelle e prodotti da forno preparati dalla cucina nel limite delle possibilità.

Si precisa che lo spuntino del mattino e la merenda, laddove previsto, vanno forniti solo ai bambini utenti presenti iscritti al servizio di refezione.

L'acqua oligominerale dovrà essere fornita ai nidi d'infanzia. In circostanze straordinarie, per fare fronte a situazione di emergenza, gli E.C potranno richiedere la fornitura di acqua oligominerale anche presso le altre scuole fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.
Per gli utenti degli asili nido sarà richiesta la fornitura di prodotti omogeneizzati e di altre preparazioni per la prima infanzia.

Art. 34 – STRUTTURA DEL MENU' PER UTENTI IN ASSISTENZA DOMICILIARE

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta

Art. 35 - CESTINI FREDDI PER IL SERVIZIO DI CENTRO ESTIVO

Il Centro di Produzione Pasti dovrà provvedere, su richiesta degli E.C., durante il servizio di centro estivo in caso di gita, alla fornitura di cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione, i panini dovranno essere avvolti separatamente con involucro per alimenti e dovranno rispettare le indicazioni dell'Allegato B "Menù"

Art. 36 - STAGIONALITÀ

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi saranno utilizzati sempre per la preparazione dei contorni e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità.

TITOLO VII

TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 37 - QUANTITÀ DELLE VIVANDE

Nell'ALLEGATO B "MENU' sono riportati gli elementi nutrizionali tesi a comporre un pasto completo.

Tabella pesi a cotto

L'Impresa deve predisporre, a seguito di aggiudicazione, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (nido, scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di I° grado, operatori scolastici, utenti anziani). Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite agli E.C. ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.
Tale tabella verrà sottoposta, da parte dell'Impresa., alla valutazione dell'ASL per il definitivo avvallo prima dell'inizio della produzione.

Art. 38 - DIETE SPECIALI

Le diete speciali, che verranno comunicate dagli Enti Committenti, dovranno essere fornite in singole vaschette monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. I contenitori delle vaschette dovranno essere in polipropilene, o di altro idoneo materiale a norma di legge in grado di mantenere la temperatura. Le vaschette dovranno essere anch'esse in polipropilene per alimenti e termosaldate. Anche

la pellicola da saldare sulla vaschetta dovrà essere prodotta nello stesso materiale. Spetta all'Impresa fornire tale attrezzatura per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 39 - DIETE IN BIANCO

Il Centro di produzione pasti provvede alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta direttamente dalla scuola indicativamente entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono richieste per lievi indisposizioni e non potranno avere una durata superiore ai 2 giorni consecutivi.

Art. 40 - MENÙ ALTERNATIVI PER DIETE

Su richiesta degli Enti Committenti potranno essere predisposti menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari.
Nella ricorrenza della giornata in memoria delle vittime di mafia che ricade il giorno 21 marzo di ogni anno, l'Impresa dovrà predisporre un menù alternativo con prodotti alimentari provenienti dai terreni confiscate alle mafie.

Art. 41 - INTRODUZIONE DI NUOVI PASTI

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Impresa deve presentare all'E.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

TITOLO VIII
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 42 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'Impresa deve predisporre in conformita' al Reg. CE 852/04 e successive modifiche e integrazioni, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio e dovrà fornire una copia agli Enti Committenti. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti, l'igiene e la pulizia degli ambienti del Centro di produzione e dei terminali di porzionamento.
L'Impresa dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione per la cucina centralizzata.
L'Impresa deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del presente piano di autocontrollo, ai sensi del Reg. CE 852/04 e successive modifiche e integrazioni e comunicarne il nominativo agli E.C.
L'Impresa si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto e al personale degli E.C o statale a qualunque titolo eventualmente coinvolto nel processo di produzione ed erogazione del servizio;
Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia agli Enti Committenti e deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.
Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, sia a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
In ottemperanza a quanto scritto dal Reg. (CE) N. 178/2002 e successive applicazioni, l'Impresa dovrà adeguarsi al fine di rendere fruibile e intelligibile il controllo degli alimenti durante tutta la filiera produttiva (dal fornitore allo scodellamento)

Art. 43 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa. deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli

accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione dell'Impresa), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18° C per le 72 ore successive.
Sui sacchetti, che dovranno contenere parte del pasto per come è stato somministrato nelle scuole, deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Art. 44 - LIVELLO DELLA QUALITÀ IGIENICA

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica.

Art. 45 – DEVOLUZIONE DEI PASTI PREPARATI E NON DISTRIBUITI

Se richiesto dall'Amministrazione contraente, il fornitore dovrà rendersi disponibile alla distribuzione dei pasti **preparati ma non distribuiti**, in conformità alla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano), alla legge n. 147/2013 e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014.
I destinatari dei pasti non consumati saranno individuati dagli E.C con adeguata comunicazione e al fornitore competerà l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro.
Il fornitore dovrà altresì garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.

TITOLO IX
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 46 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il Centro produzione pasti al termine delle operazioni di preparazione, e di distribuzione dei pasti nei terminali di
porzionamento, saranno regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'Impresa e conservate presso i rispettivi locali.

Art. 47 - DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 48 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.
I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate sulle relative schede tecniche fornite con i prodotti.

Art. 49 - RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
L'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.
Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti, tale smaltimento sarà a carico dell'Impresa.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dell'Impresa.
E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi distribuiti agli utenti e avanzati nei piatti.

Art. 50 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi in dotazione. E' a carico dell'Impresa l'acquisto di ulteriori armadietti che si rendessero necessari, che al termine della concessione rimarranno di proprieta' degli E.C. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone e tovagliette a perdere, la fornitura di tale materiale anche per i servizi igienici ad uso esclusivo dei refettori è a carico dell'Impresa.

TITOLO X
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 51 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 193/07 e s.m.i.

Art. 52 - OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 12 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione.
- prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in frigo a temperatura tra 1° e 10° o direttamente in cottura.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- La consegna delle carni (bovine, avicole, suine) dovrà essere effettuata con tagli già preparati per la cottura quali fettine, spezzatino, arrosto; tali preparazioni possono essere effettuate il giorno precedente il consumo.
- Le verdure da consumarsi cotte o crude e quelle miste per passati e minestre possono essere consegnate, seppur non obbligatoriamente in IV gamma.
- E' consentito l'impiego di verdure surgelate quali: piselli, spinaci e fagiolini, mentre l'utilizzo di altri vegetali surgelati è subordinato alla mancata reperibilità sul mercato del prodotto fresco o in IV gamma.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperature di 65°C fino al momento del consumo.
- E' fatto divieto di somministrare prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti prima del consumo a trattamento termico di cottura

Art. 53 – LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4° C.
Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrosti, brasati e bolliti.
È tassativamente vietato raffreddare a temperatura ambiente i prodotti cotti o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 54 - CONDIMENTI

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio di oliva extravergine. Le paste asciutte devono essere trasportate ai centri di consumo già parzialmente condite e solo al momento della distribuzione verrà completata l'operazione aggiungendo l'ulteriore condimento (olio extra vergine di oliva, pomodoro, ragù ecc.) consegnato agli addetti in appositi contenitori.
Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta dell'utente o direttamente dallo stesso utente.
Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano DOP.
Per i condimenti delle verdure crude e cotte presso i refettori si dovrà utilizzare olio extravergine di oliva biologico.

TITOLO XI
NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 55 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia. L'Impresa dovrà attuare gli adempimenti normativi e legislativi previsti a carico del Datore di Lavoro e Titolare di Attività. In particolare l'Impresa dovrà:

- Elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi ai sensi di quanto disposto dal D. Leg.vo 81/2008 e succ. modifiche ed integrazioni;
- All'esito del documento di valutazione dei rischi di cui sopra dovrà dotare il personale dei necessari dispositivi di protezione individuale e provvedere alla formazione del personale all'uso di tali dispositivi;
- Elaborare il documento di valutazione del rischio incendio ai sensi del DM 10 marzo 1998;
- Provvedere all'elaborazione di un piano di emergenza (completo di planimetria ed istruzioni) ed attenersi allo stesso (completo di planimetrie ed istruzioni) ed effettuare la formazione del proprio personale in materia di gestione dell' emergenza. Dovrà altresì effettuare almeno due prove di evacuazione all'anno, riportando sul registro di prevenzione incendi l'esito di tali prove.
- Formare ed informare tutto il personale sui rischi specifici dell'attività;
- Formare il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso e prevenzione incendi, fornendo alla stazione appaltante la documentazione attestante l'avvenuta formazione.
- Attuare quanto disposto dal DM 388/2001 in materia di primo soccorso prevedendo le dotazioni all'interno della cucina;
- Predisporre il registro di prevenzione incendi sul quale annotare le verifiche periodiche da effettuare almeno su:
    - Contenuti della cassetta di primo soccorso;
    - Funzionamento dell'impianto di illuminazione di emergenza;
    - Funzionamento degli interruttori differenziali presenti all'interno dei quadri elettrici;
    - Funzionamento della rete idranti con misura di pressione e portata;
    - Funzionamento delle valvole di intercettazione del combustibile;

L'Impresa dovrà pertanto provvedere a comunicare agli E.C gli esiti di tali verifiche periodiche per la programmazione.
Resta inteso che tutti gli interventi di manutenzione ordinaria relativi alle verifiche di cui sopra sono a carico del Concessionario.
Gli E.C provvederanno a trasmettere all'Impresa tutta la documentazione necessaria per l'ottenimento del certificato di prevenzione incendi.
La richiesta di sopralluogo, il pagamento del bollettino saranno a carico dell'Impresa a cui il Certificato di Prevenzione Incendi dovrà essere intestato in qualità di Titolare dell'Attività.
L'Impresa deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto tutti i

documenti di cui sopra, fornendone copia agli E.C.
L'Impresa è tenuta anche alla compilazione del DUVRI allegato al presente capitolato evidenziando che non vi sono interferenze con l'E.C.

Art. 56 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

L'Impresa deve Comunicare agli E.C. il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, i nominativi degli addetti alla gestione dell'emergenza, il nominativo di un suo referente per la sicurezza in loco, con le deleghe necessarie per consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 57 - SOPRALLUOGO DI VERIFICA IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Impresa è tenuta all'effettuazione di un sopralluogo congiunto rispetto al quale dovrà essere parte promotrice ed organizzatrice e a cui dovranno essere presenti i Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione al fine di verificare l'attuazione di tutti gli adempimenti indicati negli articoli precedenti. Al termine del sopraluogo sarà redatto apposito verbale.

Art. 58 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

L'Impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.
L'Impresa deve osservare e far osservare al suo personale o da eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree dei Comuni, delle quali verrà idoneamente informata.

TITOLO XII
CONTROLLI DI QUALITA'

Art. 59 - DIRITTO DI CONTROLLO DEGLI ENTI COMMITTENTI

E' facoltà dell'E.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i locali di produzione dei pasti e presso i terminali di porzionamento per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.
E' facoltà dell'E.C. disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i locali di produzione dei pasti e di porzionamento , di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica dell'Impresa.

Art. 60 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti servizi dell'ASL territoriale;
- il personale e/o eventuali altre strutture o soggetti specializzati incaricate appositamente dagli E.C;
- la commissione qualità mensa comunale;
- ogni eventuale altro soggetto autorizzato a norma di legge;

L'Impresa provvede a fornire al personale degli E.C. in visita a qualsiasi titolo ai Centro di Produzione, ai rappresentanti delle Commissioni Mensa e a tutti i visitatori autorizzati dagli E.C., idoneo vestiario (camici e

copricapi monouso), da indossare durante la visita ai locali di produzione e consumo dei pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 61 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
II personale dell'Impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
Nulla può essere richiesto agli E.C per la quantità di campioni prelevati.

Art. 62 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
Nulla potrà essere richiesto agli E.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 63 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA

L'Impresa estendererà, con oneri a proprio carico, la propria certificazione di qualità al Centro di produzione pasti (cucina centralizzata) A tale proposito l'Impresa dovrà essere messa nelle condizioni di esercitare la facoltà di presenziare, tramite un proprio rappresentante, alle verifiche ispettive periodiche (audit).
L'Impresa è tenuta inoltre a consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto della citata norma ISO.
L'Impresa dovrà anticipare agli E.C il piano delle verifiche ispettive interne o svolte presso i fornitori riportate data e luogo presunto di svolgimento. Gli E.C potranno su richiesta partecipare almeno alle verifiche interne anche mediante l'impiego di personale esterno appositamente incaricato.
A cadenza annuale a conclusione dell'anno scolastico (30 giugno) l'Impresa dovrà inviare copia dei report, pari ad almeno il 30 % delle verifiche effettuate, gli E.C si riservano la possibilità di indicare (con almeno 5 giorni lavorativi di anticipo) all'Impresa la composizione del campione di report da inviare.
L'Impresa è tenuta congiuntamente a comunicare le azioni correttive e preventive intraprese a seguito delle non conformità emerse nel corso di tutte le verifiche, controlli ed analisi, oltre a fronte di eventuali reclami pervenuti. La reale efficacia di tali azioni deve essere, comunque, verificata entro sei mesi dalla loro applicazione. I rapporti di prova concernenti le analisi dovranno sempre riportare i limiti di legge, quando previsti, ovvero il limite critico preso a riferimento dall'Impresa.

TITOLO XIII
PENALITA'

Art. 64- PENALITÀ

Gli E.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa, le quali devono pervenire entro 15 giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere disposta una semplice ammonizione.
Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che possono comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri precisati:

1 - *Standard merceologici.*

1.1. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
1.2. - Euro 500 (cinquecento)
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
1.3. - Euro 500 (cinquecento)
Etichettatura non conforme alla vigente normativa.
1.4 - Euro 500 (cinquecento)
Fornitura di prodotti non biologici, DOP,IGP per le tipologie merceologiche indicate all'art. 12.

2 - Quantità.

2.1. – da un min. di Euro 500 (cinquecento) a un max. di Euro 5000 (cin-quemila) in funzione della gravità
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto al numero dei pasti ordinati.
2.2 - Euro 5000 (cinquemila)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso sco-lastico.
2.3. - da un min. di Euro 1000 (mille) a un max. di Euro 2500 (duemilacin-quecento) in funzione della gravità
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.
2.4. - Euro 1500 (millecinquecento)
Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.
2.5. - Euro 250 (duecentocinquanta)
Mancata consegna di materiale a perdere.
2.6. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa pre-parazione.
2.7 - Euro 1000 (mille)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, per gli utenti del servizio domiciliare.
2.8. - da un min. di Euro 50 (cinquanta) a un max. di Euro 500 (cinquecento) in funzione della gravità.
Parziale mancata consegna o consegna incompleta di pasti ordinati per gli utenti del servizio domiciliare.

3. - *Rispetto del menù.*

3.1. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
3.2. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
3.3. - Euro 250 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
3.4. - Euro 250 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto del menù previsto (spuntino del mattino/merenda)
3.5 – Euro 1.500,00 (millecinquecento)
per ogni erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute

4. - *Igienico-sanitari.*

4.1. - Euro 500 (cinquecento)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle preparazioni.
4.2. - Euro 250 (duecentocinquanta)
Rinvenimento di parassiti.
4.3. - Euro 1000(mille)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
4.4. - Euro 1000 (mille)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
4.5. - Euro 1000 (mille)
Inadeguata igiene degli automezzi.
4.6. - Euro 1000 (mille)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
4.7. - Euro 2500 (duemilacinquecento)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
4.8. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i terminali di distribuzione.
4.9. - Euro 500 (cinquecento)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
4.10. - Euro 1000 (mille)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
4.11. - Euro 1000 (mille)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.
4.12. - Euro 1000(mille)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
4.13. - Euro 1000(mille)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, "scodella mento" e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

5. - *Tempistica.*

5.1.Euro 500(cinquecento)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.
5.2. - Euro 250 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6. - *Personale.*

6.1. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo V del presente Capitolato
6.2 – Euro 500 (cinquecento)
Comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza, accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio

7. – *Procedure per riscossione dei crediti.*

7.1. – Fino a Euro 500 (cinquecento) per ogni utente
Mancato espletamento dei procedimenti per la riscossione delle tariffe e per il recupero del credito di cui al Titolo XIV art. 67 del presente Capitolato.

Le inadempienze sopra descritte non precludono agli E.C il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio che possano arrecare lesione all'immagine pubblica degli Enti Committenti.
Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di Euro 250 (duecentocinquanta) ad un massimo di Euro 5.000 (cinquemila) rapportate alla gravità dell'inadempienza.
Dopo la comminazione di 5 (cinque) sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.
La mancanza di rispetto dei requisiti offerti in sede di gara comporterà l'applicazione di una penale da un minimo di Euro 250 (duecentocinquanta) ad un massimo di Euro 5000 (cinquemila) per ogni singolo caso che sarà graduato ad insindacabile giudizio degli E.C.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante apposita fatturazione ovvero potranno essere escussi dal deposito cauzionale.

TITOLO XIV
CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE

Art. 65 - CORRISPETTIVO

Il corrispettivo per i servizi prestati è costituito dal combinato dei seguenti punti e cioè:

a) dalla riscossione della tariffa unitaria a pasto, dovuta dagli utenti dei servizi, di cui l'Impresa è titolata alla riscossione. Per utenti si intendono gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, gli utenti assistiti al domicilio regolarmente iscritti al servizio. La tariffa unitaria a pasto da applicare agli utenti corrisponde alla retta stabilita dalla Giunta municipale per il Comune di Argelato e dalla Giunta dell'Unione Reno Galliera per i restanti Comuni che deve intendersi già comprensiva di iva e fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 66. Gli E.C corrisponderanno l'eventuale differenza tra
prezzo offerto e tariffa unitaria stabilita o al contrario l'Impresa corrisponderà agli E.C la differenza tra prezzo offerto e tariffa stabilita qualora la prima sia più bassa della seconda al netto delle somme dovute dagli E.C. per i corrispettivi derivanti da quanto contemplato al successivo punto b) e all'art. 66.

b) dalle somme dovute da parte degli E.C per i pasti forniti ai nidi d'infanzia, agli insegnanti/educatori ed agli altri adulti autorizzati dagli E.C. A tali pasti si applica il prezzo di aggiudicazione del pasto del servizio di ristorazione;

L'Impresa ha comunque diritto in qualsiasi caso solo al corrispettivo per i pasti effettivamente prenotati e forniti.
Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nei prezzi a pasto si intendono interamente compensati all'Impresa tutti i servizi comprese le merende, gli spuntini di metà mattina, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato.
I predetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.
Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Impresa dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali.
I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dall'Impresa in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea.
L'Impresa non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, salvo quanto stabilito a tal proposito all'articolo successivo.
E' facoltà degli educatori in assistenza durante il servizio di mensa ordinare il pasto, a pagamento e da regolarizzare direttamente con il suo datore di lavoro, nulla dovrà essere imputato agli Enti Committenti.

Art. 66 - POTESTÀ SULLE TARIFFE

Rimane impregiudicata la facoltà degli E.C di ridurre le tariffe dovute dagli utenti dei servizi in modo generalizzato, in tal caso il valore economico differenziale sarà a carico degli E.C .
Gli Enti Committenti hanno facoltà inoltre di prevedere esenzioni o riduzioni delle tariffe per utenti in particolari situazioni socio-economiche. Anche in questo caso il valore economico differenziale sarà a carico degli E.C.

Art. 67 - RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

All'Impresa compete la gestione della procedura di riscossione delle tariffe con propri mezzi e proprio personale per i pasti posti in concessione.
Sono a carico dell'Impresa i seguenti oneri:

- oneri per la formazione del proprio personale per il corretto utilizzo delle procedure necessarie all'attivazione di detto servizio;
- ogni altro onere necessario a garantire la perfetta funzionalità del sistema.

Gli Enti Committenti dovranno avere la facoltà, in ogni momento di controllare tutte le informazioni riguardanti la riscossione ed i singoli ruoli.
Per tutta la durata del contratto l'Impresa dovrà garantire, per detto servizio di riscossione, l'attivazione di un apposito servizio per curare i rapporti con l'utenza, improntato a criteri di *customer satisfaction.* Il servizio dovrà garantire una reperibilità quotidiana ed essere accessibile, oltre che di persona presso l'indirizzo della sede, attraverso telefono, fax, posta elettronica.

a) Specifiche riscossione servizio di ristorazione scolastica e sociale

Per i pagamenti delle tariffe l'Impresa provvede all'emissione di bollette/fatture posticipate inviate tramite servizio postale o sistemi equivalenti riportanti la tariffa mensile che l'utente deve corrispondere con la relativa scadenza di pagamento e la descrizione dettagliata del servizio fruito (quota dovuta per n. pasti, eventuale quota assenza e tariffa giornaliera applicata). Gli utenti devono poter effettuare i pagamenti presso l'Ufficio Postale, gli sportelli bancari o con addebito su conto corrente bancario (SEPA) e dovrà essere favorito il più possibile il sistema di pagamento on line. L'Impresa, inoltre, dovrà effettuare il servizio di riscossione agli utenti che dovranno avere la facoltà di pagare i corrispettivi dovuti anche con gli strumenti contemplati dal codice dell'Amministrazione digitale.

b) Morosità

La sospensione dell'utente dal servizio per morosità deve essere previamente autorizzata dagli E.C con provvedimento espresso.
b.1 - I crediti derivanti dalle tariffe in capo agli utenti che l'Impresa non sia riuscita a riscuotere, esperiti tutti i tentativi di recupero bonari, potranno essere ceduti agli E.C che, nel caso, provvederanno a pagare all'Impresa una somma, calcolata sull'imponibile, corrispondente all'ottanta per cento **(80%)** del loro importo effettivo. La cessione è subordinata alla trasmissione agli E.C di tutta la documentazione attestante i crediti nei confronti di ciascun utente ed in particolare: i dati anagrafici e fiscali del soggetto creditore, la ragione del credito, il relativo titolo giuridico (documentazione comprovante l'ordinazione dei pasti), la somma non riscossa, la documentazione relativa al tentativo di recupero (solleciti, etc.). Per tentativo di recupero bonario si dovrà intendere l'emissione di almeno due lettere di sollecito con cadenza nell'arco dell'anno da parte dell'Impresa con verifica dei crediti pregressi, e qualora il debito non sia stato estinto, l'emissione agli utenti di atto di formale costituzione in mora dall'Impresa tramite raccomandata A.R .
Potrà essere proposto un eventuale piano di rateizzazione all'utente debitore al fine del recupero del credito.
La facoltà in capo all'Impresa di cessione dei crediti, relativamente alle morosità maturate, può essere esercitata alla fine dell'anno scolastico stesso. Decorso il termine di dodici mesi dalla fine dell'anno scolastico la facoltà di cessione dei crediti agli E.C decade e nulla sarà pertanto dovuto dagli stessi.
In tal caso la stessa Impresa potrà esperire direttamente tutte le misure per il recupero dei crediti consentite dalla legge.

b.2- Qualora gli Enti Committenti anche in modo separato tra Unione Reno Galliera e Comune di Argelato volessero disapplicare la facoltà di cessione del credito derivante dalle rette insolute il prezzo unitario del pasto per le tipologie indicate all'art. 7.1 sarà maggiorato della quota indicata in sede d'offerta. Il concessionario dovrà comunicare agli E.C i nominativi dei consumatori insolventi e dovrà attivare tutte le procedure stragiudiziali e le procedure giudiziali per il recupero del credito secondo gli strumenti civilistici entro 6 mesi dalla formale costituzione in mora.

Gli E.C nel periodo di esecuzione della concessione avranno facoltà di avvalersi della clausola di cessione del credito (b.1) o della clausola di maggiorazione della quota pasto (b.2) di cui al comma precedente previa comunicazione scritta all'Impresa entro l'avvio dell'anno scolastico.

Art. 68 - PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi dovuti dagli E.C. avverrà in base a singole fatture, alle cadenze stabilite nel contratto, che saranno emesse dall'Impresa In particolare:

- per i corrispettivi di cui al punto b) dell'art. 65 e per 66 la fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile relativamente ai pasti forniti nel mese precedente al Comune di Argelato per il suo territorio e all'Unione Reno Galliera per quanto di competenza dei Comuni di Castel Maggiore, Castello d'Argile, Pieve di Cento;

Il pagamento avverrà, previa attestazione di regolarità da parte del funzionario competente, entro 60 giorni dal ricevimento delle fatture elettroniche al protocollo generale. Nella fattura dovranno essere dettagliate in modo analitico le ragioni del credito secondo quanto indicato dagli E.C.

Art. 69 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

L'Impresa assume l'impegno di rispettare ed assolvere a tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari specificatamente sanciti dalla Legge 13 agosto 2010 n.136 "Piano straordinario contro le mafie" e successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010 convertito con legge 17 dicembre 2010 n. 217, adottando tutte le misure applicative ed attuative conseguenti.

Art. 70- SPESE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di concessione del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Impresa.

Nessun compenso è dovuto dagli E.C. per la formulazione del progetto offerto, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte degli E.C.

Art. 71 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che gli E.C. dovessero eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa, ivi compreso il maggior prezzo che gli E.C dovessero pagare qualora si dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato all'Impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'Impresa stessa.

Resta salvo per gli E.C l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui gli E.C. avessero dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata secondo quanto stabilito dall'art.103 comma 5 del D.Lgs. 50/2016.

TITOLO XV
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

Art. 72 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Committenza, oltre a quanto genericamente previsto dall'ex art. 1456 del Codice Civile, e fatto salvo quanto disposto dall'Art.176 del D.Lgs 50 del 2016 e dai precedenti articoli del presente Capitolato, avrà la facoltà di risolvere il contratto a
seguito di:

- abbandono del servizio da parte della Ditta;
- tre contestazioni scritte a cui la Ditta non fornisca adeguate soluzioni;
- inadempienze da parte della Ditta tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- cessione ad altri in tutto o in parte del presente contratto;
- impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- casi di intossicazione alimentare dovuta al servizio di refezione offerto;
- danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà Comunale;
- rifiuto di accesso ai locali di produzione pasti al personale addetto al controllo di qualità;
- mancata realizzazione del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007.
- mancato rispetto delle normative vigenti in materia e del contenuto del presente Capitolato, ivi compresa la normativa in materia di tracciabilità.

Il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione degli E.C. di volersi avvalere della clausola risolutiva e, tale volontà sia stata comunicata per iscritto al soggetto aggiudicatario.
La risoluzione del contratto comporterà per l'Impresa la perdita della garanzia fideiussoria prestata per l'esecuzione del contratto, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dagli E.C., nonché il risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti che la Committenza deve sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento della concessione ad altra ditta.

TITOLO XVI
CONTROVERSIE

Art. 73 - FORO COMPETENTE

Ove dovessero insorgere controversie tra Enti Committenti ed Impresa Aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, il Concessionario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto alle Amministrazioni Committenti, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Bologna.

TITOLO XVII
DISPOSIZIONI FINALI

Art. 74 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento al Reg. CE 852/04, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene.
Comunque tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Allegati:

ALLEGATO A - ELENCO DERRATE
ALLEGATO B - MENU' E GRAMMATURE
ALLEGATO C - DETERGENTI E SANIFICANTI
ALLEGATO N. 1 – SCHEDA DETTAGLIO PLESSI SCOLASTICI DI CASTEL MAGGIORE
ALLEGATO N. 2 – SCHEDA DETTAGLIO PLESSI SCOLASTICI DI CASTELLO D'ARGILE

ALLEGATO N. 3 – SCHEDA DETTAGLIO PLESSI SCOLASTICI DI PIEVE DI CENTO
ALLEGATO N. 4 – SCHEDA DETTAGLIO PLESSI SCOLASTICI ARGELATO
ALLEGATO N. 5 – SCHEDA DETTAGLIO SERVIZIO PASTI PER ASSISTITI A DOMICILIO
ALLEGATO N. 6 – PLANIMETRIE CENTRI PRODUZIONE PASTI E REFETTORI

UNIONE RENO GALLIERA

Comune di Argelato

ALLEGATO A
ELENCO DERRATE ALIMENTARI

RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.
Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.
I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:
– del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
– del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
– del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
– dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione • a 14 giorni" .
La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

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

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).
Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza

GARANZIE SUI PRODOTTI

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

LIMITI DI CARICHE MICROBIOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, ecc…) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).
I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.
Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con "**m**" (emme piccolo).
Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente.

Per tutti i prodotti utilizzati si farà comunque riferimento alle circolari e alle normative ministeriali e regionali attinenti.

REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

- Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI:

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI:

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

PRODOTTI VEGETALI SURGELATI:

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;

• Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
• Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
• Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa;

PRODOTTI DI SALUMERIA:
• Qualora venga richiesto, devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte
• Le carni dove richiesto devono avere provenienza nazionale o europea;

SALUMI AFFETTATI MONODOSE:
Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
• Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
• Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
• Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;

PRODOTTI ITTICI:
• Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni;
• L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta;
• deve essere dichiarata la zona di provenienza;
• non deve provenire dalla zona FAO 61 o altre zone
.

YOGURT:
• lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato” con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna.

TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

CARNI BOVINE

BOVINO ADULTO
Requisiti qualitativi:
-deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali.;
-deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3;
-età 12/24 mesi;
-deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
- fesa;
- sottofesa;
- scamone;
- noce;
- filetto;
- lombo;
- girello.

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU’ O HAMBURGER
Requisiti qualitativi:
-deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali.;

-il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore non deve presentare anomalie o iridescenze rosso brillante, deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo;
-non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

VITELLO
Requisiti qualitativi:
-deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali;
-in etichetta deve essere riportata la dicitura “Vitello” e l’indicazione “Età alla macellazione sino 8 mesi”;
-la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
- fesa;
- sottospalla;
- spalla;
- girello

CARNI EQUINE

Requisiti qualitativi:
-deve provenire da carcasse di animali di età inferiore ai 3 anni;
-deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
-deve presentare colore, odore e sapore tipico di carne equina con assenza di retrogusti anomali;
-fasci muscolari di colore rosso scuro, con assenza di colorito marrone, scarso tessuto adiposo e poco infiltrato, sapore leggermente dolciastro;

CARNI SUINE

SUINO LEGGERO
Requisiti qualitativi:
-deve provenire da carcasse appartenenti a:
categoria di peso: L (light, leggero);
classe di carnosità: S, E o U;
-deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
-deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
-deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: lombo disossato;

CARNI OVINE

AGNELLO
Requisiti qualitativi:
-deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
-deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
- coscia;
- spalla.

CARNI AVICUNICOLE

CONIGLIO
Requisiti qualitativi:
-deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
-la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;
-deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
-coscia;
- lombo.

POLLO
Requisiti qualitativi:
-deve appartenere alla classe A;
-deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
-le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
-la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filo piume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

Tipologie richieste:

- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):
- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*:
- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- *Petto*: deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle;
- il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

TACCHINO
Requisiti qualitativi:
- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali; la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filo piume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:
Fesa:
fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

UOVA

.

UOVA PASTORIZZATE: INTERE O DI SOLO ALBUME

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da uova intere di gallina;
- devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- la consistenza deve essere uniforme, non eccessivamente schiumosa, senza grumi o separazione tra albume tuorlo nel caso delle uova intere.

SALUMI

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni;

PROSCIUTTO COTTO

Requisiti qualitativi:

-deve essere ricavato dalla coscia del suino;
-non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
-all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
-la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
-il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;
-il grasso non deve essere in eccesso;
-può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
-la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
-l'aroma deve essere dolce e non acidulo;
-non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
-non deve contenere glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.

PROSCIUTTO CRUDO

Requisiti qualitativi:

-deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
-deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
-può presentare rari cristalli di tirosina;
-la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
-la concentrazione di sale non deve superare il 7%.

LATTICINI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;

YOGURT

Requisiti qualitativi:
yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato”;

GELATI INDUSTRIALI
Requisiti qualitativi:
devono essere a base di frutta o di latte, senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati.
Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente e standard di riferimento

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.
Requisiti qualitativi:
- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all’indirizzo:
(https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340)
- deve avere un periodo di stagionatura di almeno 24 mesi;
- deve essere di classificazione merceologica “scelto sperlato” o “zero (0) e uno (1)”
.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI
Requisiti qualitativi:
- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA
Requisiti qualitativi:
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA
Requisiti qualitativi:
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d’aria;

FORMAGGI A PASTA PRESSATA
Requisiti qualitativi:
devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA
Requisiti qualitativi:
-non devono presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
-devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
-deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

RICOTTA
Requisiti qualitativi:
-deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;

BURRO
Requisiti qualitativi:
-deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato,
-non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;

PRODOTTI ITTICI

PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

Requisiti qualitativi:
-devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
-la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
-la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
-la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
i pesci non devono presentare:
-bruciature da freddo;
-grumi di sangue;
-residui di membrane/parete addominale;
-attacchi parassitari;
-non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI
Requisiti qualitativi:
-deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
-la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
-la pezzatura deve essere omogenea e costante;
-la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
-i filetti non devono presentare:
-bruciature da freddo;
-grumi di sangue;-
-pinne o resti di pinne;
-pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
-residui di membrane/parete addominale;
-attacchi parassitari;
-spine;
-non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI
Requisiti qualitativi:
-devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
-la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
-la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
-la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
i tranci non devono presentare:
-bruciature da freddo;
-grumi di sangue;
-pinne o resti di pinne;
-residui di membrane/parete addominale;
-attacchi parassitari.
i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
-non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI
Requisiti qualitativi:
-devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
-la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
-la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente,
-consistenza delle carni soda;
-non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI
Requisiti qualitativi:

-devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
-la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
-la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente,
-consistenza delle carni soda;
-non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI
Requisiti qualitativi:
-devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
-la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
-la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente,
-consistenza delle carni soda;
-non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO
Requisiti qualitativi:
-deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
-la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
-deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente,
-consistenza delle carni soda;
-non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
Composizione:
-totani;
-gamberi o gamberetti sgusciati o interi;
-pesce misto privo di spine.

CEREALI E FARINACEI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
Requisiti qualitativi:
-non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
-deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
-per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
a) tempo di cottura;
b) resa (aumento di peso con la cottura).
-la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura;
-il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
-il grado di spappolamento deve essere < 6%+/-3%;
-la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura;
-di colore ambra, perfettamente essiccata.

Tipologie richieste:
tutti i principali formati disponibili sul mercato.

PASTA ALL'UOVO SECCA
Requisiti qualitativi:
-non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
-di colore caratteristico, perfettamente essiccata;
Tipologie richieste:
-tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli.

PASTA ALL'UOVO RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)
Requisiti qualitativi:
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;

Tipologie richieste:
A titolo esemplificativo devono essere forniti:
- ripieni: di carne, pesce, formaggi, formaggi e verdure es ricotta e spinaci, zucca;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni; ecc...;

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)
Requisiti qualitativi :
-umidità massima: 30% s.s;
-ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s;
-sostanze azotate: min 10.5% s.s;
-acidità espressa in gradi: max 6% s.s;
-assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture;

Tipologie richieste:
-gnocchi di patate;
strozzapreti;

RISO
Requisiti qualitativi:
-deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
-non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
-può essere richiesta la modalità di trattamento parboiled;
-può essere richiesto integrale;

Tipologie richieste:
Tutte

FARINA BIANCA
Requisiti qualitativi:
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
Tipologie richieste:
Tipo 0; 00; 1 nel rispetto dei limiti di legge.

CRACKERS
Requisiti qualitativi:
-come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;
-non devono essere presenti coloranti artificiali.

Tipologie richieste:
crackers non salati in superficie o asodici;
crackers integrali.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI
Requisiti qualitativi:
-come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;
-possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di olio extravergine di oliva;
-devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina;
-non devono essere presenti coloranti artificiali; possono essere utilizzati grissini conformi al disciplinare Q.C

TORTE E ALTRI DOLCI:
Requisiti qualitativi:
Devono essere prive di farciture a base di crema. Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata,margherita, ciambella, plumcake, torta allo yogurt, di carote, di mele e preferibilmente prodotti nelle cucine centralizzate.
Eventuali prodotti dolciari provenienti da produttori esterni dovranno essere accompagnati da apposita descrizione degli ingredienti e da tutte le informazioni previste dalla legislazione vigente.e conformi al disciplinare QC.

BISCOTTII SECCHI
Requisiti qualitativi:
-devono possedere una perfetta lievitazione e cottura;
-i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
-come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;devono essere privi di strutto e grassi idrogenati;
-non devono essere dolcificati con edulcoranti;
-non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici.

FETTE BISCOTTATE
Requisiti qualitativi:
come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;devono essere privi di strutto e grassi idrogenati;
non devono essere presenti coloranti artificiali;
sono preferibili integrali;

PANE
Tipologie richieste:
pane comune (senza grassi ed oli aggiunti) e insipido o a ridotto contenuto di sale (massimo 1,7% sulla farina).
E' raccomandato l'uso di pane prodotto con farine integrali.
Può essere utilizzato pane conforme al disciplinare QC, con le caratteristiche sopra riportate.

GENERI VARI

(CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME)

CONCENTRATO DI POMODORO
Tipologie richieste:
- concentrato di pomodoro;
- doppio concentrato di pomodoro;
-deve essere di produzione nazionale o europea;
Altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

POMODORI PELATI NORMALI INTERI
Requisiti qualitativi:
-deve essere di produzione nazionale o europea;
-deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale;
peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%

altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO
Requisiti qualitativi:
-deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo;
-deve essere di produzione nazionale o europea; prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale ;
altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

SALE FINE – GROSSO
Requisiti qualitativi:
-sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
-deve essere "sale iodato";
-non deve contenere impurità e corpi estranei;

VERDURE IN SCATOLA (esclusi legumi)
Requisiti qualitativi:
-devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
-il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
-non devono contenere impurità e corpi estranei;

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA
Requisiti qualitativi:
-devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
-il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
-il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;

Tipologie richieste:
-denocciolate, a rondelle;

TONNO IN SCATOLA
Requisiti qualitativi:
-deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo;
-non sono ammessi conservanti;
-l’olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
-deve essere conservato in olio di oliva o extra-vergine di oliva;

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D’OLIVA
Requisiti qualitativi:
-le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale;
-I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
-devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente;
-facilmente separabili l'uno dall'altro;
-la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
-devono essere prive di perforazioni o lacerazioni della carne;
-devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
-l’olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:
-non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici;
-non deve contenere più dell' 1 % in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna;
-il prodotto deve essere limpido, fresco e privo di impurità;
-deve avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza;
-sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevino odore di rancido, muffa, fumo e simili;
deve essere di provenienza nazionale.

OLI DI SEMI
Requisiti qualitativi:
-deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, sesamo, girasole e mais;

ACETO
Requisiti qualitativi:
-deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;
-deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
-non sono ammessi aceti aromatizzati;

ACETO DI MELE
Requisiti qualitativi:
-deve essere ottenuto dalla fermentazione;
-deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
-non sono ammessi aceti aromatizzati;

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
Requisiti qualitativi:
deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare;

SUCCO DI LIMONE
Requisiti qualitativi:
- deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone;
- consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei;

ORZO SOLUBILE
Requisiti qualitativi:
-deve essere ottenuto da orzo torrefatto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua;
-deve essere esente da umidità anomala e grumi;

INFUSI:
Tipologie richieste:
-karkadè in filtri o in fiore: porzioni singole;
-camomilla in filtri:
può essere composto da fiori interi o solo parti di essi
-deve avere porzioni singole in filtri;

ZUCCHERO SEMOLATO
Requisiti qualitativi:
-deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
-può essere in confezioni singole monoporzioni;

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA
Requisiti qualitativi:
-le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;

-le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
-odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
-non si devono riscontrare:
caramellizzazione degli zuccheri;
sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
sapori estranei;
ammuffimenti;
presenza di materiali estranei;
-può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione;
il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs. 50/2004 e s.m.i.

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA
Requisiti qualitativi:
- prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta;
- può essere confezionata in porzioni monodose;
Tipologie richieste:
mela;
mela-banana;
mela-prugna;
mela-albicocca;
pera.

MIELE
Requisiti qualitativi:
-deve essere di produzione nazionale o comunitario; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari";
-deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;
-non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
-non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
-non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.
Tipologie richieste:
millefiori;
acacia;

LEGUMI E CEREALI E PSEUDOCEREALI SECCHI
Requisiti qualitativi:
- devono essere:
puliti;
di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
uniformemente essiccati;
il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

Tipologie:
Legumi:
tutte e tipologie anche misti
Cereali: tutte le tipologie
Pseudo cereali: tutte le tipologie;

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)
Requisiti qualitativi:
-almeno 70% di frutta;
-per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere dal frutto intero; non è consentita l'aggiunta di zuccheri; deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo; non deve contenere glutine;

PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:
-devono essere presenti nel nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti (es: prontuario AIC);
-deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
Tipologie richieste - indicativamente:
-pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
-pane;
-biscotti;
-pane grattato;
-farina.

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:
sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
Tipologie richieste:
pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

PRODOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:
devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti;
Tipologie richieste:
pasta: tutti i formati utilizzati normalmente,
pane;
biscotti;

OMOGENEIZZATI/LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi
senza conservanti;
sterilizzati;
non devono contenere glutine,
gli omogenizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte;
Tipologie richieste:
carne: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello;
formaggino;
pesce;
frutta: gusti vari.

PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Laddove non diversamente specificato, i prodotti ortofrutticoli dovranno essere freschi e utilizzati sulla base del criterio della stagionalità.

Disposizioni specifiche:
Al fine di rendere disponibili i prodotti ortofrutticoli, in caso di condizioni meteorologiche avverse che possano influenzare negativamente la disponibilità e le caratteristiche qualitative dei prodotti stessi, potranno essere consegnate, previa informazione alle Amministrazioni Contraenti/Unità Approvvigionanti, referenze di provenienza estera, ovvero tipologie non contemplate nel presente allegato A.
Per le seguenti categorie di prodotti convenzionali: mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e nettarine, fragole, pere, peperoni, uva e pomodori è richiesta la Categoria I°. All'interno della stessa cassa sono ammesse tolleranze del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti, di prodotti di Categoria II°.

I calibri dei prodotti consegnati in un'unica soluzione devono essere il più possibile uguali. Sono ammesse tolleranze di calibri diversi in misura del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti consegnati.
Il contenuto di uno stesso imballo deve essere il più possibile omogeneo e comprendere prodotti della stessa tipologia, calibro, varietà, tipo commerciale, nonché livello di maturazione.

ARANCE
Non devono presentare secchezza della polpa; la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
Tipologie richieste:
Moro, Tarocco, Navel, Ovale (Valencia);

LIMONI
Requisiti qualitativi:
Non devono presentare secchezza della polpa;
sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purchè non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
Tipologie richieste:
Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N.

MANDARINI
Requisiti qualitativi:
Non devono presentare secchezza della polpa;
colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
Provenienze richieste:
Provenienza Sicilia, P.V.N;

CLEMENTINE
Requisiti qualitativi:
Non devono presentare secchezza della polpa;
colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
Tipologie richieste:
Clementine senza semi. Provenienza Calabria e P.V.N.;

POMPELMI
Non devono presentare secchezza della polpa;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
Provenienze richieste:
a polpa gialla o rosa;

FRAGOLE
devono essere di aspetto fresco non lavate;
devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra;
Provenienze richieste:

Emilia Romagna, P.V.N.;

UVA DA TAVOLA
Requisiti qualitativi:
gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graspo e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
Tipologie richieste:
Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina. Nera: Cardinal;

ALBICOCCHE
Requisiti qualitativi:
la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm^2 per gli altri difetti;
Provenienze richieste:
Val Santerno di Imola e altre;

CILIEGIE
Requisiti qualitativi:
-devono essere munite di peduncolo;
-devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
Tipologie richieste:
Duracine, e altre;

PESCHE E NETTARINE
Requisiti qualitativi:
la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm^2 per gli altri difetti;
non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;
Tipologie richieste:
Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

PRUGNE /SUSINE
Requisiti qualitativi:
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm^2 per gli altri difetti;
Tipologie richieste:
Amola, Shiro (Goccia d'oro), President, Sangue di drago, Santa Rosa, Stanley;

MELE
Requisiti qualitativi:
la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm^2 per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm^2; 1 cm^2 per ammaccature lievi non decolorate;

il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;
Tipologie richieste:
Golden delicius, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious, Royal gala;

PERE
Requisiti qualitativi:
la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm^2 per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm^2; 1 cm^2 per ammaccature lievi non decolorate;
il peduncolo può essere leggermente danneggiato;
Tipologie richieste:
Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

BANANE
Requisiti qualitativi:
devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm^2 della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

CACHI
Requisiti qualitativi:
devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
la buccia deve essere integra e il calice ben inserito;
al momento del consumo la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni;

COCOMERI
Requisiti qualitativi:
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;
la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;
lunghezza max del peduncolo 5 cm;

KIWI
Requisiti qualitativi:
devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia (purchè la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm^2 della superficie totale), un piccolo "segno di Hayward" - caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze- purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

MELONI
Requisiti qualitativi:

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm;
Tipologie richieste:
retati, lisci;

CAVOLI
Requisiti qualitativi:
devono essere non aperti e non prefioriti;
le foglie devono essere ben attaccate;
il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto;
Tipologie richieste:
Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza;

CIPOLLE
Requisiti qualitativi:
devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi;
sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo;
Tipologie richieste:
Bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda;

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI
Requisiti qualitativi:
devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
le biete devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

LATTUGHE
Requisiti qualitativi:
devono essere di aspetto fresco
devono essere prive di residui di sabbia o terriccio;
i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti;
il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
possono presentare le seguenti caratteristiche:
per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;
le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;
le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo;
Tipologie richieste:
Gentile; cappuccio, romana; Iceberg;

CETRIOLI
Requisiti qualitativi:
devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri;
devono essere privi di sapore amaro;
possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

MELANZANE
Requisiti qualitativi:
devono essere di aspetto fresco e consistenti;
devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
devono essere praticamente esenti da bruciature da sole;
possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 2 cm^2, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
Tipologie richieste:
globose (ovali), tonde

PEPERONI DOLCI
Requisiti qualitativi:
devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
devono essere muniti di peduncolo;
il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;
Tipologie richieste:
dolci lunghi (appuntiti)
dolci quadrati senza punta
dolci quadrati appuntiti (trottola)
dolci di forma appiattita (topepo)

POMODORI
Requisiti qualitativi:
devono essere turgidi;
la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
non devono presentare il “dorso verde” o screpolature;
sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell’epidermide, ammaccature, purchè non pregiudichino la qualità del prodotto;
i pomodori costoluti possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm^2, una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto;
Tipologie richieste:
tondi, a grappolo, ciliegino, insalataro, verde;

ZUCCHINE
Requisiti qualitativi:
devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
devono essere esenti da cavità e screpolature;
devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
peduncolo di lunghezza non >3 cm;

CAROTE
Requisiti qualitativi:
devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità;
devono essere consistenti, non legnose;
devono essere non germogliate, non biforcate e sprovviste di radici secondarie;
possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm;
devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;
Tipologie richieste:
novelle o varietà a radice piccola e a radice grande;

FINOCCHI
Requisiti qualitativi:
devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
Tipologie richieste:
maschio o femmina;

SEDANO DA COSTA (bianco e verde)
Requisiti qualitativi:
devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata;
di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;
devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza;
devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm;

PATATE
Requisiti qualitativi:
devono avere morfologia uniforme,
devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Novelle, Primura;

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)
Requisiti qualitativi:
devono essere di buona qualità;
devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
devono avere il caratteristico aroma;
Tipologie richieste:
Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola;

VEGETALI SURGELATI DA PREFERIRE
Tipologie richieste:
asparagi
bieta / erbette
broccoli
carciofi
carote
cavolfiori
finocchi
funghi champignons
patate
spinaci
zucchine
legumi
fagiolini
devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
sono esclusi fagiolini affetti da Colletricum lindemunthianum
minestrone
la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:
- patate: 35% +/- 3%;
- carote: 25% +/- 3%;
- zucchine: 10% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;
- porri: 5% +/- 3%;
- sedano: 5% +/- 3%;
- cavolfiori: 5% +/- 3%;
- verza: 5% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;
verdure e legumi misti per minestrone
la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:
- patate: 25% +/- 3%;
- carote: 17% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;
- fagiolini: 8% +/- 3%;
- borlotti: 7,5% +/- 3%;
- zucchine: 6,5% +/- 3%;
- piselli: 10% +/- 3%;
- porri: 4% +/- 3%;
- sedano: 4% +/- 3%;
- cavolfiori: 4% +/- 3%;
- verza: 4% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;

UNIONE RENO GALLIERA

Comune di Argelato

ALLEGATO B
MENU' E GRAMMATURE

PREMESSA

I menù saranno predisposti dal fornitore e sottoposti alle Amministrazioni contraenti, nel rispetto delle indicazioni che seguono nei paragrafi successivi.

La predisposizione del menù deve garantire un apporto qualitativo e quantitativo nutrizionalmente equilibrato e completo, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze di mantenimento e di crescita dei bambini, evitando che l'organismo attivi meccanismi di adattamento in risposta a carenze ed eccessi nutrizionali.

I "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" (LARN) costituiscono il principale riferimento per costruire una dieta adeguata che concorra a evitare carenze, conservare al meglio le funzioni dell'organismo, diminuire il rischio di malattia e promuovere salute e benessere.

Nelle indicazioni che seguono, le alternanze delle preparazioni proposte sono state costruite sul fabbisogno calorico-nutrizionale distinto per fasce di età, alla luce delle più recenti indicazioni scientifiche di riferimento:

-L.A.R.N. "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" elaborati dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)

-"Linee guida per una sana alimentazione italiana" formulate dall' Istituto Nazionale per la Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN),

-Linee guida del Ministero della Salute sulle "Strategie di educazione alimentare e nutrizione"

-Direttive emanate a livello regionale in base anche alle esperienze dirette maturate dal SIAN nel campo della ristorazione collettiva (L.R. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione" – "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna" (2009) - DGR n° 418/2012 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo).

-Dieta mediterranea, in quanto modello alimentare scientificamente validato e per questo iscritta riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità.

I LARN rappresentano il documento primario di riferimento in quanto riportano in modo dettagliato i fabbisogni energetici dei principali macronutrienti, della maggior parte dei micronutrienti suddivisi per fasce di età, sesso, peso e attività fisica praticata. Le raccomandazioni fornite sono elaborate
tenendo conto delle variazioni fisiologiche esistenti nell'ambito di classi o collettività di individui omogenei e prevedono un "intervallo di sicurezza" in eccesso, rispetto al fabbisogno medio inenergia e nutrienti, valido per l'intera popolazione italiana o per gruppi di popolazione in buona salute. Per questo sono appropriate per la ristorazione collettiva in cui il fabbisogno nutrizionale edenergetico dei componenti dev'essere determinato in termini di valori medi di gruppo.

La valutazione complessiva dei menù tiene conto non solo della qualità nutrizionale, ma anche della qualità igienicosanitaria e del gusto/gradimento degli utenti.

Ciò premesso, a seguire, si riportano i principi base a cui le proposte di menù devono fare riferimento:

-rispetto degli apporti raccomandati dai LARN, da garantire considerando la dieta media settimanale, soprattutto per quanto concerne i micronutrienti e sempre attraverso un'ampia varietà di alimenti proposti;

-compatibilità sia nutrizionale sia organolettica delle ricette proposte;

-**menù da ruotare su sei settimane e per stagionalità, così da consentire una maggiore varietà di piatti proposti e privilegiare il consumo di frutta e verdure di stagione;**

-massima variabilità e rotazione, per quanto riguarda sia le ricette che gli ingredienti (è consigliato evitare ricette con nomi di fantasia per favorire la comprensione degli ingredienti presenti nelle preparazioni da parte degli utenti e delle famiglie);

-garanzia e salvaguardia della tipicità delle preparazioni locali;

-indicazione delle preparazioni in base alla loro quota proteica e calorica;

-preparazioni e metodi di cottura semplici;
-offerta costante sia di frutta sia di verdura, cotta e cruda, per favorirne il consumo;
-alternanza tra primi piatti asciutti e in brodo anche in funzione della stagionalità;
-uso di carni e pesci di tipo magro e di formaggi a minor contenuto di grassi;
-proposta di piatti unici (esempio legumi e verdure associati ai cereali), in alternativa al tradizionale pasto composto di un primo piatto e di un secondo, abbinati a contorno, frutta o dessert;
-uso raccomandato di cereali/prodotti integrali.
Il fornitore dovrà esporre, presso ogni sede in cui viene consumato il pasto, il menù di base con la rotazione delle settimane, nonché i menù speciali, qualora richiesto dagli Enti Committenti.. Dovranno anche essere riportate le caratteristiche dell'ingrediente "principale" (ad esempio se si tratta di ingrediente surgelato) **e gli eventuali allergeni presenti.**

REGOLE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU' PER BAMBINI DI ETA' SUPERIORE A 12 MESI E ADULTI

I menù devono rispondere ai criteri di una dieta equilibrata sotto il profilo nutrizionale, quindi devono tenere conto della ripartizione percentuale del fabbisogno calorico indicata dai LARN (colazione 15/20%; spuntino 5%; pranzo 35/40%; merenda 5/10%, cena 30/35%).

RIPARTIZIONE CALORICA

	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-11 ANNI	11-14 ANNI e ADULTI
KCAL/GIORNO	1000-1300	1400-1600	1800-2000	2000-2200
SPUNTINO 5%	50-70	70-90	90-100	100-120
PRANZO 35-40%	400-500	600-700	800-900	900-1000
MERENDA POMERIDIANA 5-10%	50-150	70-180	90-200	100-220

Il fornitore deve avere cura che i pasti somministrati ai bambini siano adeguati alla loro capacità di masticazione. Pertanto deve adottare le misure idonee ad evitare incidenti di ostruzione delle prime vie aeree, come, in relazione alle diverse età: utilizzo di formati minuscoli di pasta, verdure cotte passate a purea od aggiunte a frittate e sformati, tagliate a rondelle o gratinate al forno,verdure crude tagliate a julienne, o scelte tra quelle più tenere come insalatine miste, pesci senza spina.
Possono essere utilizzate tutte le tipologie di cereali, meglio se integrali; per alcuni cereali in grani come orzo e farro può risultare più difficile la somministrazione per la consistenza e la dimensione dei chicchi, quindi possono essere proposti in forme diverse, come farro spezzato.

COMPOSIZIONE DEI PASTI

I singoli piatti devono essere preparati in conformità alle grammature pro capite dei generi alimentari al netto degli scarti di cui alla **TABELLA GRAMMATURE DI RIFERIMENTO*.***
La composizione dei pasti è data da:

- SPUNTINO DI METÀ MATTINO (NIDO, INFANZIA, PRIMARIA);
- MERENDA DI METÀ POMERIGGIO (NIDO, INFANZIA)
- PRANZO.(PRIMO, SECONDO, CONTORNO, PANE)

REGOLE PER LA COMPOSIZIONE DEL MENU'- APPORTI NUTRIZIONALI E FREQUENZA

DEI GRUPPI PROTEICI

Fissati gli standard calorici dei pasti e dei relativi apporti in nutrienti sulla base dei LARN, la composizione degli alimenti nella dieta deve essere il più possibile completa e varia, anche in caso di diete speciali. L'apporto sia di tutti i macronutrienti (proteine animali e vegetali, di lipidi saturi, monoinsaturi e polinsaturi, di glucidi a lento ed immediato assorbimento), sia dei micronutrienti (sali minerali e vitamine) dovrà quindi essere garantito scegliendo fra tutti i gruppi alimentari e variando i cibi scelti regolarmente ed in modo razionale.
Tipico dei consumi italiani attuali è l'uso di diete ipercaloriche, ma sbilanciate perché iperproteiche con un eccesso di proteine di origine animale, povere di frutta e verdura, poco variate; tali diete sono causa di possibili squilibri nutrizionali e sono un fattore di rischio per un adeguato sviluppo corporeo. Nell'elaborare un menù settimanale corretto ed equilibrato è quindi essenziale evitare un eccessivo introito di proteine e garantire che l'apporto totale di tale nutriente sia ripartito al 50% tra proteine animali e vegetali. Nel calcolo della quota proteica del menù devono essere considerati tutti gli alimenti: sia quelli più ricchi di proteine (legumi, pesce, carne, uova, formaggi), che quelli in cui le proteine sono contenute in percentuali più basse e variabili, come ad esempio cereali e altri vegetali. Nell'elaborazione dei menù, tutte le diverse portate devono quindi essere considerate e valutate.
I primi piatti devono essere a base di cereali sia in chicchi che trasformati (grano, riso, orzo, miglio, farro, mais, pasta, cous-cous, crostini di pane, ecc..).
I menù devono attenersi alle seguenti indicazioni:
a) passati/ minestre/ zuppe/ brodi devono essere proposti almeno 1 volta alla settimana e almeno 2 volte per i bambini fino a 6 anni;
b) i primi piatti "in bianco" devono essere proposti non più di 1 volta alla settimana;
c) la pasta all'uovo ripiena può essere proposta a settimane alterne;
d) deve essere garantita un'equa alternanza tra primi piatti asciutti e in brodo anche in funzione della stagionalità;
e) i formati della pasta devono essere adeguati all'età (e relativa capacità masticatoria) dei bambini.

Nella nostra realtà locale i cereali e loro derivati, di norma, sono utilizzati in forma raffinata; per incrementare l'apporto di fibre se ne raccomanda invece l'uso in forma integrale.
Nei primi piatti il contenuto proteico può variare anche in misura apprezzabile, a seconda della quantità e della tipologia degli ingredienti presenti. Sulla base delle grammature, riportate nella successiva **TABELLA GRAMMATURE DI RIFERIMENTO**, si rende pertanto opportuno differenziarli in relazione al contenuto proteico in:

-***PRIMI PIATTI*** *A BASSO CONTENUTO PROTEICO* Sono considerati primi piatti a "basso contenuto proteico" quelli costituiti da cereali e/o loro derivati combinati con sughi a base di verdura o brodi.

Tali preparazioni devono essere accompagnate a ***SECONDI PIATTI*** ad alto contenuto proteico quali legumi, pesce, carne, uovo o formaggio

-***PRIMI PIATTI*** *A MEDIO CONTENUTO PROTEICO* Sono considerati primi piatti a "medio contenuto proteico" quelli costituiti da:
- passati o minestre di legumi con cereali e/o derivati e/o pasta all'uovo;
- cereali e/o loro derivati conditi con sughi a base di legumi, carne, pesce o latticini;
- pasta all'uovo condita con sughi a base di verdura.

Tali preparazioni devono essere accompagnate a ***SECONDI PIATTI*** a medio contenuto proteico quali preparazioni a base di "verdure o formaggio" e a base di "cereali, verdure, formaggio

-***PRIMI PIATTI*** *AD ELEVATO CONTENUTO PROTEICO* Sono considerati primi piatti ad "elevato contenuto proteico" quelli costituiti da:
- cereali, pasta di semola e all'uovo, variamente combinati con ingredienti ad elevato contenuto proteico.

Tali piatti non devono essere associati a ***SECONDI PIATTI*** proteici, ma solo a verdure crude e/o cotte in quanto ***PIATTI UNICI***.

PIATTI UNICI

Almeno due volte al mese, deve essere proposto un "piatto unico", costituito da carboidrati e da proteine animali o vegetali (come i legumi), privilegiando l'associazione di cerali e legumi ed accompagnandolo con un contorno di verdura cruda e/o cotta e una porzione di frutta per farne un pasto completo.

I CONTORNI: le verdure devono essere presenti in ogni pasto, privilegiando le verdure fresche di stagione crude 3 volte a settimana, abbinandole o alternandole con verdure cotte, 1 volta a settimana. I contorni devono comunque essere costituiti da almeno 2 tipi diversi.
Sfruttando l'effetto "appetito" si può migliorare il gradimento della verdura proponendola anche come "antipasto". Le patate, proposte come contorno (lessate, al forno o in purea...) devono essere abbinate ad un primo in brodo e non devono essere offerte più di 1 volta la settimana e possibilmente, associate a una verdura.

LA FRUTTA FRESCA: deve essere assicurato il consumo abituale di *frutta fresca di stagione: almeno* 1 volta al giorno per tutte le fasce di età.
Proposta di regola a fine pasto, può costituire anche un ottimo spuntino di metà mattina perché in questo momento può risultare, sia più appetibile (a fine pasto i ragazzi sono già sazi), sia utile in quanto, fornendo meno calorie di snacks o simili, permette di arrivare al pasto di mezzogiorno con un maggior appetito.

CONDIMENTI*:* per realizzare l'obiettivo di ottenere un contenimento nell'apporto di grassi saturi e di grassi modificati dalle cotture o industrialmente (trans-insaturi), deve essere usato come grasso da condimento olio extravergine d'oliva a crudo.
E' vietato l'uso di condimenti aggiunti, come gli esaltatori di sapidità, quali ad esempio i dadi da brodo con glutammato e grassi idrogenati; in sostituzione vanno usate erbe aromatiche varie. Il succo di limone, in ogni caso predisposto al momento, e l'aceto sonoda utilizzare secondo ricetta.
Il sale, da utilizzare sempre in quantità minime, deve essere iodato.

IL PANE**:** deve essere fornito pane comune (senza grassi ed olii aggiunti) e insipido o a ridotto contenuto di sale. E' raccomandato l'uso di pane prodotto con farine integrali.

SPUNTINI DEL MATTINO sono costituiti da frutta fresca anticipando quella del pasto abbinata a un prodotto da forno semplice dolce o salato (grissini, taralli, streghette, biscotti…) in grammatura adeguata.

MERENDA DEL POMERIGGIO Le merende pomeridiane ove richieste devono essere varie e opportunamente alternate fra loro.
Gli alimenti proposti dovranno essere scelti in modo "integrato" rispetto ai pasti principali e adeguatamente integrati fra loro. La merenda pomeridiana deve essere composta dai seguenti alimenti:

- frutta fresca di stagione (intera, a pezzi, frullata o spremuta al momento) e/o frutta secca oleosa;
- yogurt (senza aggiunta di crema di latte);
- latte: intero fino all'età di 3 anni e parzialmente scremato per i più grandi (eventualmente dolcificato con poco miele);
- prodotti da forno salati, a ridotto contenuto di sale meglio se preparati con farine integrali ed eventualmente olio extravergine di oliva, come pane, spianate, pizza al pomodoro, piadina, grissini, crakers, ecc..;
- prodotti da forno dolci freschi (biscotti secchi, torte, crostate ecc…);
- bevande: acqua, karkadè, caffè d'orzo, spremuta d'arancia, limonata.

OCCASIONI PARTICOLARI: CESTINO PER GITE (centro estivo)

• 2/3 panini (g 50) di cui 1 con prosciutto cotto o crudo (g 20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 20);
• 1 banana (media grandezza);
• 1 fetta di torta tipo “casalingo” o merendina senza farciture e coperture (g 40/50);
• acqua in bottiglia;

Merenda:

• 1 pacchetto crackers o grissini (g 25);
• 1 brick succo frutta 100% frutta (ml 200).

ESEMPIO MENU’

Per scuola dell’infanzia e scuola primaria è previsto lo spuntino di metà mattina a base di frutta fresca in abbinamento a un prodotto da forno semplice per il nido d’infanzia lo spuntino di metà mattina prevede solo frutta fresca
Le torte previste per merenda sono preparate dalla cucina
Nell’arco dell’anno scolastico saranno proposte due volte le lasagne

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	ORZO IN PASSATO DI VERDURA PROSCIUTTO COTTO ZUCCHINE TRIFOLATE *MERENDA:* *FRUTTA FRESCA*	PASTA OLIO E PARMIGIANO CROCCHETTE DI PESCE FAGIOLINI AL VAPORE *MERENDA:* CIAMBELLA	PASTA AL RAGU’ FRITTATA CON SPINACI CAROTE JULIENNE *MERENDA:* *PIZZA ROSSA*	PASTA AL PESTO DELICATO POLPETTINE DI CARNE IN BIANCO CON PISELLI *MERENDA:* *YOGURT ALLA FRUTTA*	PASTA POMODORO E BASILICO SCALOPPINA DI POLLO FINOCCHI INSALATA *MERENDA:* SUCCO E CRACKERS
2	PASSATELLI IN BRODO CON PARMIGIANO PATATE SABBIATE CAROTE JULIENNE *MERENDA:* PIZZA ROSSA	RISO AL POMODORO PESCE OLIO E LIMONE FAGIOLINI AL VAPORE *MERENDA:* LATTE E BISCOTTI	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTINA MEDAGLIONI DI RICOTTA AL FORNO INSALATA VERDE *MERENDA:* FRUTTA FRESCA	PASTA OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI MANZO E TACCHINO BROCCOLI GRATINATI *MERENDA:* SUCCO E TARALLI	PASTA CON VERDURA LENTICCHIE AL POMODORO PURE’ *MERENDA:* CIAMBELLA
3	ORZO IN PASSATO DI VERDURA FRITTATA CON ZUCCHINE INSALATA VERDE *MERENDA:* SUCCO E GRISSINI	PASTA AL POMODORO PESCE GRATINATO AL FORNO SPINACI OLIO E PARMIGIANO *MERENDA:* *YOGURT ALLA FRUTTA*	RISOTTO ZUCCA E ZUCCHINE SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE PATATE PREZZEMOLATE *MERENDA:* *FRUTTA FRESCA*	PASTA AL RAGU’ CROCCHETTE VEGETALI FINOCCHI IN INSALATA *MERENDA:* *LATTE E BISCOTTI*	PASTA OLIO E PARMIGIANO POLPETTINE DI CARNE AL POMODORO E PISELLI *MERENDA:* FOCACCIA
4	FARRO IN PASSATO DI VERDURE SVIZZERA DI PESCE AL FORNO *MERENDA:* INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON VERDURE SPEZZATINO DI POLLO PURE’ *MERENDA:* *LATTE E BISCOTTI*	*SSATO DI LEGUMI* *CON PASTINA* *RICOTTA* *DURA CRUDA MISTA* *MERENDA:* PIZZA ROSSA	PASTA OLIO E PARMIGIANO PESCE OLIO E LIMONE FAGIOLINI ALL’OLIO *MERENDA:* FRUTTA FRESCA	PASTA AL SUGO DI PESCE CROCCHETTE DI PATATE FINOCCHI GRATINATI *MERENDA:* SUCCO E GRISSINI
5	PASTINA IN PASSATO DI FAGIOLI FRITTATA ALLE VERDURE INSALATA VERDE *MERENDA:* YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA AL PESTO PESCE GRATINATO AL FORNO SPINACI OLIO E PARMIGIANO *MERENDA:* CIAMBELLA	PASSATELLI IN BRODO CON PARMIGIANO CAROTE E PATATE ROSTICCIATE (*VERDURE ROSTICCIATE*) *MERENDA:* FRUTTA FRESCA	RISO AL SUGO DI PESCE VERDURE ALLA PRAMIGIANA *MERENDA:* LATTE E BISCOTTI	PASTA AL POMODORO E BASILICO COTOLETTINE DI TACCHINO PURE’ *MERENDA:* FRUTTA FRESCA
6	RISO OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI PESCE	PASTINA IN BRODO VEGETALE	PASTA POMODORO E	PASSATO DI LEGUMI MISTI CON PASTINA FORMAGGI MISTI (RICOTTA E	PASTA AL RAGU’

	CAROTE E FINOCCHI IN INSALATA *MERENDA:* FOCACCIA	SCALOPPINA FAGIOLINI ALL'OLIO *MERENDA:* *LATTE E BISCOTTI*	RICOTTA CROCCHETTE DI PATATE ZUCCHINE TRIFOLATE *MERENDA:* *CIAMBELLA*	PARMIGIANO) INSALATA VERDE *MERENDA:* YOGURT ALLA FRUTTA	TORTINO AL FORNO CON SPINACI CAROTE JULIENNE *MERENDA:* FRUTTA FRESCA

UNIONE RENO GALLIERA

Comune di Argelato

ALLEGATO C
ELENCO PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

DETERGENTI E SANIFICANTI

Tutti i prodotti per la pulizia e la sanificazione previsti dalle procedure di pulizia e disinfezione predisposte dall'Impresa devono essere conformi alla vigente normativa nonché accompagnati dalla seguente documentazione:

1. scheda tecnica informativa per ogni prodotto contenente:

a) il nome della ditta produttrice;
b) l'etichetta riportata sui prodotti;
c) il campo d'applicazione raccomandato, il dosaggio e le modalità di utilizzo;
d) descrizione delle caratteristiche fisiche (stato fisico, solubilità in acqua, pH di utilizzo, peso specifico, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione, residuo fisso, temperatura di decomposizione, onore, punti di infiammabilità e mezzo di estinzione);
e) composizione chimica, sostanze incompatibili, prodotti nocivi di decomposizione; i simboli di pericolo e i possibili effetti nocivi per inalazione, per le mani, per gli occhi e per la pelle, con le indicazioni di primo intervento; le misure speciali di protezione;
g) disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e il magazzinaggio dei prodotti forniti;
h) misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;
i) dati tossicologici (TOC, BOD), biodegradabilità, tossicità sui pesci, tossicità sui batteri delle acque di scarico;
j) per i sanificanti è indispensabile fornire documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica *in vitro;*
k) altre indicazioni particolari.

2. scheda tecnica di sicurezza per ogni singolo prodotto *ex* D.M. 28.1.1992, contenente:

a) dichiarazione che attesti se il prodotto è pericoloso, specificando il nome chimico delle sostanze pericolose, il simbolo di pericolosità, frasi di rischio o di prudenza, allegando copia dell'etichetta di pericolosità (D.M. 20.12.1989, riguardante la classificazione e la disciplina dell'imballaggio e della etichettatura delle sostanze pericolose, e succ. modif. e integr.);
b) in riferimento al D.P.R. 24.11.1981, n' 927 (Recepimento direttiva CEE n° 79/831 del 18.7.1979), attestare se il prodotto e le sostanze costituenti sono state registrate nell'EINECS; se il prodotto è pericoloso ai sensi dell'allegato III, specificando il nome chimico della sostanza pericolosa, il simbolo, le frasi R o S ed allegare copia dell'etichetta di pericolosità; dichiarare il valore della DL 50;

c) in riferimento alla Circolare n'46/79 e n'61/81 del Ministero del lavoro e della Previdenza Sociale relativa al contenuto di ammine aromatiche, specificare se il prodotto contiene sostanze (nome e percentuale) appartenenti ai gruppi 1 e Il e sostanze appartenenti al gruppo III, punto 3a e 3b delle circolari n' 61/81, specificando nome e percentuale;
d) indicare la presenza di solventi, specificandone nome e percentuale e se sono compresi nella direttiva CEE n'73/173 e succ. modif. e integr.;
e) in riferimento alla legge 26.4.1983, n° 36, inerente la biodegradabilità dei detergenti sintetici, indicare la percentuale di biodegradabilità e il metodo analitico adattato per la sua determinazione;
f) specificare se il prodotto contiene fosforo e in quale percentuale;
g) specificare se rientra nella legge dei cosmetici (L. 11.10.1986, n°713 e succ. modif. e integr.).

Inoltre:I prodotti devono in ogni caso presentare caratteristiche conformi alle schede tecniche allegate.
Nessun prodotto deve essere in forma di aerosol.
Sono preferenziali i prodotti contenenti sostanze naturali.

DETERGENTI PER LAVAGGIO GIORNALIERO MANUALE DEI PAVIMENTI

CARATTERIS FICHE COMUNI SIA PER IL LAVAGGIO MANUALE SIA PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO

- Il prodotto deve essere liquido;
- il pH di utilizzo deve essere 7,5 $\pm$ 1;
- deve possedere biodegradabilità non inferiore al 90%;
- non deve essere infiammabile;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- non deve contenere aldeide formica;
- non deve contenere solventi organici in concentrazione superiore al 1 0%;
- non deve contenere ammine;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 10 litri.

DETERGENTE IGIENIZZANTE-SANIFICANTE PER PAVIMENTI

CARATTERISTICHE COMUNI

- Il prodotto deve essere liquido;
- il pH di utilizzo deve essere 7 $\pm$ 1;
- deve possedere biodegradabilità non inferiore al 90%;
- non deve essere infiammabile;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- non deve contenere aldeidi;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 10 litri.

DETERGENTE IGIENIZZANTE-SANIFICANTE PER PAVIMENTI
(solo per sale mensa, corridoi, guardaroba, toilette, locali rifiuti)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido;
- il pH di utilizzo deve essere 7,5 ± 1;
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90%;
- non deve essere infiammabile;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- deve essere registrato dal Ministero della Sanità;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 10 litri.

DETERGENTE AUTOLUCIDANTE PER PAVIMENTI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido;
- non deve essere infiammabile;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- deve essere profumato;
- deve essere antisdrucciolevole; deve avere un contenuto massimo di tensioattivi del 3%;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

LAVAINCERA LUCIDABILE
(solo per sale mensa, corridoi, guardaroba)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido;
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90%;
- non deve essere infiammabile;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- deve essere profumato;
- deve avere un contenuto massimo di tensioattivi del 3%;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

DETERGENTE DECERANTE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido;
- non deve essere infiammabile;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- non deve contenere ammine aromatiche;
- deve contenere una concentrazione massima di tensioattivi dei 3%;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

DETERGENTE AD ALTA AZIONE SGRASSANTE PER TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI

CARATTERISI'ICHE COMUNI SIA PER IL LAVAGGIO MANUALE SIA PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO

- il prodotto deve essere liquido o liquido denso;
- il pH di utilizzo deve essere 8,5 $\pm$ 1;
- non deve contenere né solventi, né alcali liberi;
- deve possedere biodegradabilità non inferiore al 90%;
- non deve essere infiammabile; non deve contenere aldeide formica;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 10 litri.

DETERGENTE PER LAVAGGIO MANUALE GIORNALIERO DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido o liquido denso;
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90%;
- deve contenere tensioattivi in concentrazione non superiore a 20%;
- il detergente deve essere alcalino;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- non deve contenere aldeide formica;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

DETERGENTE PER LAVAGGIO MANUALE GIORNALIERO DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI
(solo per locali servizi igienici e locali rifiuti)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido o liquido denso;
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90%;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- la confezione deve avere un contenuto massimo 5 litri.

DETERGENTE PER VETRI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido; deve contenere alcool isopropilico;
- deve avere un pH di 7 $\pm$ 1;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- non deve essere in forma di aerosol;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 1 litro.

DETERGENTE ABRASIVO PER LA PULIZIA QUOTIDIANA DI SUPERFICI DURE (acciai, laminati, superfici smaltate, ecc.)

CARAT'FERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido o liquido cremoso;
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90% deve essere un prodotto neutro o basico;
- deve contenere fosfati come P2 05 non superiori al 2%;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- non deve contenere formaldeide;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

DETERGENTE-DISINCROSTANTE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido o liquido cremoso;
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90%;
- deve essere un prodotto acido;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- non deve essere infiammabile;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri;
- non deve contenere floruri.

PULITORE PER FORNI E GRILL

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido;
- il prodotto deve essere alcalino;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- non deve essere infiammabile;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

DETERSIVO PER LAVASTOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI
(la scelta del prodotto sarà anche determinata dalla durezza dell'acqua)

- il prodotto deve essere liquido;
- non deve contenere fosfati;
- deve contenere tensioattivi anionici;
- non deve contenere NTA;
- non deve contenere aldeide formica;
- deve avere degradabilità superiore al 95%; deve avere pH 11 $\pm$ 1;
- deve sviluppare cloro attivo (1-:-3%); non deve contenere idrossido di sodio o di potassio; non deve essere infiammabile.

DISINCROSTANTE PER LAVASTOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido;
- deve avere un pH fortemente acido;
- non deve essere infiammabile;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

DETERSIVO PER LAVAGGIO A MANO DELLE STOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido;
- non deve contenere fosfati;
- deve contenere tensioattivi anionici con biodegradabilità superiore al 95%;
- devono avere pH inferiore a 10;
- non deve contenere NTA;
- deve contenere prodotti profumati naturali;
- non deve essere irritante per inalazione e per gli occhi;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

DETERGENTE PER LA PULIZIA QUOTIDIANA DI IMPIANTI IDROSANITARI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido o liquido cremoso;
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90%;
- non deve contenere fosfati superiori al 2% come P205;
- deve contenere sostanze disinfettanti e battericide;
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

DETERGENTE SPECIFICO PER W.C.

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido;
- il pH della soluzione d'uso deve essere circa 8 -:-9;
- non deve causare disturbi per inalazione;
- non deve essere infiammabile;
- la concezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

DISINFETTANTE DETERGENTE PER LA PULIZIA DI PAVIMENTI E DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI (compresi piani di lavoro e superfici a contatto con alimenti ed utensili)

CARATTFERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido;
- deve contenere tensioattivi non ionici degradabili oltre il 90%;
- deve essere neutro o alcalino;
- deve essere registrato dal Ministero della Sanità;
- avere vasto spettro di azione;
- avere una elevata velocità di azione;
- deve essere attivo a piccole concentrazioni;
- deve essere solubile e facilmente sciacquabile; deve conservare l'azione antimicrobica anche in presenza di residui organici;
- deve garantire assenza di fenomeni di resistenza anche a seguito di un uso continuato;
- deve avere alto potere detergente per eliminare lo sporco eventualmente rimasto dopo; detersione;
- deve essere inodore, insapore ed incolore;
- deve essere atossico;
- deve essere compatibile con i materiali comunemente usati; deve avere una lunga conservabilità sia come preparato commerciale sia diluito; deve essere facile da usare nelle condizioni applicative.

DISINFETTANTE DETERGENTE PER LA PULIZIA DI PAVIMENTI E DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI (solo per locale rifiuti, corridoi, locali igienici)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido;
- deve contenere composti fenolici;
- deve essere neutro o alcalino;
- deve essere registrato dal Ministero della Sanità

SAPONE PER LA PULIZIA DELLE MANI

CARATTERISTICHE COMUNI

- deve essere un liquido cremoso neutro o debolmente acido;
- deve poter essere dosato automaticamente;
- deve contenere tensioattivi a base naturale;
- non deve contenere coloranti;
- deve contenere sostanze profumate a base naturale

BRILLANTANTE PER LAVASTOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI

- deve essere liquido;
- deve contenere tensioattivi non ionici;
- deve contenere acido citrico;
- non deve contenere coloranti;
- non deve contenere o derivare da materie prime nocive per ingestione.

DETERGENTE CANDEGGIANTE PER IL LAVAGGIO DI BIANCHERIA CONFEZIONATA E PIANA

CARATTERIS FICHE COMUNI

- detergente alcalino a base di cloroattivo o percarbonato;
- stato fisico: polvere;
- solubilità totale in acqua;
- pH basico;
- odore non penetrante;
- non deve produrre sostanze nocive per decomposizione;
- non deve dare effetti nocivi per decomposizione;
- non deve contenere ammine aromatiche;
- non deve contenere fosforo:
- biodegradabilità minima al 95%;

La confezione deve inoltre contenere le seguenti informazioni tecniche:
- TOC;
- BOD;
- percentuale di tossicità sui pesci;
- corrette concentrazioni d'uso in funzione della durezza dell'acqua;
- precauzioni d'uso;
- simboli di pericolo;
- frasi di rischio e di prudenza;
- norme di primo intervento in caso di contatto, inalazione, ingestione;
- norme per lo stoccaggio;
- altri dati rilevanti.

DETERSIVO PER IL LAVAGGIO DI BIANCHERIA CONFEZIONATA E PIANA

CARATTERISTICHE COMUNI

- contenuto in tensioattivi anionici: 6-:-9%;
- contenuto in alcoli grassi etossilati: 2-:-6%;
- contenuto in sapone sodico da acidi grassi naturali: 4-:-10%;
- stato fisico: liquido;
- solubilità totale in acqua;
- pH basico;
- odore non penetrante;
- non deve produrre sostanze nocive per decomposizione,
- non deve dare effetti nocivi per decomposizione;
- non deve contenere ammine aromatiche;
- non deve contenere fosforo;
- biodegradabilità minima del 95%.

La confezione deve inoltre contenere le seguenti informazioni tecniche:
- TOC;
- BOD;
- percentuale di tossicità sui pesci;
- corrette concentrazioni d'uso in funzione della durezza dell'acqua;
- precauzioni d'uso;
- simboli di pericolo;
- frasi di rischio e di prudenza;
- norme di primo intervento in caso di contatto, inalazione, ingestione;
- norme per lo stoccaggio;
- altri dati rilevanti.

L'utilizzo dei prodotti di pulizia acquistati deve essere conforme e rigoroso alle indicazioni della scheda tecnica del prodotto.