



COMUNE DI NERVIANO
(Città Metropolitana di Milano)

Piazza Manzoni, 14

20014 NERVIANO (MI)

PI 00864790150

Tel. n. 0331/43.89.35-36 fax 0331/43.89.37

E mail: istruzione.sport@comune.nerviano.mi.it

Sito internet www.comune.nerviano.mi.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PASTI DOMICILIARI E
FORNITURA DI DERRATE E PRODOTTI DI PULIZIA PER L'ASILO NIDO COMUNALE
PERIODO 01.09.2022-31.08.2027
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITA'
AMBIENTALE DEI CONSUMI NEL SETTORE DELLA PA E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI
APPROVATI CON DM N. 65 DEL 10/03/2020
CIG 9194031266

TITOLO I – PARTE GENERALE

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica **a ridotto impatto ambientale** con pasti veicolati per vari plessi scolastici del Comune di Nerviano. Tale servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e nella sanificazione del Centro Cottura comunale e dei refettori.

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverranno presso il Centro Cottura sito in Via Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa di proprietà del Comune di Nerviano. La preparazione, il confezionamento dei pasti sono richiesti anche per gli utenti anziani e fragili in carico all'Ufficio Servizi Sociali, che necessitano del servizio pasti. Per questi ultimi la Ditta provvederà al trasporto e alla consegna al domicilio.

Inoltre, nel servizio richiesto alla Ditta aggiudicataria è compresa anche la fornitura delle sole derrate alimentari e dei prodotti di pulizia per l'Asilo Nido comunale.

Il servizio deve essere espletato dalla Ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle migliori proposte in sede di offerta. Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione dei servizi sopra descritti sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 2 - IMPORTO A BASE D'APPALTO

L'importo complessivo a base d'appalto per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente Capitolato ammonta ad € **4.119.727,00=** (IVA esclusa).

Gli importi unitari posti a base di gara, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell'appalto posta a carico della Ditta offerente) sono pari a:

- € **5,10=** (IVA esclusa) – importo per singolo pasto ristorazione scolastica/centri ricreativi estivi e singolo pasto al domicilio degli utenti anziani e fragili;
- € **15.070,00=** (IVA esclusa) – importo annuo per fornitura derrate e prodotti di pulizia per l'Asilo Nido comunale.

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente Capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

ARTICOLO 3 - CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

ARTICOLO 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto dovrà essere svolto per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 con decorrenza precisamente dal 1° settembre 2022 al 31 agosto 2027.

Qualora allo scadere dell'appalto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto previa proroga temporanea per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 5 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pastipresso il Centro Cottura di via Generale C.A. Dalla Chiesa, nonché alla somministrazione dei pasti agli alunni nei refettori dei seguenti plessi scolastici e agli utenti dei Servizi Sociali dove è presente un'utenza così distribuita.

La dimensione stimata del servizio di ristorazione scolastica è indicata nella seguente tabella che riporta i dati riferiti alla stima dei pasti riferiti all'anno scolastico 2021/2022 in base agli iscritti al servizio e agli insegnanti, ridotti di una percentuale minima per le fisiologiche assenze da scuola.

TIPO DI UTENZA	pasti medi giornalieri	pasti complessivi annui
Refezione scolastica:		
Primaria "Rita Levi Montalcini" - via Roma, 51 - capoluogo	267	45.708
Primaria via di Vittorio, 5 - capoluogo	204	34.935
Primaria "Madre Teresa di Calcutta" - via Trento, 21 - fraz. S. Ilario	72	12.312
Primaria "Ada Negri" - via Filzi, 6 - fraz. Garbatola	60	10.311
Infanzia "Ida Terzi" - via dei Boschi, 8 - capoluogo	141	27.130
Infanzia "Gianni Rodari" - via Torricelli, 1 - fraz. S. Ilario	38	7.258
Infanzia "Bruno Munari" - via S. Francesco, 19 - fraz. Garbatola	41	7.776
A) TOTALE REFEZIONE SCOLASTICA	824	145.430
Centri Ricreativi Estivi: (anno 2021)		
* Primaria via ROMA – capoluogo	142	4.988
* Infanzia "Ida Terzi" - via dei Boschi, 8 - capoluogo	71	1.425
B) TOTALE CENTRI RICREATIVI ESTIVI	213	6.413
C) TOTALE SCOLASTICA		151.843
D) PASTI A DOMICILIO per utenti del Servizio Sociale	26	6.760
TOTALE COMPLESSIVO C)+D)	1063	158.603

L'elenco dei refettori e il numero dei pasti sopra elencati potrebbero subire variazioni nel corso dell'appalto in base al numero degli utenti che si iscriveranno ai vari servizi.

Potrà altresì rendersi necessaria la produzione di pasti anche per la scuola secondaria di 1° grado due giorni alla settimana secondo il calendario scolastico, qualora l'istituto Comprensivo Nerviano attivi classi a tempo pieno. Il numero di pasti indicativi previsti è di 5.000 pasti annui, calcolati in base agli iscritti alla scuola secondaria di 1° grado dell'anno scolastico 2021/2022.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, la Stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre alla Ditta appaltatrice l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la Ditta appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Presso ogni terminale dovrà essere garantito un congruo numero aggiuntivo di pasti, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento accidentale di piatti da parte degli alunni).

Le modalità di somministrazione dei pasti presso le scuole dell'infanzia avverrà mediante servizio al tavolo. Presso le Scuole Primarie, ed eventualmente presso la scuola Secondaria di 1° grado, avverrà con modalità self service mediante postazioni di distribuzione mobili (il servizio prevede la distribuzione della prima e della seconda portata in momenti differenti).

ART. 6 - CALENDARIO E ORARIO DI CONSUMO DEI PASTI

A titolo di riferimento e in via approssimativa il servizio viene di norma svolto nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

Sedi di servizio	inizio	termine	Settimane	giorni settimanali	orario
Scuola infanzia	da calendario scolastico mese settembre	30-giu	37	da lunedì a venerdì	12,00
Scuola primaria	da calendario scolastico mese di settembre	da calendario scolastico mese di giugno	34	da lunedì a venerdì	12,30
Centri ricreativi estivi					
- Infanzia	01-lug	31-lug	4	da lunedì a venerdì	12,00
- Primaria e sec. di 1°grado	15-giu	31-lug	6	da lunedì a venerdì	12,00
- Primaria e sec. di 1°grado	1^ settimana di settembre		1	da lunedì a venerdì	12,00
Pasti domiciliari Servizi Sociali	01-set	31-ago	52	da lunedì a venerdì	Entro 12.30

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche o dell'utenza. I pasti agli anziani e ai soggetti fragili dovranno essere consegnati al loro domicilio a partire dalle ore 11,00 ed entro le ore 12,30.

Si precisa che, su richiesta della Stazione appaltante, la frutta (adeguatamente lavata) o il dessert (es. yogurt, dolce preparato presso la cucina centralizzata) anziché al termine del pasto, potrà essere distribuita in ogni classe a cura della Ditta aggiudicataria nel corso della mattinata (ore 10 circa), senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta lo svolgimento di servizi per feste o altre iniziative o la fornitura di pasti per particolari occasioni.

La Ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico, previo accordo diretto tra l'Istituto scolastico e la Ditta aggiudicataria senza pregiudizio alcuno al servizio di ristorazione scolastica. In questo caso il corrispettivo del prezzo pasto dovrà essere riscosso direttamente dalla Ditta. L'Amministrazione comunale potrà richiedere lo svolgimento del servizio a favore di eventuali collaboratori del Comune (es. volontari del Servizio Civile Nazionale, stagisti) e le modalità di fatturazione saranno concordate con l'Ente.

ARTICOLO 7 - PASTI AL DOMICILIO

Per quanto riguarda i pasti domiciliari si consente che la preparazione degli stessi nel periodo estivo e nelle vacanze scolastiche potrà essere effettuata presso il Centro Cottura di Via Generale dalla Chiesa di Nerviano o presso altri Centri Cottura eventualmente utilizzati dalla Ditta aggiudicataria, fermo restando il vincolo della consegna pasti al domicilio. Il numero degli utenti che usufruiscono del pasto può subire modificazioni significative nell'arco dell'anno. Il numero dei pasti da erogare è stimato in 26/giorno per 260 gg/anno. Nel caso in cui il giorno di consegna dei pasti coincida con una festività (Natale, Capodanno, ecc.), il servizio non verrà effettuato. Per tali utenti domiciliari dovrà essere previsto un menù specifico, che tenga conto delle loro esigenze; lo stesso dovrà essere approvato dall'AC; le grammature dovranno essere adeguate

all'utenza adulta.

Si dovrà prevedere una riduzione sensibile delle verdure crude a vantaggio di quelle cotte e inserire piatti generalmente più graditi agli anziani. Parimenti, si richiede la somministrazione di frutta di stagione ben matura in modo da essere facilmente masticabile. Per taluni utenti potrà essere necessario seguire regimi dietetici specifici (diete sanitarie / portate frullate).

Per quanto riguarda il confezionamento, il trasporto e la consegna dei pasti agli anziani/fragili dovranno avvenire in contenitori isotermitici contenenti l'intero pasto. Ogni porzione (primo, secondo, contorno) dovrà essere sigillata singolarmente ad eccezione di pane e frutta.

ARTICOLO 8 - PREPARAZIONE PASTI PER ALTRE UTENZE

All'interno del Centro Cottura comunale è ammessa la produzione di pasti per altre utenze analoghe (Ristorazione Scolastica e/o pasti domiciliari) di altri Enti pubblici o privati, da parte della Ditta aggiudicataria. A fronte di tale evenienza è previsto un compenso a favore del Comune € 0,40 a pasto oltre IVA. Il numero di pasti massimi giornalieri che possono essere prodotti presso il CC è di circa 1.400, pertanto il numero di pasti aggiuntivi che potranno essere prodotti per altre utenze dovrà tener conto di tale limitazione. L'eventuale produzione di pasti per suddette utenze dovrà sempre essere autorizzata dall'Amministrazione Comunale. Tale autorizzazione sarà subordinata alle seguenti condizioni:

- la Ditta aggiudicataria, nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti dell'Ente per conto del quale si intendono preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Comune dei quantitativi effettivamente prodotti;
- la frequenza di consegna delle forniture dovrà aumentare in considerazione delle limitate dimensioni del magazzino e delle altre apparecchiature frigorifere a disposizione.
- le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per altre utenze dovranno essere facilmente identificabili mediante appositi cartelli e sufficientemente separate;
- la Ditta aggiudicataria dovrà installare a proprie spese eventuali attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio per il Comune di Nerviano;
- i pasti aggiuntivi prodotti non dovranno in alcun modo pregiudicare la qualità del servizio offerto per il comune di Nerviano (es: no eccessivo anticipo delle preparazioni; no eccessiva diversificazione dei menù).

ARTICOLO 9 - GESTIONE INFORMATIZZATA: ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E PAGAMENTI

La Ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio (iscrizioni on line), nonché alla prenotazione giornaliera dei pasti nei singoli plessi scolastici che abbia il minimo impatto sulle attività didattiche. Per quanto riguarda la prenotazione dei pasti giornalieri la Ditta aggiudicataria dovrà garantire prioritariamente la rilevazione tramite il registro elettronico in uso presso l'Istituto Comprensivo al fine di comunicare in tempo reale le assenze ed eventuali pasti in bianco al Centro Cottura.

L'informatizzazione del servizio dovrà avvenire entro l'inizio della gestione da parte della Ditta aggiudicataria e dovrà essere garantita per tutta la durata dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria, in aggiunta al sistema informatico di cui sopra, per uniformità nella gestione dei procedimenti del settore, dovrà garantire la fornitura a sua cura e spese di un programma ad uso dell'ufficio Pubblica Istruzione per la gestione delle iscrizioni on line, della riscossione e delle ingiunzioni di pagamento delle rette di frequenza relativamente ai servizi asilo nido, pre-post scuola, centricricreativi estivi, trasporto scolastico. La gestione della riscossione delle rette deve avvenire in modalità post-pagato mediante emissione di avvisi "PagoPA" con invio di lettera di accompagnamento tramite e-mail. Il programma dovrà quindi essere integrato, senza costi aggiuntivi per la Stazione appaltante, con il sistema "PagoPA" comunale, che consentirà ai cittadini di pagare la Pubblica Amministrazione in modalità elettronica in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012. E' data la possibilità per gli utenti di pagare mediante addebito diretto preautorizzato con SSD.

In fase di iscrizione on line a tutti i servizi, il sistema deve consentire la registrazione degli utenti

tramite SPID/CIE/CRS e prevedere l'inoltro di una PEC verso l'indirizzo PEC comunale per consentire la corretta protocollazione delle istanze. L'invio automatico della PEC dovrà avvenire a partire da un indirizzo di posta elettronica certificato. Il sistema centrale dovrà consentire agli uffici comunali l'accesso a tutti i contenuti, di redigere ed elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica storica dei dati relativi agli utenti del servizio (ordine alfabetico suddivisi per scuola, codice fiscale, classe, diete, tariffe in base all'ISEE, presenze, prenotazione, pasti, utenti morosi).

Sarà a carico della Ditta aggiudicataria la gestione informatizzata dei servizi sopraindicati dalla prenotazione dei pasti alla predisposizione della riscossione del corrispettivo economico del pasto dagli utenti, all'invio del sollecito, alla comunicazione con gli stessi.

INGIUNZIONI DI PAGAMENTO

Il sistema informativo adottato dalla Ditta aggiudicataria dovrà prevedere un modulo per la gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi da parte della Stazione appaltante. La procedura dovrà prevedere più livelli di ingiunzione (sollecito, diffida) e dovrà consentire l'estrazione delle posizioni non pagate e l'elaborazione di tali somme allo scopo di generare un avviso di pagamento "PagoPA" (solo per le diffide) Il ricalcolo delle somme dovrà prevedere l'aggiunta della mora, interessi legali e spese postali secondo quanto previsto dal Regolamento di contabilità.

Oltre a quanto sopra specificato, la Ditta aggiudicataria si obbliga a garantire:

- la manutenzione per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il servizio oggetto del presente Capitolato;
- l'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma;
- la fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il Centro Cottura per ricevere i dati e la connettività;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni on line, della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;

Restano a carico della Stazione appaltante la gestione dei rapporti con l'utenza per:

- a) assistenza in fase di iscrizione on line agli utenti sprovvisti di PC;
- b) la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni on line per il nuovo anno scolastico;
- c) la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- d) il calcolo delle tariffe in base all'ISEE di appartenenza dell'utente richiedente;
- e) la gestione delle rinunce di fruizione del servizio;
- f) l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- g) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.

La Ditta aggiudicataria provvederà a nominare il soggetto gestore del sistema informativo quale sub responsabile del trattamento dei dati personali relativi agli utenti del servizio, dandone puntuale comunicazione alla Stazione appaltante.

Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Nerviano e che al termine del contratto d'appalto la Ditta è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito alla stazione appaltante.

La modalità di gestione del servizio informatizzato sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

TITOLO III

RESPONSABILITA' ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA, GESTIONE DELLE EMERGENZE

ARTICOLO 10 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della Ditta aggiudicataria, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvo gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Conseguentemente la Ditta aggiudicataria esonera l'Amministrazione ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

- a) R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di €. 8.000.000,00= (otto milioni di euro).
- b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.
- c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 1.500.000,00= (Un milione e cinquecentomila euro). Beneficiario Comune di Nerviano.

A prescindere dai massimali assicurati, la Ditta aggiudicataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla Ditta aggiudicataria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ARTICOLO 11 - OBBLIGHI E ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi e oneri:

- utilizzare per la gestione del servizio di cui al presente Capitolato, solo ed esclusivamente il Centro Cottura di via C.A. dalla Chiesa; l'eventuale utilizzo di altri Centri Cottura alternativi deve essere concordato con l'Amministrazione Comunale, e deve avvenire solo in casi eccezionali motivati e giustificati per iscritto all'ufficio Pubblica Istruzione;
- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.); dovrà altresì essere fornito vestiario monouso (es. camice, copricapo, copri calzari) per i componenti della commissione mensa;
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente Capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla formulazione dei pasti (comprese le diete speciali), esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna che dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Nerviano;
- raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro Cottura le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
- garantire la gestione delle diete speciali mediante il proprio servizio dietetico che predisponga menù alternativi per ciascuna patologia presente;
- preparare e confezionare giornalmente tutte le diete avvalendosi di personale dedicato, appositamente formato;
- raccogliere presso il Centro Cottura un campione rappresentativo di ciascuna portata del pasto giornaliero (150g); tale campione dovrà essere conservato in sacchetti sterili ed essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C per le 72 ore successive alla somministrazione;
- organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta dell'Amministrazione Comunale in caso di sopravvenute necessità, per il tempo necessario del ripristino della situazione ordinaria;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione presso il Centro Cottura, nonché presso i refettori, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria e straordinaria posta a proprio carico dal presente Capitolato;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali utilizzati, dei relativi arredi, effettuando in particolare la tinteggiatura del Centro Cottura, dei refettori e degli annessi locali di approntamento e lavaggio all'occorrenza e almeno 1 volta nel corso dell'appalto, come previsto all'art. 38 del presente Capitolato;
- provvedere alla consegna dei pasti presso i refettori dei plessi scolastici con mezzi di trasporto idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso;

- provvedere allo smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate, in accordo con l'Amministrazione Comunale;
- provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie, del pentolame, e delle brocche, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione del servizio;
- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione di menù;
- dare evidenza all'Amministrazione Comunale delle materie prime biologiche o altrimenti qualificate (DOP, IGP, a Km0 ecc) utilizzate per la formulazione dei menù, attraverso la fornitura delle fatture e/o dei documenti di trasporto in base a quanto previsto dal DM 65 del 10/03/2020;
- provvedere alla disinfestazione e derattizzazione presso il Centro Cottura ed i refettori, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, esclusivamente a proprie spese;
- fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
- presenziare alle riunioni della Commissione Mensa;
- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- versare al Comune di Nerviano il corrispettivo annuo per l'utilizzo del Centro Cottura comunale previsto dall'art. 36 del presente Capitolato;
- gli oneri per le utenze del Centro Cottura, gas, acqua, energia elettrica sono a carico della Ditta aggiudicataria, la quale dovrà provvedere ad intestarsi gli appositi contratti. Si segnala che la spesa relativa alle utenze comprende anche i consumi derivanti dalla sede della Polizia Locale attigua al Centro Cottura, in quanto sono installati dei contatori unici. Tale onere, stimato nella misura di circa 1/10 del totale delle utenze, verrà rimborsato dal Comune sulla base di idonea documentazione giustificativa trasmessa dalla Ditta aggiudicataria (copie delle bollette quietanzate etc.), sino a quando l'Amministrazione comunale non avrà provveduto alla eventuale separazione degli utilizzi su contatori diversi o alla installazione di contabilizzazione dell'energia. In quest'ultimo caso si procederà alla ripartizione di tutte le spese, anche relativamente alle utenze, gas ed energia elettrica, e alla conduzione e manutenzione ordinaria degli impianti della centrale termica.

ARTICOLO 12 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE EMERGENZE

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della Ditta aggiudicataria) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno **cinque giorni lavorativi**.

Le parti valuteranno di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù d'emergenza.

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione Comunale addetto a servizi analoghi.

In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia dipendente dal calendario scolastico (scioperi della scuola o altri eventi eccezionali), il Comune si impegna a comunicare tempestivamente la riduzione o annullamento del servizio secondo le seguenti modalità:

- Se la comunicazione dello sciopero o dell'evento alla Ditta aggiudicataria avverrà in anticipo o comunque entro le 48 ore precedenti, il Comune non dovrà riconoscere alcun credito alla Ditta aggiudicataria.
- Se la comunicazione dello sciopero o dell'evento alla Ditta aggiudicataria avverrà comunque entro le 15,00 del giorno precedente, il Comune riconoscerà un accredito pari al 25% dei pasti distribuiti il giorno lavorativo precedente l'evento.

- Se la comunicazione dello sciopero o dell'evento alla Ditta aggiudicataria avverrà tra le ore 9,00 e le ore 11,00 del giorno della somministrazione, il Comune riconoscerà un accredito pari al 70% dei pasti distribuiti il giorno lavorativo precedente l'evento.
- Se la comunicazione dello sciopero o dell'evento alla Ditta aggiudicataria avverrà dopo le ore 11,00 del giorno della somministrazione, il Comune riconoscerà un accredito pari al 100% dei pasti distribuiti il giorno lavorativo precedente lo sciopero.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In caso di emergenza che determini l'impossibilità di utilizzare il Centro Cottura di via C.A. dalla Chiesa è richiesto alla Ditta aggiudicataria di garantire comunque la consegna dei pasti per l'intera utenza utilizzando un **Centro di Cottura alternativo** di emergenza, anche tramite convenzionamento con privato. Tale struttura deve trovarsi ad una distanza tale da poter essere raggiunta in un tempo massimo che non superi i 30 minuti (google maps). La veicolazione dei pasti dovrà comunque avvenire secondo le modalità indicate nell'art. 25 del presente Capitolato.

Il ricorso all'utilizzo di tale centro di emergenza dovrà comunque essere concordato nei tempi e nelle modalità con gli uffici comunali competenti.

La modalità di gestione del servizio in caso di situazioni di emergenza sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

ARTICOLO 13 - MISURE DI PREVENZIONE E SICUREZZA COVID-19

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare tutte le vigenti disposizioni delle Autorità governative, territoriali e sanitarie, gli specifici Protocolli nonché le misure definite, per la tipologia di attività della ristorazione scolastica in caso di proclamazione dello stato di emergenza Covid-19. La Ditta si obbliga altresì a trasmettere alla Stazione appaltante, prima dell'avvio del servizio, tutti documenti tecnici e operativi per la sicurezza sui luoghi di lavoro adottati in relazione all'eventuale emergenza epidemiologica da Covid-19 e le misure tecniche, organizzative, procedurali e organizzative previste a tale scopo, nonché le misure adottate in relazione al servizio/fornitori esterni.

TITOLO IV - NORME RELATIVE AL PERSONALE

ARTICOLO 14 - ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti sarà a carico della Ditta aggiudicataria che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e all'adempimento tutte le relative disposizioni di legge.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale, l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche, degli orari di servizio, nonché dei Rapporti di Somministrazione e degli Indici di Produttività previsti.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal Piano di Autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

E' richiesta **la presenza** presso gli impianti facenti parte del Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Nerviano del seguente personale specifico:

- un **Direttore del servizio** (con titolo di studio attinente alla mansione svolta) con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.000 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 3 giorni settimanali (minimo 20 ore complessive). Il direttore dovrà essere sempre reperibile da parte dell'Amministrazione comunale durante la fascia oraria del servizio e dovrà partecipare alle riunioni della Commissione Mensa;

- un **Dietista** (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.000 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 3 giorni settimanali (minimo 15 ore complessive);
- un **Cuoco** diplomato, tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.000 pasti giornalieri) è richiesta la presenza di tale figura per almeno 40 ore settimanali.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica; in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.

La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nei terminali di somministrazione riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e addetti alla Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici ecc.).

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione a cui dovrà attenersi la Ditta aggiudicataria:

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| - scuola dell'infanzia | 1 ASM /40 pasti somministrati |
| - scuola primaria | 1 ASM/ 50 pasti somministrati |
| - scuola secondaria | 1 ASM/ 60 pasti somministrati |
| - centro ricreativo estivo | 1 ASM/ 50 pasti somministrati |

L'eventuale addetta aggiuntiva è da conteggiare sull'aumento del 25% del rapporto di base (es: scuola dell'infanzia: 1 ASM è sufficiente fino a 50 pasti; dal 51° pasto devono essere previste 2 ASM). L'Amministrazione comunale verificherà la corrispondenza di tale rapporto nel corso del servizio.

Per ciascun plesso dovrà essere presentato, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive.

Tale indice sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la Ditta aggiudicataria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire dal secondo giorno di assenza.

L'Amministrazione comunale verificherà la corrispondenza di tali parametri nel corso del servizio, sarà ammessa la tolleranza del 10% dell'Indice di Produttività indicato in Offerta tecnica.

Tutto il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta che gestisce il Servizio.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative la Ditta aggiudicataria si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale e adeguato a quanto richiesto dal presente Capitolato.

ARTICOLO 15 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà perciò essere adeguatamente formato ed istruito in merito

ai rischi igienici e alle buone prassi di lavorazione (incrocio sporco/pulito), al Capitolato d'appalto in vigore, alle caratteristiche merceologiche caratterizzanti il servizio, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto, con particolare riferimento alla gestione delle diete speciali, alla gestione delle procedure di sanificazione, ai rischi e alla gestione dei materiali e degli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA).

La Ditta aggiudicataria è perciò tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta stessa.

In sede di gara la Ditta aggiudicataria dovrà dare evidenza dell'esecuzione di un programma formativo completo e continuativo, ben articolato nel tempo tramite fornitura di cronoprogramma. **Tale attività formativa (programmi formativi, tempistica di esecuzione) sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

ARTICOLO 16 - VESTIARIO

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale adeguate divise, complete di idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, da indossare durante le ore di servizio. Sarà cura ed onere della Ditta aggiudicataria dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio, nonché fornire i DPI necessari (mascherine, guanti monouso, occhiali per la gestione dei prodotti sanificanti) ed istruire il personale in merito al loro utilizzo.

La Ditta aggiudicataria è altresì tenuta a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di pulizia e di sparcchio, nonché ad eventuali indumenti da indossare a protezione della divisa (grembiuli o davanti) nelle fasi di sparcchio fra un turno e l'altro o per il ritiro dei piatti della prima portata.

Alla Ditta aggiudicataria è richiesto di mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copri calzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

ARTICOLO 17- RISPETTO DELLA NORMATIVA IN TEMA DI SICUREZZA E IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D. Lgs. 81/2008, successive modifiche ed integrazioni.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un Piano di Autocontrollo dell'igiene, specifico per il Centro Cottura, nonché per i terminali di somministrazione del Comune di Nerviano, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare al competente sportello unico territoriale la documentazione di inizio attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e completata dalla valutazione del rischio igienico.

La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

ARTICOLO 18 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto (se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori), condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti; dovrà inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località

che, per categoria, venga successivamente stipulato.

La Ditta aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore ed impiegati nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto l'appaltatore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni dal ricevimento della comunicazione. Decorso infruttuosamente il termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs n. 50/2016, trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

I pagamenti così effettuati dalla Stazione appaltante hanno effetto liberatorio nei confronti dell'appaltatore e sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dai lavoratori.

Nel caso in cui l'appaltatore contesti la posizione debitoria verso i lavoratori, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste dei lavoratori e delle contestazioni dell'appaltatore alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una trattenuta del 0,50 per cento. Le ritenute possono essere svicolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della Stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio di DURC regolare.

Si richiede alla Ditta aggiudicataria l'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio rispettivamente presso il Centro Cottura, nonché i terminali di somministrazione delle scuole dell'infanzia e Primaria dislocate sul Territorio di Nerviano. Tale impegno è comunque subordinato alla garanzia di un servizio di buona qualità da erogarsi agli utenti.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato è prevista l'applicazione da parte della Ditta appaltatrice dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs 50/2016 (clausola sociale) la Ditta aggiudicataria è obbligato ad assumere prioritariamente tutti i lavoratori in forza all'aggiudicatario uscente, garantendo – compatibilmente con la propria organizzazione e le mutate esigenze tecnico-organizzative – il rispetto degli accordi in vigore scaturenti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore, nonché da quella integrativa aziendale, in materia di riassorbimento e salvaguardia del personale.

L'organico attualmente impiegato è così composto:

Nr	Mansione	Qualifica	Tipo di contratto	Livello	Ore settimanali	Scatti maturati
	CENTRO COTTURA					
1	DIRETTORE DI CUCINA	Responsabile impianto	Tempo Indeterminato	2	40	1
1	DIETISTA	Dietista	Tempo Indeterminato	4	30	1
1	CUOCO DI CUCINA	Capo Cuoco	Tempo Indeterminato	2	40	6
1	CUOCO CAPO PARTITA	Cuoco capo partita	Tempo Indeterminato	4	35	6
1	AIUTO CUOCO	Secondo cuoco	Tempo Indeterminato	5	25	6
1	CUOCO DIETE SPECIALI	Secondo cuoco	Tempo Indeterminato	5	35	0

1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Autista	Tempo Indeterminato	5	18	6
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Autista	Tempo Indeterminato	5	17,5	5
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	25	6
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	20	6
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	20	4
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	17,5	6
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	17,5	6
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	15	6
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	15	5
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	15	6
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	15	6
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	15	4
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	15	0
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	15	6
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Indeterminato	6 S	10	1
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Determinato	6	10	0
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Determinato	6	17,5	0
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Determinato	6	15	0
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Determinato	6	15	0
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	Addetta Mensa Servizi	Tempo Determinato	6	15	0
1	AUTISTA	Autista	Tempo Indeterminato	5	15	6
1	AUTISTA	Autista	Tempo Indeterminato	5	17,5	3
1	AUTISTA	Autista	Tempo Indeterminato	5	15	4

La Ditta si impegna altresì ad inserire nel corso dell'appalto almeno un lavoratore residente a Nerviano iscritto nelle liste delle categorie protette, ai sensi della legge 68/99, oppure almeno un soggetto in condizione di

svantaggio, ex legge 381/91, segnalati e supportati dal Nucleo Inserimenti lavorativi dell'Azienda speciale consortile SER.CO.P. a cui il Comune di Nerviano aderisce. Tale servizio garantirà, a titolo gratuito per la Ditta aggiudicataria, la selezione del personale e l'individuazione della postazione lavoro adatta alle caratteristiche del lavoratore fragile.

TITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

ARTICOLO 19 - ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Si ritiene parte integrante del presente Capitolato **l'allegato A** - Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari, riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio; inoltre dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle Caratteristiche Merceologiche (**Allegato A**);
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- è preferibile l'utilizzo di vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi; è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione delle zucchine) e del minestrone;
- per la fornitura all'asilo nido non è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati ad eccezione di fagiolini, piselli, erbe;
- la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che attestino inoltre la rintracciabilità;
- dovrà essere sempre disponibile presso il Centro Cottura la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;
- nel caso di inserimento di nuovi prodotti non previsti **nell'allegato A**, dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto;
- eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate.

I prodotti forniti nel corso dell'appalto dovranno essere conformi al DM n 65 del 10 marzo 2020.

Partendo dal menù tipo allegato al presente Capitolato, la Ditta dovrà evidenziare, le caratteristiche di eccellenza dei prodotti che intende utilizzare in un mese di riferimento, al fine di garantire le percentuali previste dai CAM o le percentuali migliorative proposte dalla Ditta stessa in fase di offerta. **Tale progetto sarà valutato in sede di gara.**

Si esplicitano di seguito le caratteristiche minime previste per alcune tipologie di alimenti.

A) PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Gruppi Merceologici	Richieste minime da Capitolato
Frutta Ortaggi Legumi Cereali	presenti al 50% in peso
Uova (comprese le uova pastorizzate)	presenti al 100% in peso
Carne bovina	presente per almeno il 50% in peso
Carne suina	presente per almeno il 10% in peso
Carne avicola	presente per almeno il 20% in peso
Carne omogeneizzata (per Asili Nido)	presente al 100% in peso
Salumi e formaggi	presenti per almeno il 30% in peso
Latte (anche in polvere per Asili Nido) e yogurt	presenti per il 100% in peso
Olio extravergine di oliva	presente per almeno il 40% in volume
Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro	presenti per almeno il 33% in peso
Succhi e nettari di frutta	presenti al 100% in peso
Marmellate e confetture	presenti al 100% in peso

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di **Agricoltura Biologica** così come definito dal Reg UE 2018/848, le cui caratteristiche sono indicate nell'**Allegato A**.

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare la loro modalità di gestione, le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, il cui costo sarà a carico della stessa Ditta.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà:

- inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempimento, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo;
- sostituire la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta con metodi di agricoltura a lotta integrata.

La modalità di gestione del prodotto Biologico e gli eventuali accertamenti annui saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.

B) PRODOTTI D.O.P. E I.G.P.

E' inoltre richiesta la fornitura dei seguenti prodotti D.O.P. e I.G.P, le cui caratteristiche sono definite nell'**Allegato A** e la cui frequenza di consumo è indicata nell'**Allegato B** (Menù Tipo):

Grana Padano
Asiago/Montasio/Provolone
Prosciutto Crudo di Parma
Bresaola della Valtellina

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la Ditta aggiudicataria potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta tecnica, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti **BIO** (purchè di provenienza nazionale), **D.O.P.**, **I.G.P.**, **a lotta integrata**, **a filiera corta**, e **a Km**

O, purchè sia evidenziata la provenienza geografica delle Materie Prime principali che li costituiscono e purchè attinenti al menù tipo (Allegato B).

Le tipologie di prodotti offerti, il loro numero e l'opportunità di un loro inserimento, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

C) PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE O BIOLOGICI

In ottemperanza ai CAM è ammesso l'utilizzo di pesce di allevamento, il quale dovrà essere biologico almeno una volta all'anno. E' inoltre auspicabile l'utilizzo di specie ittiche non a rischio di estinzione in modo tale da salvaguardare la biodiversità. Si richiede che i prodotti ittici presenti in menù provengano da pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti.

D) PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

In accordo ai "CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM n.65/2020)" **sarà valutato in sede di gara l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale. In particolare sarà valutata l'introduzione di banane BIO e barrette di cioccolato.**

ARTICOLO 20 - MENU'

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù (invernale o estivo) in vigore e dovranno essere preparati con prodotti in conformità all'**Allegato A**. Nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere richieste variazioni al menù in base all'andamento climatico.

I menù tipo predisposti (**Allegato B**) e le grammature previste (**Allegato C**) fanno riferimento al documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica "Mangiar sano a scuola" (ATS Milano città metropolitana – novembre 2016).

Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti nell'**Allegato A**, senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con l'Amministrazione Comunale.

Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta: richieste almeno 3 tipologie di frutta diverse nell'arco della settimana (ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale per l'autorizzazione). E' richiesto di documentare settimanalmente la tipologia di frutta somministrata ("giro-frutta").

Il menù sarà unico per tutti gli ordini scolastici e comprenderà: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert; esso potrà tuttavia contenere un'eventuale differenziazione per le scuole dell'Infanzia. In caso di attivazione del servizio presso la Scuola Secondaria di 1° grado, potrà essere richiesto l'inserimento di un doppio menù. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre inoltre un apposito menù per la mensa dei centri ricreativi estivi.

Nel progetto tecnico si precisa che la Ditta aggiudicataria dovrà sviluppare, sulla base delle grammature previste a crudo (Allegato C), le corrispondenti grammature "a cotto".

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad evidenziare all'interno dei menu' tutti i prodotti BIO utilizzati e altri prodotti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente di cui ai punti A) B) C) e D) dell'articolo 19, tali da garantire le percentuali previste dai CAM e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

E' ammessa la variazione del menù in vigore esclusivamente nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;

- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

La Ditta sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'ufficio preposto dell'Amministrazione comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta riportante la motivazione della variazione per le comunicazioni agli utenti. Non sono ammesse variazioni al menù apportate unilateralmente dalla Ditta, al di fuori dai casi suesposti.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.

Nello specifico la composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n°1 panino morbido con prosciutto cotto
- n°1 panino morbido con formaggio (Asiago, Montasio, Edamer)
- n°1 succo di frutta
- n°1 acqua minerale naturale da 50 cl
- n°1 dolce da forno confezionato
- n°1 tovagliolo in carta
- n°1 bicchiere a perdere

Dovrà essere garantito un cestino adeguato anche agli utenti che usufruiscono di dieta speciale.

Il suddetto elenco potrà essere modificato, secondo quanto preventivamente concordato con il Servizio comunale competente.

ARTICOLO 21 - FORNITURA E CONSEGNA DERRATE PRESSO LA CUCINA DELL'ASILO NIDO.

E' prevista la fornitura di derrate alimentari e di prodotti necessari alla fase di pulizia e sanificazione (compresa pulizia delle salette e degli ambienti) per l'Asilo Nido comunale. Tutte le caratteristiche delle materie prime e dei prodotti per la sanificazione, già previste per la refezione scolastica dovranno essere garantite anche per l'Asilo Nido, in conformità a quanto previsto dall'Allegato A e dall'art. 19.

Tutte le forniture dovranno essere consegnate direttamente presso la sede di Via Donatello 11 negli orari concordati con i responsabili dell'Asilo stesso.

Si specifica che i servizi di preparazione, distribuzione e sanificazione vengono svolti da apposito personale di altra Ditta in appalto.

E' allegato, a puro titolo esemplificativo, l'elenco dei quantitativi di derrate alimentari e di prodotti di pulizia necessari relativi al servizio di un anno educativo (**allegato D**).

Per la gestione dei Menù dell'Asilo Nido si farà riferimento al "Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nei Nidi d'Infanzia – Pappa al Nido - ATS Milano Città Metropolitana – dic. 2016). Nel caso venissero forniti alimenti difformi dalle caratteristiche merceologiche previste dalle suddette Linee Guida, il Servizio Sociale effettuerà la segnalazione di non conformità per iscritto e la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione della derrata a sue spese e alla fornitura successiva di alimenti conformi per il corretto utilizzo. In caso contrario saranno applicate le sanzioni previste dal presente Capitolato.

Devono essere forniti con regolarità gli alimenti richiesti per le diete speciali, che verranno comunicati alla Ditta con allegata la certificazione medica da parte della Responsabile dell'Asilo Nido.

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire prodotti non previsti (alimenti/prodotti di pulizia) nell'elenco Allegato D che dovessero essere introdotti nel corso dell'appalto, compresi quelli relativi alle diete speciali. In tal caso dovrà essere applicato il medesimo sconto previsto nell'offerta economica in sede di gara.

I prodotti biologici previsti nel menù scolastico, compresi quelli aggiuntivi offerti in sede di gara, dovranno essere forniti anche tra le derrate dell'Asilo Nido e dovrà essere applicato il medesimo sconto previsto nell'offerta economica.

I tempi di consegna, a partire dalla data di ricezione dell'ordine, sono i seguenti:

- per le derrate alimentari 15 giorni;
- per i prodotti di pulizie 30 giorni ;

I giorni e gli orari delle consegne devono essere concordati col personale di cucina dell'Asilo Nido permettere un adeguato stoccaggio degli stessi.

ARTICOLO 22 - DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Ufficio Pubblica Istruzione per quanto riguarda gli alunni, e dall'Ufficio Servizi Sociali per quanto riguarda gli utenti domiciliari, allegando relativa copia del certificato medico, secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi e diete leggere (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti per periodi non superiori a 5 giorni.

Dovranno essere predisposti, a cura del servizio dietetico della Ditta aggiudicataria, specifici menù per ciascuna tipologia di dieta speciale; tali menù dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale per la divulgazione alle famiglie.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menù del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti confezionati in monoporzione, adatti ad un'alimentazione particolare (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).

Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "per celiachia", secondo quanto indicato nel prontuario AIC.

Si richiede alla Ditta aggiudicataria la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere porzionate e confezionate singolarmente, in vaschette termosaldate, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Le diete speciali dovranno essere trasportate in contenitori dedicati, essi dovranno essere tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti a temperature di sicurezza (>60°C; < 10°C).

Presso il Centro Cottura e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto previsto dal Reg UE 679/2016 (GDPR) in materia di protezione dei dati personali. **La tipologia di materie prime per le diete speciali e l'opportunità del loro inserimento verrà valutata in sede di gara, assieme agli elementi qualificanti atti a garantire la sicurezza delle diete nonché la buona presentazione.**

TITOLO VI - MODALITA' OPERATIVE

ARTICOLO 23 - ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato d'Appalto secondo quanto specificato nell'allegato A (Tab merceologiche) e B (Menù tipo).

I materiali in carta utilizzati per il servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti ai sensi del D.M. n.65 del 10/3/2020) dovranno riportare l'etichetta di qualità ecologica "Ecolabel" o equivalenti, conformi alla Norma UNI EN ISO 14024. Tali prodotti dovranno essere privi di colorazioni o stampe, e se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Sarà inoltre a carico della Ditta aggiudicataria l'acquisto dei prodotti di Sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del

6/2/2009), dovranno riportare l'etichetta di qualità ecologica "Ecolabel" o equivalenti, conformi alla Norma UNI EN ISO 14024.

I prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

E' richiesto inoltre di garantire il reintegro presso i refettori di sapone liquido, carta igienica e carta monouso.

Solo in caso di guasto della lavastoviglie dovrà essere fornito materiale monouso necessario allo svolgersi del servizio (piatti, posate e bicchieri); lo stesso dovrà essere biodegradabile e compostabile, conforme alla Norma UNI EN 13432. Dovrà inoltre garantire l'adeguatezza alla normativa vigente (D.M. 21.03.1973 e s.m.i, Reg. CE 1935/2004), con particolare riferimento alle temperature di utilizzo e ai tempi di contatto tra il materiale e l'alimento.

La stessa tipologia di stoviglie e bicchieri dovrà essere utilizzata per pranzi al sacco e altre circostanze analoghe.

ARTICOLO 24 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro Cottura con personale a carico della Ditta aggiudicataria.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

1. il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
2. il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$) deve avvenire in appositi contenitori;
3. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo; sono ammesse la sbucciatura delle patate e la mondatura delle zucchine fresche il giorno antecedente la cottura;
4. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
5. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, **saranno ammesse deroghe** a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;
6. al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni, mondatura patate) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo;
7. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di $+60^{\circ}\text{C}$ in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
8. per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di $+10^{\circ}\text{C}$ fino al momento della somministrazione;
9. per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di $+4^{\circ}\text{C}$ ed al momento della somministrazione di $+9^{\circ}\text{C}$; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di $+14^{\circ}\text{C}$;
10. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
11. tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di confezionamento;
12. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$ mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi

- derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
13. è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
 14. compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasier;
 15. le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
 16. nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
 17. non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
 18. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
 19. per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;
 20. tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
 21. tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle norme di buona prassi igienica;
 22. è richiesto l'uso di Amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta.

ARTICOLO 25 - CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO DEI PASTI

I pasti predisposti presso il Centro Cottura devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.

Il trasporto dei pasti presso i singoli terminali di consumo dovrà essere effettuato dalla Ditta aggiudicataria mediante mezzi di trasporto propri; i pasti dovranno essere veicolati in legume fresco- caldo a mezzo di contenitori termoisolati. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg. CE 1935/2004).

Si richiede che le diete per soggetti celiaci siano veicolate mediante contenitori termoisolati mono-razione. Lo stesso sistema potrà essere adottato per altre tipologie di dieta, in funzione della valutazione del rischio effettuata da parte del servizio dietetico. **La tipologia e le caratteristiche dei contenitori isotermici proposti per veicolare le diete speciali e i pasti domiciliari sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

E' richiesto alla Ditta aggiudicataria di effettuare una verifica dei contenitori attualmente in uso integrando e sostituendo quelli eventualmente rovinati con contenitori della stessa tipologia e provvedendo ad integrare le guarnizioni e altri elementi (ganci) eventualmente mancanti o danneggiati.

La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti verranno consegnati in orari diversificati per ogni terminale di somministrazione, secondo un programma concordato con l'Amministrazione Comunale e, comunque, in un tempo **compreso fra i 10 e i 20 minuti** prima dell'inizio della fase di somministrazione. Eventuali variazioni, dovute all'organizzazione del servizio su più turni, dovranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale.

Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, come previsto dal D.M. del 10/3/2020; **La tipologia dei furgoni e il loro impatto ambientale, nonché il Piano dei Trasporti, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.**

ARTICOLO 26 - SOMMINISTRAZIONE

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature indicate dalla Ditta aggiudicataria nel proprio Manuale di Autocontrollo.

Non è ammessa la somministrazione delle pietanze prima dell'arrivo degli utenti in refettorio, salvo esplicita richiesta da parte delle insegnanti, solo per la scuola dell'Infanzia ed esclusivamente per preparazioni in brodo.

Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

Al fine di garantire la somministrazione delle corrette quantità previste dalle grammature, è raccomandata l'adeguata formazione del personale e l'adozione di sistemi atti a fornire precise indicazioni in merito (es. numero di pezzi, piatto campione, tabelle di distribuzione).

ARTICOLO 27 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI E DISINFESTAZIONE

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Saranno considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino:

- $CBT \leq 10 \text{ UFC/cm}^2$
- Enterobatteriaceae = assenti

La Ditta aggiudicataria dovrà avere a disposizione presso il Centro Cottura una macchina lavapavimenti, il cui uso dovrà essere sistematicamente previsto nel piano di sanificazione predisposto.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso il Centro Cottura, i locali approntamento/lavaggio e i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni. Inoltre dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti. Presso il Centro Cottura dovrà essere garantita la scopatura del cortile in modo tale da prevenire l'introduzione di foglie all'interno degli ambienti di cucina.

Dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della chiusura per festività (Natale e Pasqua).

Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico della Ditta aggiudicataria. In accordo al D.M. del 10/3/2020, come previsto all'articolo 23 del presente Capitolato, gli stessi dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari. **Il Piano di pulizia e sanificazione sarà oggetto di valutazione in sede di gara, in particolare verrà valutata la pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Saranno altresì valutate le modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (formazione/cartellonistica, o altro).**

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre predisporre presso il Centro Cottura e i refettori un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti; la stessa dovrà intervenire tempestivamente mediante interventi di derattizzazione e disinfestazione in caso di riscontri positivi. E' richiesto che tali interventi siano affidati ad una Ditta esterna specializzata. **Il Piano di monitoraggio infestanti effettuato da parte di Ditta esterna specializzata sarà oggetto di valutazione in sede di gara: in particolare sarà valutata la frequenza degli interventi di monitoraggio e la gestione delle eventuali azioni correttive.**

ARTICOLO 28 - RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso il Centro Cottura e i diversi punti di somministrazione, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Nerviano. **Saranno valutate in sede di gara soluzioni o progetti atti a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti presso il Comune di Nerviano nell'ambito della ristorazione scolastica.**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria: i sacchetti per la raccolta dei rifiuti, la pulizia dei bidoni, dei

cessioni e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, il pagamento della relativa TARI, oltre al ritiro e allo smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate.

TITOLO VII - CONTROLLI

ARTICOLO 29 - CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 g per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 72 ore successive il giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ARTICOLO 30 - PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'inizio dell'anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche effettuate sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato.

I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati all'Amministrazione Comunale. **L'attività di controllo (numero di prelievi annui, tipologia di analisi e parametri ricercati) sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

Qualora lo ritenga necessario, il Comune potrà effettuare nel corso dell'anno scolastico dei controlli analitici mediante l'effettuazione di:

- n° 10 tamponi superficiali o palmari presso il Centro Cottura e/o i refettori;
- n° 4 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti).

Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio d'analisi scelto dalla Stazione appaltante e il relativo costo sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 31 - COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa, nominata dall'Amministrazione Comunale su segnalazione nominativa dell'istituzione scolastica, esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:

- collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di check list opportunamente predisposte;
- consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

I membri della Commissione hanno libero accesso al Centro Cottura e ai terminali di consumo secondo modalità indicate dal Comune. I rappresentanti della Commissione Mensa sono a loro volta tenuti a non intralciare il lavoro del personale addetto al servizio e al rispetto di tutte le regole organizzative e inerenti l'aspetto igienico-sanitario.

ARTICOLO 32 - VERIFICA DEGLI ADEMPIMENTI E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

La verifica degli adempimenti e del buon andamento del servizio viene ordinariamente svolta, per conto della Stazione appaltante, dall'Ufficio Pubblica Istruzione e dai Servizi Tecnici comunali.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura che presso i terminali di somministrazione. La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-metri, bilance,

macchina fotografica ecc.). I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modoritenuto più opportuno.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

Resta facoltà della Stazione appaltante di richiedere in qualsiasi momento incontri al fine di constatare il regolare funzionamento del servizio, l'efficienza e l'efficacia della gestione.

E' nominato il Direttore dell'esecuzione che svolgerà i compiti previsti dall'art. 111 del D.lgs. 50/2016, individuati nel coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla Stazione appaltante, in modo da assicurarne la regolare esecuzione. La direzione dell'esecuzione si sostanzia in un insieme di attività volte a garantire che l'esecuzione del contratto avvenga nei tempi stabiliti ed in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione o affidamento.

ARTICOLO 33 - RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la Ditta aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante, e non potrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente Capitolato.

ARTICOLO 34 - ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di refezione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ARTICOLO 35 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, ovvero le forniture non previste o non corrispondenti alle caratteristiche del Capitolato e suoi allegati, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

TITOLO VIII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE

ARTICOLO 36 - CONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

Per l'espletamento del servizio la Ditta utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti nei vari luoghi di refezione (Centro Cottura comunale e refettori dei plessi scolastici). La Ditta aggiudicataria sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

In sede di consegna del servizio, la Stazione appaltante procederà con un suo incaricato in contraddittorio con un rappresentante della Ditta a una verifica delle attrezzature presenti nel Centro Cottura e nei refettori scolastici e assegnati alla Ditta in comodato d'uso. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di detti locali e attrezzature. Detti locali e attrezzature sono di proprietà del Comune di Nerviano e saranno utilizzati dalla Ditta, la quale dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Il Comune si impegna a consegnare alla Ditta aggiudicataria sia i locali del Centro Cottura che i locali adibiti alla distribuzione unitamente ai locali annessi, con le apparecchiature e le attrezzature esistenti, a fronte di un corrispettivo annuo di € 5.500,00 (IVA esclusa). La Ditta provvederà a versare detta quota annua al Comune in forma anticipata nel corso di ciascun anno scolastico, entro il mese di novembre.

Il Comune si impegna altresì a fornire, unitamente agli impianti, la descrizione con le norme di sicurezza per l'uso degli stessi alle quali la Ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente attenersi.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a garantire quanto segue:

- uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi;

- segnalare tempestivamente al Comune di Nerviano qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati;
- elaborare entro il mese di ottobre di ogni anno un piano di manutenzione preventiva di tutte le attrezzature presenti, al fine di garantirne il corretto funzionamento e di conseguenza la sicurezza (igienica) delle preparazioni e del personale.

La Ditta non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune di Nerviano. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all'Amministrazione Comunale che ne determinerà le condizioni di realizzazione. Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà del Comune. Nel caso in cui la Ditta intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, quest' ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico della Ditta appaltatrice, salvo l'applicazione delle penali previste dal successivo art. 44.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati alla Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 37 - RICHIESTA DI NUOVE ATTREZZATURE E MODIFICHE STRUTTURALI

E' richiesto alla Ditta aggiudicataria la fornitura, a propria cura e spese delle seguenti attrezzature ed apparecchiature, da effettuarsi secondo un cronoprogramma concordato con la Stazione appaltante:

- n.ro 1 Forno combinato dotato di addolcitore di congrue dimensioni
- n.ro 3 Carrelli termici a 3 vasche per il servizio di somministrazione
- n.ro 2 Lavastoviglie in sostituzione di quelle maggiormente usurate
- la sostituzione nel corso della vigenza dell'appalto dei contenitori termici in polietilene ammalorati per il trasporto dei pasti.

In riferimento a quanto previsto dal D.M. n.65 del 10/3/2020, si specifica che le nuove attrezzature fornite nel corso dell'appalto dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi un'adeguata classe di efficienza energetica. **Tale aspetto, oltre alla tipologia di attrezzatura proposta sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

Al termine del contratto tutte le attrezzature fornite dalla Ditta aggiudicataria, sia in virtù del presente Capitolato che in base all'offerta migliorativa presentata in sede di gara, resteranno di proprietà del Comune di Nerviano. Dovranno altresì essere resi disponibili i libretti di istruzione e le relative schede tecniche.

La Ditta potrà altresì proporre interventi strutturali presso il Centro Cottura comunale finalizzati all'ottimizzazione degli spazi dedicati al magazzino, e garantire la separazione tra l'esterno ed il locale cottura; resta salva la possibilità di proporre altri interventi strutturali migliorativi in sede di gara. **Gli interventi saranno oggetto di valutazione in sede di gara.**

La Ditta si impegna a comunicare alla Stazione appaltante l'importo stimato del prezzo di listino di ciascun bene fornito, al fine del corretto inserimento del relativo valore nell'inventario comunale.

ARTICOLO 38 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE, DEI MEZZI DI TRASPORTO E DEGLI IMMOBILI, ARREDI E IMPIANTI

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali utilizzati e relativi arredi per l'intera gestione del servizio è a carico della Ditta aggiudicataria, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro di Cottura e dei refettori. Si precisa che nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura, da effettuare almeno 1 volta nel corso dell'appalto, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti di tutti i locali (cucina e refettori), utilizzati per il servizio e la relativa pulizia.

E' altresì considerata manutenzione ordinaria lo spurgo dei sifoni e dei pozzetti del Centro Cottura e dei terminali di somministrazione.

E' a completo carico della Ditta aggiudicataria la manutenzione delle vasche di sollevamento delle fognature del refettorio della scuola primaria di Garbatola (2 impianti) e del refettorio della scuola primaria di S. Ilario (1 impianto) e del refettorio della scuola dell'infanzia di via dei Boschi (1 impianto), che sono di uso esclusivo delle mense, con visite di controllo mensili (con schede di verifica), pulizie trimestrali, nonché la eventuale sostituzione degli impianti in caso non siano più in grado di fornire l'adeguato servizio.

Sono inoltre compresi nella manutenzione ordinaria la disinfestazione delle aree interne ed esterne di pertinenza, la predisposizione e l'aggiornamento dell'HACCP, l'esecuzione di interventi di modesta entità di manutenzione ordinaria atti a mantenere in stato di efficiente funzionamento la struttura, le attrezzature ed i beni contenuti nei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio e la fornitura di tutto il materiale di consumo, con particolare riferimento a quanto segue:

- la riparazione con eventuale sostituzione di componenti dell'impianto elettrico, interruttori, prese, lampadine, reattori, elettroserrature, rilevatori, batterie, ecc.) o di componenti elettrici (ventilatori, servomotori, componentistica dei quadri elettrici);
- la manutenzione con eventuale sostituzione di componenti degli elettrodomestici ed apparecchi elettrici e meccanici della cucina, lavaggio stoviglie, ecc.;
- la riparazione con eventuale sostituzione di componenti dell'impianto idraulico-fognario (rubinetti, sifoni, doccini, scarichi, cassette WC, passi rapidi, ecc.) e di pulizia, lavaggio e disostruzione della rete fognaria interna ed esterna, ivi compresa quella ubicata nel vespaio della cucina;
- la riparazione di crepe, piastrelle, pavimentazioni e rivestimenti e piccole operazioni edili e di verniciatura, non riconducibili a problemi strutturali;
- la riparazione con eventuale sostituzione di componentistica di porte, finestre, cancelli, serramenti e mobilio;
- la manutenzione e la pulizia delle aree esterne anche se non di pertinenza esclusiva;

Sono inoltre a carico dell'appaltatore i seguenti servizi di gestione e controllo:

- la verifica tecnica dell'impianto di messa a terra ai sensi del DPR 462/01 (a partire da quando l'Amministrazione Comunale avrà provveduto alla modifica dell'impianto trasformando lo stesso ad uso esclusivo della cucina);
- la verifica periodica dei presidi antincendio, estintori, manichette, idranti, uscite di sicurezza, maniglioni antipánico, porte tagliafuoco ecc., e tenuta del registro di manutenzione;
- l'eventuale sorveglianza notturna dell'edificio;
- la pulizia, almeno semestrale, del sistema di raccolta acqua e smaltimento del fabbricato in oggetto (pulizia gronde, pluviali, pozzetti, caditorie, reti interrato, ecc.)

Si precisa che l'elenco sopra non è esaustivo.

Resta a carico del Comune di Nerviano provvedere alla manutenzione ordinaria dell'impianto termico nel suo complesso sino a quando l'Amministrazione Comunale non avrà provveduto alla modifica dell'impianto trasformando lo stesso ad uso esclusivo della cucina o alla installazione di contabilizzazione dell'energia. In quest'ultimo caso si procederà alla ripartizione di tutte le spese, anche relativamente alle utenze, gas ed energia elettrica, e alla conduzione e manutenzione ordinaria degli impianti della centrale termica.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, la qualità e l'efficienza delle attrezzature.

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria, entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto. Si richiede che la riparazione delle lavastoviglie avvenga entro le 48 ore dalla rottura.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla Ditta aggiudicataria, dovranno pervenire tramite sistema informatizzato all'Ufficio comunale preposto i libretti di manutenzione delle macchine contenente, oltre agli interventi previsti nel piano annuale di manutenzione, anche i report di ogni intervento aggiuntivo eseguito.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove. La scelta della sostituzione sarà da sottoporre all'ente proprietario che deciderà in merito.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni, in formato digitale, su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina
- Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario
- Data di ogni intervento
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o Ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzioni di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore. E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, la Ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Si specifica che nel caso in cui si presenti la necessità di sostituire un'apparecchiatura, tale sostituzione dovrà avvenire con apparecchiatura nuova, appositamente acquistata; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi.

La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta ad effettuare interventi o modifiche che si rendessero necessari ai fini dell'adeguamento ad eventuali nuove disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione del Centro Cottura e dei refettori, e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del Centro Cottura e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla Ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra.

ARTICOLO 39 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE DEGLI ARREDI E DEI RELATIVI IMPIANTI

La manutenzione straordinaria del Centro Cottura e dei terminali di somministrazione è a carico del Comune di Nerviano.

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono quelli concernenti la realizzazione di opere e modifiche e innovazioni di parti strutturali e impiantistiche dei locali in cui si svolge il servizio e dei relativi impianti.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la Ditta aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

Qualora risultasse che gli interventi in oggetto siano derivanti da danni causati da negligenza della Ditta aggiudicataria, i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.

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

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

In caso di necessità di un intervento a carico del Comune, l'appaltatore è tenuto ad informare il medesimo prontamente attraverso comunicazione formale.

L'appaltatore deve altresì rispettare i seguenti vincoli:

- divieto di effettuare modifiche alle strutture e agli impianti (elettrico, idrico sanitario, termico, antintrusione, etc.), nonché di rimuovere porte o serramenti;
- obbligo del mantenimento delle condizioni di sicurezza dell'immobile (conseguente divieto di ostruire le uscite di sicurezza e/o di apporre chiavistelli, lucchetti o altro sulle uscite dotate di maniglioni antipanico).

ARTICOLO 40 - SOSTITUZIONE DI STOVIGLIE, BICCHIERI, POSATE E FORNITURA DI MATERIALE A PERDERE

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, quando necessario, stoviglie, bicchieri e posate, nonché pentolame (gastronom, placche, ecc.) in sostituzione del materiale rovinato o consunto per usura.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria anche la fornitura e il reintegro delle caraffe (da litri 1), dotate di coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile. Tutto il materiale che risulta essere stato integrato dalla Ditta aggiudicataria resta di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

Il Comune si impegna a fornire la dotazione iniziale, sia di stoviglie, che di pentolame, per il servizio di refezione scolastica come si evincerà dal verbale di consegna.

In caso di necessità (esempio guasto lavastoviglie) la Ditta aggiudicataria dovrà fornire il materiale monouso per lo svolgimento del servizio; tale materiale dovrà essere conforme a quanto indicato nell'Articolo 23 del presente Capitolato.

Sarà a carico della Ditta aggiudicataria fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

TITOLO IX – INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

ARTICOLO 41 - EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

E' richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del Servizio di Ristorazione Scolastica:

- almeno n. 3 forniture all'anno di servizio catering per circa 50 persone a sostegno delle iniziative promosse dall'Amministrazione comunale (es. eventi organizzati e/o patrocinati dall'Ente, convegni a tema, ecc.);
- almeno n. 1 realizzazione nel corso dell'appalto di materiale informativo fruibile on line inerente la ristorazione scolastica (es. carta dei servizi);
- l'organizzazione e la gestione di almeno n. 1 progetto annuale di educazione alimentare per ogni ordine scolastico, volto ad incentivare corrette abitudini alimentari negli utenti, in particolare il maggiore consumo di frutta e verdura;
- l'organizzazione e la gestione di almeno n. 1 progetto annuale di educazione ambientale per ogni ordine scolastico, teso a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi.

In merito ai progetti di educazione alimentare e ambientale proposti, saranno valutati in sede di gara i contenuti, il monte ore dedicato agli interventi e le modalità di accesso per

l'utenza.

ARTICOLO 42 - INIZIATIVE DI SUPPORTO AI SERVIZI SOCIALI

E' richiesta la fornitura di pasti gratuiti e la fornitura di pacchi alimentari a supporto dei Servizi Sociali. In particolare la Ditta dovrà proporre un numero annuo di pasti giornalieri offerti a titolo gratuito per i soggetti bisognosi individuati dai Servizi Sociali. La modalità di distribuzione di tali pasti sarà preventivamente concordata con l'Amministrazione comunale.

Inoltre è richiesta la fornitura, per tutta la durata dell'appalto, di "pacchi alimentari" offerti gratuitamente e da destinare a soggetti bisognosi individuati dai Servizi Sociali.

I pacchi dovranno contenere minimo i seguenti generi alimentari non deperibili:

- Pasta di semola di grano duro
- Riso
- Pomodori pelati
- Tonno/carne in scatola
- Olio di oliva
- Zucchero

Il numero di pasti e di pacchi alimentari offerti sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

ARTICOLO 43 - ANALISI DELLO SCARTO E RECUPERO DELLE ECCEDENZE

In ottemperanza a quanto indicato dal D.M. n.65 del 10/3/2020 si chiede alla Ditta di analizzare lo spreco prodotto dal Servizio di Refezione Scolastica e di predisporre un progetto volto alla sua riduzione considerando ogni fase del processo di produzione e distribuzione pasti, comprensivo di eventuale recupero delle eccedenze prodotte nella fase terminale (somministrazione).

Il progetto presentato sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

TITOLO X- SANZIONI, RISOLUZIONE

ARTICOLO 44 - PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del Capitolato e del contratto. Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze. Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione la Ditta non fornirà alcuna controprova atta a giustificare l'accaduto, il Comune potrà applicare le seguenti penali:

Aspetto, requisito	Penale (in €)
<i>a. Personale</i>	
1. Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale, dopo il primo mese di entra in servizio di ogni dipendente	150
2. Ogni contestazione per figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica nel Progetto Organizzativo del Personale	700
3. Per mancato rispetto del piano della formazione (ogni rilievo)	250
4. Per ogni caso di inadeguato inquadramento di addetti rispetto alle mansioni svolte ed al CCNL di riferimento	500
5. Per ogni mancato assolvimento agli obblighi dell'assunzione di personale svantaggiato e di categorie protette	500
6. Per ogni caso di mancato rispetto del Rapporto di Somministrazione e degli Indici di produttività previsti dall'art. 14 del CSA	500

<i>b. Materie prime alimentari</i>	
1. Ogni materia prima, immagazzinata o presente nel Centro Cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	250
2. Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime nella preparazione dei pasti	250
<i>c. Beni non alimentari</i>	
1. Indumenti di lavoro non conformi	100
2. DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati dal personale	250
3. Per mancato reintegro, dopo 3 solleciti, delle dotazioni necessarie al servizio	250
4. Per ogni settimana di ritardo ingiustificato rispetto al cronoprogramma nella fornitura delle attrezzature ed apparecchiature previste all'art. 37 del capitolato speciale d'appalto	250
<i>d. Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e derrate</i>	
1. Per ogni porzione mancante, ovvero non consegnato e non reintegrato entro il termine del servizio, rispetto al numero di pasti prenotati	100
2. Per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna pasti ai refettori e pasti domiciliari previsto nel CSA	250
3. Ogni caso di temperature di conservazione e di consegna dei pasti fuori standard come previsto dal manuale di autocontrollo	250
4. Per ogni episodio di ritardo nella consegna delle derrate alimentari e materiale di pulizia all'Asilo Nido	250
5. Ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste verificate su una media rilevata pesando minimo 10 porzioni	350
6. Per scorretta applicazione della procedura "diete" a prescindere da eventuali problematiche eventualmente derivate agli utenti	350
7. Ogni caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime	500
<i>e. Menù</i>	
1. Ogni variazione dei menù non concordata o non tempestivamente comunicata al Committente	250
<i>f. Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro</i>	
1. Mancata o incompleta redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	250
2. Ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico-sanitario	500
3. Nel caso di fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti indicati nell'Allegato "A" del Capitolato, accertate da un laboratorio di analisi accreditato	500
4. Per ingiustificati ritardi nella messa a disposizione dei verbali di campionamento e dei rapporti di prova	250
<i>g. Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti</i>	
1. Ogni caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	100
2. Per il mancato utilizzo di detergenti e disinfettanti in conformità al piano di sanificazione	250
3. Ogni caso di mancata conformità alla pianificazione delle pulizie e sanificazioni	250
<i>h. Manutenzioni</i>	

2. Assenza, incompleta definizione o non rispetto del Piano annuale di Manutenzione di attrezzature, arredi e locali a seguito di n. 3 solleciti	500
<i>i. Migliorie</i>	
1. Mancato rispetto, per ogni miglioria proposta, dei termini temporali previsti per la consegna di quanto dichiarato nel Progetto Tecnico, nonché per la relativa tipologia	500
<i>j. Generici</i>	
1. Per ogni ritardo nella presentazione e nell'invio al Committente di documenti relativi all'esecuzione del servizio (ad esempio: elenco completo del personale impiegato in ogni realtà operativa nell'anno scolastico, piano annuale della formazione del personale, piano di manutenzione preventiva delle attrezzature, verbali di verifica di autorità competenti)	250
2. In caso di modifiche o trasformazioni apportate ai locali e agli impianti di proprietà comunale senza la prescritta autorizzazione dell'Amministrazione comunale	2.000
3. Per ogni mancato rispetto delle procedure gestionali relative all'informatizzazione del servizio iscrizioni on line, prenotazione pasti e pagamenti	500
4. Per ogni mancato rispetto di quanto dichiarato nel <i>Progetto Tecnico</i> presentato in sede di gara	500

Per le infrazioni alle norme del Capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata, secondo gravità, da un minimo di € 100,00.= (cento/00) ad un massimo di € 2.000,00.= (duemila/00).

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alle refezioni scolastiche per finalità diverse da quelle oggetto del presente Capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dal Comune. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 2.000,00.= (cinquemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile anorma del Codice Penale.

L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto dal Comune di Nerviano in conseguenza dell'adempimento.

Le suddette sanzioni verranno trattenute direttamente dal Comune in sede di liquidazione delle fatture. Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico, il Comune potrà chiedere la risoluzione del contratto. Il Comune potrà risolvere il contratto con preavviso formale di soli 10 (dieci) giorni.

ARTICOLO 45 - RECESSO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 qualunque tempo e fino al termine del servizio.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione;
- spese sostenute dall'appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

ARTICOLO 46 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs 50/2016, il Comune di Nerviano può, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto nei seguenti casi:

- a) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della Ditta aggiudicataria e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
- b) mancato avvio del servizio;
- c) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore documentata;
- d) gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- e) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- f) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
- g) reiterata irregolarità contributiva potrà essere motivo ovvero causa sufficiente a determinare la risoluzione contrattuale;
- h) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- i) dichiarazione di fallimento della Ditta aggiudicataria;
- j) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico;
- k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione comunale; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata alla Ditta aggiudicataria ed è esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 10 gg per ottemperare alle prescrizioni imposte. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la Stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

La Stazione appaltante, ai sensi dell'art 110 del D.Lgs 50/16, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

ARTICOLO 47 - RIMBORSO PASTI

La Ditta è obbligata a rimborsare il costo del pasto a seguito del verificarsi di uno dei seguenti inconvenienti:

1. distribuzione parziale del pasto con mancanza di una delle portate principali;
2. il reintegro delle pietanze mancanti oltre il tempo di venti minuti dall'orario di consegna previsto dal Capitolato;
3. la variazione del menù senza previa autorizzazione comunale.

TITOLO XI - ESECUZIONE CONTRATTO, VARIAZIONI, PAGAMENTI, GARANZIE

ARTICOLO 48 - ANTICIPAZIONE DEL PREZZO

Ai sensi dell'art. 35, comma 18, del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i., sarà corrisposta alla Ditta aggiudicataria l'anticipazione del prezzo pari al 20 per cento, entro quindici giorni dall'effettivo inizio del servizio. L'erogazione dell'anticipazione, consentita anche nel caso di consegna in via d'urgenza, ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del presente codice, è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma.

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D.L. 183/2020, l'anticipazione può essere erogata, su richiesta della Ditta aggiudicataria, fino al 30 per cento, nei limiti e compatibilmente con le risorse annuali stanziare per ogni singolo intervento, a disposizione della Stazione appaltante, fermo restando la presentazione di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa.

L'anticipazione è revocata se l'esecuzione del servizio non procede secondo i tempi contrattuali, per ritardi imputabili all'appaltatore, con obbligo di restituzione. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto in corso d'opera, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti.

La garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385 o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n.385. La Stazione appaltante procede all'escussione della fideiussione di cui al comma 4 in caso di revoca dell'anticipazione per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria, salvo che la Ditta aggiudicataria provveda direttamente con risorse proprie prima della predetta escussione.

ARTICOLO 49 - REVISIONE PREZZI

Il presente contratto è soggetto alla revisione periodica dei prezzi a decorrere dal 2° anno di valenza contrattuale. La domanda di adeguamento dovrà essere formulata entro il mese di luglio e sarà calcolata sulla base dell'indice ISTAT di aumento prezzi al consumo operai e impiegati intervenuto tra il mese di giugno dell'anno precedente la domanda di aggiornamento e il mese di giugno dell'anno in corso. Con lo stesso criterio saranno adeguati il canone per l'utilizzo del Centro Cottura comunale e le royalties per ciascun pasto prodotto per altre utenze nel Centro Cottura comunale.

ARTICOLO 50 - CLAUSOLA RECESSO ANTICIPATO

Ai sensi del D.L. n. 95/2012 art. 1 comma 13 convertito nella L. 135/2012 la Stazione appaltante recederà dal contratto se, durante la sua vigenza, dovessero essere attivate Convenzioni Consip relative allo stesso oggetto dell'appalto, i cui parametri siano migliorativi rispetto a quelli in corso e il contraente non consenta di riportarli agli stessi parametri.

Il recesso prevede il pagamento delle prestazioni effettuate oltre ad un ulteriore importo pari a un decimo delle prestazioni contrattuali ancora da eseguire alla Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 51 - VARIAZIONI DEL SERVIZIO

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di modificare e/o sospendere (momentaneamente o definitivamente) in corso di contratto alcuni servizi descritti all'art. 5 del presente Capitolato, o parte di essi, sulla base di mutamenti di esigenze dell'utenza, dando un preavviso alla Ditta di almeno 15 (quindici) giorni lavorativi a mezzo PEC.

La Stazione appaltante si riserva altresì, la facoltà di ridurre o aumentare a suo insindacabile giudizio i servizi oggetto del presente Capitolato nei termini della normativa vigente e nei limiti degli opportuni stanziamenti economici di bilancio.

Nessuna indennità o rimborso sono dovuti per qualsiasi titolo a causa della riduzione del corrispettivo.

ARTICOLO 52 - RISORSE PER IL FINANZIAMENTO DEI SERVIZI

I servizi oggetto del presente Capitolato sono interamente finanziati con mezzi propri di bilancio.

ARTICOLO 53 - CORRISPETTIVO MENSILE, PAGAMENTI, REGOLARITA' CONTRIBUTIVA E RETRIBUTIVA

La Stazione appaltante si impegna a corrispondere alla Ditta aggiudicataria l'importo per singolo pasto ristorazione scolastica/centri ricreativi estivi e singolo pasto al domicilio degli utenti anziani e fragili indicato nell'offerta, oltre all'importo per fornitura derrate e prodotti di pulizia per l'Asilo Nido comunale, tutto rapportato in mensilità in relazione alle effettive prestazioni rese.

L'importo del corrispettivo è considerato comprensivo di tutti i costi necessari a garantire la completa gestione dei servizi secondo quanto previsto dal presente Capitolato speciale e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara. A tale importo deve essere aggiunta l'IVA dovuta ai termini di legge.

La liquidazione del corrispettivo mensile avverrà previa verifica della corretta esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato di appalto.

La Ditta, entro 10 (dieci) giorni dalla fine di ogni mese solare, emetterà regolare fattura elettronica indicando le prestazioni effettuate nel mese precedente.

La Stazione appaltante liquiderà entro il termine massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione della fattura elettronica, l'importo richiesto, previa verifica del contenuto tecnico-economico e riscontro sulla documentazione allegata ed acquisizione del DURC attestante la regolarità nei pagamenti e negli adempimenti previdenziali, assistenziali e assicurativi nonché in tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa vigente nei confronti di INPS, INAIL e Casse Edili, verificati sulla base della rispettiva normativa di riferimento.

Sui compensi comunque spettanti all'impresa sarà operata la detrazione delle somme eventualmente dovute alla Stazione appaltante a seguito di inadempienze o a titolo di penale ovvero per ogni altro indennizzo o rimborso contrattualmente previsto. Qualora nel corso del contratto la Ditta aggiudicataria risulti debitrice dell'INPS e/o dell'INAIL per contributi previdenziali e relativi accessori, il pagamento delle fatture sarà subordinato in ogni caso alla regolarizzazione del debito stesso comprensivo degli accessori. In caso di ottenimento di un DURC che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Responsabile del procedimento sospende i pagamenti fino alla regolarizzazione e trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. In caso di non regolarizzazione nel termine assegnato, il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC, è disposto dalla Stazione appaltante direttamente agli enti previdenziali e assicurativi su loro indicazione. Il pagamento così effettuato ha effetto liberatorio nei confronti della Ditta aggiudicataria.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una trattenuta delle 0,50 per cento. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione della verifica di conformità, previo rilascio di DURC regolare.

ARTICOLO 54 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge. In particolare, è tenuta a comunicare alla Stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le eventuali variazioni che dovessero intercorrere nel corso dell'appalto.

ARTICOLO 55 - GARANZIA DEFINITIVA

A seguito della comunicazione di aggiudicazione della prestazione oggetto del presente appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà procedere alla costituzione di una cauzione definitiva pari ad almeno il 10% dell'importo contrattuale netto e comunque in conformità, nei modi, forme e importi, di cui all'articolo 103 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

La cauzione definitiva potrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa a prima richiesta rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni

ai sensi del testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con dpr 1959/2/13 n. 449, oppure da intermediari finanziari a ciò autorizzati.

La cauzione deve riportare la dichiarazione del fideiussore della formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione, di cui all'art. 1944 del cc e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 del cc comma 2 e prevedere espressamente la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la decadenza dell'affidamento.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del servizio e verrà restituita in seguito a istanza dell'Impresa entro i sei mesi seguenti la scadenza del termine di validità del contratto, verificata la non sussistenza di contenzioso in atto, in base alle risultanze dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni svolte rilasciato dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Il termine predetto deve intendersi come data effettiva di conclusione del rapporto contrattuale.

In caso di violazione delle norme e delle prescrizioni contrattuali, la cauzione potrà essere incamerata, totalmente o parzialmente, dalla Stazione appaltante.

Resta salva, per la Stazione appaltante, la facoltà di richiedere l'integrazione della cauzione nel caso che la stessa non risultasse più proporzionalmente idonea alla garanzia, a causa della maggiorazione del corrispettivo dell'appalto in conseguenza dell'estensione delle prestazioni.

La Stazione appaltante è autorizzata a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi della Ditta aggiudicataria per inadempienze contrattuali o danni o altro alla stessa imputabili. Conseguentemente alla riduzione della cauzione per quanto sopra, la Ditta aggiudicataria è obbligata nel termine di 10 giorni naturali consecutivi a reintegrare la cauzione stessa, pena la risoluzione del contratto a discrezione della Stazione appaltante.

Per ogni ulteriore problematica si farà riferimento agli articoli del codice dei contratti.

ARTICOLO 56 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Si richiama l'art. 105 del D.Lgs n. 50/2016. E' ammesso il subappalto limitatamente alla fornitura dei pasti agli anziani al domicilio. Non si considera subappalto la fornitura del sistema informatico di cui all'art. 9 "GESTIONE INFORMATIZZATA: ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E PAGAMENTI. E' vietata la cessione anche parziale del contratto a pena di nullità.

ARTICOLO 57 - CONTRATTO - SPESE IMPOSTE E TASSE

Il contratto di appalto, a pena di nullità, verrà stipulato presso il Comune di Nerviano in modalità elettronica in forma pubblica amministrativa, nei termini disciplinati dall'art. art. 32, comma 14, del D. Lgs. 50/2016.

Spese, oneri, bolli, imposte e tasse inerenti alla stipulazione del contratto, comprese quelle relative alla stesura degli atti ed alle formalità necessarie alla sua registrazione, esecuzione, modificazione ed estinzione, nonché tutte le imposte e tasse presenti e future sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 58 - CONTROVERSIE

E' esclusa la competenza arbitrale.

Qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione o dall'esecuzione del presente Capitolato o del contratto sarà sottoposta alla giurisdizione ed alla competenza esclusiva del Foro di Milano.

ARTICOLO 59 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Nell'ambito dei loro rapporti contrattuali, le parti si impegnano a rispettare i regolamenti in vigore applicabili al trattamento dei dati personali e, in particolare, il regolamento (UE) 2016/679 (di seguito "Regolamento europeo sulla protezione dei dati") e normativa nazionale di riferimento laddove applicabile.

Considerato che il servizio prevede il trasferimento di dati personali dal Comune di Nerviano alla Ditta appaltatrice o la raccolta di dati personali da parte della Ditta appaltatrice nell'ambito dello svolgimento del servizio, la stessa verrà nominata all'avvio del servizio dalla Stazione appaltante con apposito provvedimento "Responsabile esterno del trattamento" ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 in relazione alle attività connesse alla esecuzione del presente appalto. I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016, esclusivamente nell'ambito della gara, per l'aggiudicazione e la stipula del successivo contratto di appalto a cui il presente documento si riferisce. Ai sensi del Regolamento UE i dati raccolti sono destinati alla scelta del contraente ed il loro conferimento ha natura obbligatoria, fermo restando che l'operatore economico che intende partecipare alla gara o aggiudicarsi l'appalto e successivamente stipulare il contratto deve fornire alla Stazione appaltante la documentazione richiesta dalla vigente normativa e dal relativo disciplinare.

ARTICOLO 60 - NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel Capitolato speciale d'appalto si richiamano le norme legislative e le altre disposizioni vigenti in materia, nonché il Codice Civile, in quanto applicabile.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Il presente allegato fornisce i requisiti che devono essere rispettati per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti. Si richiamano le seguenti norme di carattere generale:

- Tutti i prodotti dovranno avere la denominazione di vendita prevista in base a quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
 - Su ogni confezione dovrà essere riportata un'etichetta facilmente leggibile. secondo quanto previsto dalla normativa generale (Reg UE 1169/2011 e D.Lgso 109/92 e succ. mod.) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica: elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza, se richiesto, nome o ragione sociale dell'operatore alimentare responsabile delle informazioni riportate in etichetta, con indirizzo completo, numero di lotto;
 - I prodotti dovranno essere confezionati e possedere imballaggi (primari e secondari) puliti, integri e idonei, senza alcun segno di deterioramento;
 - **Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito uno scongelamento** anche parziale, nella fase di detenzione;
 - **Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti** (eventuali deroghe dovranno essere preventivamente autorizzate).
- Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM)**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

Le schede tecniche di ciascuna materia prima utilizzata per la formulazione dei pasti dovranno essere disponibili presso il Centro Cottura, in formato cartaceo od elettronico, al fine di poterne verificare le caratteristiche. Tali schede dovranno riportare, almeno, le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto
- Elenco degli ingredienti (in ordine decrescente rispetto alla quantità), compresi gli eventuali additivi
- Valori nutrizionali
- Standard microbiologici
- Modalità di conservazione
- Elenco degli allergeni

In accordo al Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (DM n 65 del 10 marzo 2020) si richiede la fornitura minima dei PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, come da schema di seguito indicato:

Gruppi Merceologici	Richieste minime da Capitolato
Frutta Ortaggi Legumi Cereali	presenti al 50% in peso
Uova (comprese le uova pastorizzate o sode)	presenti al 100% in peso
Carne bovina	presente per almeno il 50% in peso
Carne suina	presente per almeno il 10% in peso
Carne avicola	presente per almeno il 20% in peso
Carne omogeneizzata (per Asili Nido)	presente per il 100% in peso
Salumi e formaggi	presenti per almeno il 30% in peso
Latte (anche in polvere per Asili Nido) e yogurt	presenti per il 100% in peso
Olio extravergine di oliva	presente per almeno il 40% in volume
Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro	presenti per almeno il 33% in peso
Succhi e nettari di frutta	Presenti al 100% in peso
Marmellate e confetture	presenti al 100% in peso

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di **Agricoltura Biologica** così come definito dal Reg UE 2018/848 del 30.5.2018.

Tali prodotti dovranno sempre riportare sulle relative etichette la Denominazione di **“Biologico”** o le loro abbreviazioni **“Eco”** e **“Bio”**, oltre al marchio se previsto e all’indicazione dell’organismo di controllo ufficialmente riconosciuto dal MIPAAF



Nel caso in cui compaia anche il marchio deve essere indicata anche l’origine del prodotto: “Agricoltura UE”, “Agricoltura non UE”, “Agricoltura UE/non UE”.

I prodotti riportati nel presente allegato sono stati suddivisi in gruppi a seconda della loro merceologia, e per una rapida consultazione all’interno di ciascun gruppo è stato seguito l’ordine alfabetico:

Sommario

PANE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	38
CEREALI E LEGUMI	46
PRODOTTI DI DROGHERIA.....	49
LATTE E DERIVATI	58
CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE.....	66
PRODOTTI DI SALUMERIA	71
OVOPRODOTTI BIO	74
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI.....	75
PRODOTTI SURGELATI	81
PRODOTTI PER L’INFANZIA.....	84

PANE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

BASE PER PIZZA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, sale, lievito di birra, con o senza la presenza di pomodoro.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE DIFETTI	Tipologie ammesse: base per pizza precotta di produzione artigianale (sfuso) o preconfezionata in atmosfera modificata Presenza di odori, sapori, colori anomali, rigonfiamenti, retrogusti e bruciature
CONFEZIONAMENTO	Preconfezionata o sfusa ma in apposito involucro protettivo atto a prevenire insudiciamento
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 000 ufc/g; Coliformi totali < 300 ufc/g; Muffe <100 ufc/g; Lieviti <100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g
SHELF LIFE	Per il prodotto preconfezionato la shelf-life residua deve essere non inferiore a 10 giorni, per il prodotto artigianale sfuso la consegna deve avvenire al massimo il giorno antecedente al consumo.
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere coloranti artificiali, né grassi idrogenati, margarina o strutto raffinato.

BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti ottenuti con farina di grano tenero tipo "0", zucchero, oli vegetali, sciroppo di glucosio, amido di mais, miele, tuorlo d'uovo, eventualmente latte, sale, agenti lievitanti, aromi.
DIFETTI	Presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti, odori e sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25g
DATI ANALITICI	Umidità max 4-6%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Tali prodotti non devono contenere coloranti artificiali, grassi idrogenati e strutto. Il prodotto deve essere preferibilmente senza olio di palma.

CHIACCHIERE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto dolciario, fabbricato secondo la buona tecnica pasticceria, cotto al forno.
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere additivi, coloranti e aromi.

CRACKER

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto da forno ottenuto dalla cottura rapida di impasti anche lievitati di sfarinati di cereali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca e altri ingredienti e additivi consentiti.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE DIFETTI	Sono richiesti di tipo "0" o "00" non salati in superficie. Per la loro preparazione è preferibile l'utilizzo di olio di oliva. Percentuale di rotture superiore al 2%. Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore).
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25 g
DATI ANALITICI	Umidità max 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% del valore assoluto. Aw 0.65-0.75
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10; Escherichia coli assente in 1 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI/NOTE Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali né grassi idrogenati, aromi.

CRESPELLE RICOTTA ED ERBETTE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Specialità alimentare surgelata
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Il peso del singolo pezzo deve essere pari a circa 150 g
RICHIESTE
DIFETTI Difetti nella presentazione, rotture, presenza di odori, sapori, colori anomali
DATI MICROBIOLOGICI CBT < 500 000 ufc/g; Coliformi totali < 3000 ufc/g, Escherichia coli < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE Non inferiore a 30 giorni

CROSTINI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotti da forno ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di impasti anche lievitati di sfarinati di cereali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca e altri ingredienti e additivi consentiti.
DIFETTI Percentuale di rotture superiore al 15%. Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore)
CONFEZIONAMENTO Confezioni da 0,5-1kg
DATI ANALITICI umidità max 10% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 % del valore assoluto
DATI MICROBIOLOGICI CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 25 g
SHELF LIFE Non inferiore a 30 giorni
DIVIETI/NOTE Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali né grassi idrogenati

DOLCI DA FORNO (per merende)

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotti da forno quali crostatine plum cake, tortine.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Prodotto con farina di frumento o altre farine. Possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, cioccolato.
RICHIESTE
DIFETTI Presenza di odori, sapori, colori anomali
CONFEZIONAMENTO Prodotti monoporzione. Grammaturo circa 40g
DATI MICROBIOLOGICI CBT < 1000 ufc/g, Enterobacteriaceae < 10 ufc/g, Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Muffe < 50 ufc/g; Lieviti < 50 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; patogeni assenti in 25 g
SHELF LIFE Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE Tali prodotti non devono contenere coloranti artificiali, grassi idrogenati e strutto.

FETTE BISCOTTATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di impasti anche lievitati di sfarinati di cereali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca e altri ingredienti e additivi consentiti.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Per la preparazione di tale prodotto è preferibile l'utilizzo di olio di oliva
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore)
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25 g, integre
DATI ANALITICI	Umidità max 3 %; contenuto in ceneri 1.83 %
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 ufc/g; Streptococchi fecali < 50 ufc/g; Coliformi totali < 10 ufc/g; Coliformi fecali inferiori < 3 ufc/g, Clostridi solifito riduttori < 3 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g, Listeria monocytogenes assente in 25g
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali nè grassi idrogenati

FRISELLE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di farina (Tipo 0, integrale o semola di grano duro), lievito, sale con o senza aggiunta di olio di oliva.
DIFETTI	Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore).
DIVIETI/NOTE	Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali e aromi.

GNOCCHI ALLA ROMANA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione culinaria ottenuta da acqua, semola di grano duro, latte scremato in polvere, aromi naturali.
DIFETTI	Presenza di odori, sapori, colori anomali
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 000 ufc/g; Muffe e Lieviti < 500 ufc/g; Enterobacteriaceae < 1000 ufc/g; E.coli < 10 ufc/g; Streptococcus faecalis < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

GNOCCHI o CHICCHE CON PATATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione gastronomica a base di patate e farina di frumento.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve contenere patate disidratate (minimo 70%), farina di grano tenero, fecola, sale.
RICHIESTE	
DIFETTI	Consistenza cedevole, disfacimento in fase di cottura
CONFEZIONAMENTO	Preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata
DATI ANALITICI	Umidità 64%; aw 0.97
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000; Muffe < 500 ufc/g; Clostridium perfringens < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 11 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni
DIVIETI/NOTE	Non ammesso prodotto surgelato. Il prodotto deve essere esente da coloranti. Non deve contenere conservanti/antiossidanti quali metabisolfiti e palmitato di ascorbile.

GRISSINI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con sfarinati di frumento utilizzati in
---------------------------	--

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	panificazione, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale e altri ingredienti ammessi
DIFETTI	Sono richiesti di tipo "0" o "00". E' richiesto prodotto ottenuto utilizzando esclusivamente olio di oliva
CONFEZIONAMENTO	Percentuale di rotture del prodotto superiore al 2%. Presenza di colori, odori, sapori anomali e sgradevoli
DATI MICROBIOLOGICI	Prodotto confezionato in sacchetti monoporzione da circa 25 g,
SHELF LIFE	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 1 g
DIVIETI/NOTE	Non inferiore a 3 mesi Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali, aromi, né grassi idrogenati

PANE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla cottura di pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di tipo "0", "00" o farina integrale) acqua e lievito (non oltre 1%), con o senza aggiunta di sale.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Pezzatura: 30/50 g; Deve essere di produzione artigianale giornaliera, ben lievitato, con cottura regolare ed omogenea. Deve presentare crosta dorata e croccante, mollica elastica e alveolatura regolare. tipologie richieste: Pane tipo "00", Pane integrale, Pane a ridotto contenuto di sale
DIFETTI	Presenza di crosta con bruciature, mollica eccessivamente gommosa o secca, odore e sapore anomali (gusto di birra, acido, rancido, muffa, altro), pane filante. Deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici).
CONFEZIONAMENTO	Deve essere adatto a proteggere il prodotto dalla polvere e dall'insudiciamento. Il trasporto deve avvenire in recipienti puliti, lavabili. E' richiesta la presenza di idonea documentazione (denominazione e ingredienti) presso i terminali di consumo.
DATI ANALITICI	Umidità max 29% per pezzature inferiori a 70 g
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 5000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g; Coliformi totali < 300 ufc/g
SHELF LIFE	Fornitura giornaliera, per consumo giornaliero
DIVIETI/NOTE	Non ammesso l'utilizzo di additivi non consentiti, né l'utilizzo di pane ottenuto da pane parzialmente cotto sia fresco che surgelato

PANGRATTATO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da farina, lievito, acqua, sale.
DIFETTI	Presenza di odori e sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	Sacchetti da 0,5 - 1kg
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 000 ufc/g; Muffe < 2000 ufc/g; Lieviti < 2000 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 2 mesi
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere strutto né grassi idrogenati

PASTA ALL'UOVO IN SFOGLIA PER LASAGNE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto con semola di grano duro con aggiunta di almeno 4 uova intere per un peso complessivo non inferiore a
---------------------------	---

200g di uovo per ogni kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal D.L.vo n.65 del 4 febbraio 1993.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto può essere sia fresco che surgelato.
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di odori e sapori anomali
DATI ANALITICI	Umidità minima 24 %; Aw 0,92-0,97; acidità max 7 gradi. Estratto etereo min 2.80 g; contenuto degli steroli min 0.145 g su 100 parti di ss.
DATI MICROBIOLOGICI	Valori indicativi di un prodotto surgelato: CBT < 50 000 ufc/g; Muffe e Lieviti < 500 ufc/g; Enterobacteriaceae < 1000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Streptococchi fecali < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 10
SHELF LIFE	Non inferiore a 4 mesi

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Deve mantenere l'elasticità e il punto di cottura, senza fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 15 minuti, senza diventare collosa o far intorpidire l'acqua di cottura. Deve presentare colore, odore, sapore caratteristico.
RICHIESTE	
DIFETTI	Non deve presentare difetti nella lavorazione, nell'essiccamento e nella pezzatura, eccessiva frantumazione, incartamento, presenza di bottature, bolle d'aria, punti bianchi.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti, confezioni da 1 - 5 kg
DATI ANALITICI	Umidità max 12.50%; ceneri max 0,9% su ss; proteine min 1.50 % su ss, cellulosa max 0.45%, acidità max 4 su 100 parti di ss; numero di puntature nere max 1-2 su dm ² ; numero di puntature marroni max 10-20 dm ² ; tollerata la presenza di farine di grano tenero
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Muffe < 1000 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Streptococchi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assent
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola integrale di grano duro e acqua.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve presentare buona tenuta, assenza sfaldature e intorbidimento dell'acqua.
RICHIESTE	
DIFETTI	Difetti nella lavorazione, nell'essiccamento e nella pezzatura, eccessiva frantumazione, presenza di bottature, bolle d'aria, punti bianchi, frantumazioni, fessurazioni.

CONFEZIONAMENTO	Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti, confezioni da 1 - 5 kg
DATI ANALITICI	umidità max 12.50%; contenuto di ceneri 1.40-1.80% su ss; contenuto in proteine min 11.50 % su ss; acidità max 6 su 100 parti di ss. E' tollerata la presenza di farine di grano tenero non oltre 3%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

PASTA FRESCA CON RIPIENO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto conforme alle caratteristiche del DPR 187 9/2/2001, prodotti mediante sfarinati di grano (tenero/duro), uova, con ripieni vari (ricotta e spinaci, carni, prosciutto crudo).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Aspetto omogeneo della pasta, senza rotture; contenuto del ripieno indicativamente 40% sul totale, dopo cottura devono presentare consistenza e pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, poco sapido con assenza di retrogusti.
DIFETTI	Unità deformate max 2%; unità rotte dopo cottura max 1%, unità non farcite o parzialmente farcite assenti, corpi estranei assenti.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni in atmosfera modificata o sottovuoto della capacità di 3 kg.
DATI ANALITICI	Criteri corrispondenti alla tipologia di prodotto di appartenenza; è consentito l'uso di farina di grano tenero e un valore di acidità max di 7 gradi. La carne utilizzata nel ripieno non deve provenire dal quinto quarto.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT: < 100 000 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Clostridium perfringens < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 10 000; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 110 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 1/3 del TMC dichiarato
DIVIETI/NOTE	Vietato l'uso prodotti contenenti glutammato. E' ammesso l'uso di pasta ripiena sugelata per le diete speciali.

PASTA SFOGLIA E PASTA BRISE'

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazioni gastronomiche a base di farina acqua e materia grassa.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto può essere sia fresco che surgelato.
DIFETTI	Difetti nella lavorazione e nella pezzatura. Presenza di odori, sapori e colorazioni anomale.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti.
DATI MICROBIOLOGICI	Valori indicativi per prodotto surgelato: CBT < 3.000.000 ufc/g; Coliformi < 10.000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Stafilococcus aureus < 100 ufc/g; Clostridi solfito riduttori <100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g; Listeria monocytogenes assente in 25g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 4 mesi.

PIADINA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto da forno costituito da una sfoglia ottenuta dalla lavorazione di farina, olio extra vergine di oliva, sale, acqua, agenti lievitanti. Colore bianco-avorio con macchie ambrate di cottura di piccole dimensioni e tonalità sui due lati. Sapore fragrante e odore caratteristico, simile a quello del pane appena sfornato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Diametro indicativo: 20-25 cm Spessore: c.ca 4 mm.
RICHIESTE	Ottenuta con olio extra vergine di oliva
DIFETTI	Presenza di bruciature e macchie ambrate di cottura di dimensioni eccessive. Presenza di ammuffimenti, colorazioni anomale, gusto di rancido. Scarsa elasticità dell'impasto.
DATI MICROBIOLOGICI	Carica batterica totale < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 200 ufc/g; Muffe <100 ufc/g; Lieviti <100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 gg dal TMC indicato.
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere aromi

PRODOTTI DOLCIARI TRADIZIONALI: panettone, pandoro, colomba

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti dolciari da forno a lievitazione naturale prodotti con le caratteristiche e la composizione definite dal Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi.
RICHIESTE	
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere additivi e coloranti.

TARALLI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto da forno ottenuto da farina, vino bianco, olio di oliva, sale.
DIFETTI	Presenza di macchie, spezzature, rammollimenti, colori, odori e sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	In confezioni monoporzione
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

TORTE DA FORNO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti da forno freschi quali ciambella, torta di mele, torta paradiso.
DIFETTI	Presenza di odori, sapori, colori anomali
CONFEZIONAMENTO	Prodotti da circa 1 kg – diametro circa 30 cm.
SHELF LIFE	non inferiore a 5 giorni.
DIVIETI/NOTE	Non devono contenere coloranti artificiali.

CEREALI E LEGUMI

FARINA DI FRUMENTO DI TIPO "00"

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee e impurità.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di impurezze (tegumenti) e di altre specie botaniche, corpi estranei, umidità anomala, grumi.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre da 1 kg.
DATI ANALITICI	Umidità max 14.50%; Indici su ss: ceneri max 0.55% proteine min 9 su s.s; glutine min 7%. Limiti per metalli pesanti e aflatossine conformi ai limiti di legge.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; muffe < 10 000 ufc/g; Lieviti < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g. Parametri dal filth-test: max 30 insetti o frammenti di insetto in 50g su 6 u.c; peli di roditore max 1 in 50 g su 6 u.c.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

LEGUMI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Semi essiccati appartenenti alla famiglia delle Leguminose
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve essere di provenienza esclusivamente comunitaria, preferibilmente nazionale. Sono richiesti:
RICHIESTE	Fagioli borlotti, cannellini, bianchi di Spagna Ceci Lenticchie
DIFETTI	Presenza di semi rotti o danneggiati in misura superiore al 5%; semi di altre specie vegetali superiore al 2%; quantità eccessive di cotiledoni liberi, frammenti e pezzi di buccia, presenza di insetti, parti di insetti e altri corpi estrenei.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da 1 kg
DATI ANALITICI	Umidità 11-16% in base alla tipologia; residui di contaminanti nei limiti di legge.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000 ufc/g; Coliformi totali < 5000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Muffe e lieviti < 5000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi
DIVIETI/NOTE	Non sono ammessi prodotti in banda stagnata

FARINA DI MAIS

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di cariossidi di mais degerminato, a varietà gialla, preventivamente pulite e liberate dalle impurità. Colore giallo più o meno intenso, odore aromatico tipico del cerealesapore caratteristico.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.
RICHIESTE	Ammesso l'utilizzo di Farina di mais precotta per polenta istantanea
DIFETTI	Presenza di impurezze, umidità anomala, grumi, colori e sapori anomali

CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre da 1 kg
DATI ANALITICI	Umidità max 15 %; limiti per i contaminanti in conformità alla legislazione.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1.000.000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g. Parametri dal filth test: max 10 insetti o frammenti di insetto in 50g; max 1 pelo di roditore in 50 g; max 20 impurità in 50 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

CEREALI MINORI: FARRO PERLATO, ORZO PERLATO, MIGLIO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Grani uniformi, integri, puliti, uniformemente essiccati.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve essere di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale. Tipologie richieste:
RICHIESTE	Farro perlato (Triticum dicoccum), Orzo perlato (Hordeum vulgare), Miglio decorticato (Panicum Miliaceum)
DIFETTI	Presenza di corpi estranei (pietrisco, frammenti di stelo...), parassiti, semi di altre specie.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre da 1 kg
DATI ANALITICI	Umidità 10-11% in base alla tipologia; contenuto di metalli pesanti e aflatossine nei limiti di legge
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 000 ufc/g; Coliformi totali assenti; Bacillus cereus < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi

FECOLA DI PATATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e successiva macinazione delle patate. Colore bianco, odore e sapore neutri.
DIFETTI	Presenza di impaccamenti, grumi, eccessiva umidità, colori, sapori, odori anomali, presenza di corpi estranei.
DATI ANALITICI	Umidità max 20%; pH 5-7; contenuto di SO2 nei limiti di legge; contenuto proteico max 0.13% sul secco, contenuto di ceneri max 0.3% sul secco.

RISO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva raffinatura.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Sono ammesse le seguenti tipologie in considerazione delle diverse preparazioni: parboiled, Ribe, Thaibonnet, Arborio. Il prodotto deve essere di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale.
RICHIESTE	
DIFETTI	Deve essere esente da parassiti, corpi estranei, ammuffimenti. Non è ammessa una quantità di grani difettati oltre le quantità tollerate dalla normativa.
CONFEZIONAMENTO	In sacchetti di polietilene preferibilmente sottovuoto del peso massimo di 5 kg
DATI ANALITICI	Umidità max 14.50; contaminanti nei limiti di legge.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Bacillus Cereus < 10 ufc/g; Lieviti < 500 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g Listeria monocytogenes assente in 25 g. Parametri da filth-test max 50 i
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

PRODOTTI DI DROGHERIA

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da aceto di vino, mosto d'uva concentrato, mosto concentrato cotto, caramello, che abbia subito una maturazione minima di due mesi in botti di rovere e castagno. Aspetto liquido scuro, denso, colore bruno scuro con riflessi rossastri, odore acido con note caratteristiche, gusto agrodolce, equilibrato, gradevole.
DIFETTI	Sapori ed odori anomali, presenza di grumosità
DATI ANALITICI	Acidità totale (valutata in acido acetico) 6.00-6.15 g/100 ml; pH 2.00-3.00; densità relativa (20 °C) 1.070 - 1.090; anidride solforosa totale 15-60 ppm
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 ufc/g; Muffe < 50 ufc/g; Salmonella spp assente; Coliformi assenti; Escherichia coli assente; Stafilococchi assenti

ACETO DI VINO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica del vino, avente un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60g/l (Reg CEE n 479/2008).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Acidità superiore al 6%, contenuto di SO2 max 250 mg/l
RICHIESTE	
DIFETTI	Eccessiva torbidità, presenza di muffe e lieviti, alterazioni del colore (inscurimenti da bruno a nero) dovuta a casse ferrica, degenerazione batterica, incompleta fermentazione, anomalie nel processo (ossidazione eccessiva o scarsa), parassiti
CONFEZIONAMENTO	
DATI ANALITICI	Acidità totale 6 g/100 ml; estratto secco totale max 15 g/l; contenuto di SO2 max 10 mg/l; densità a 20 °C 1.0165 v/v; titolo alcolometrico volumico 0.1 v/v

ACQUA OLIGOMINERALE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Acqua oligominerale
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Deve essere "totalmente degassata" e deve presentare un residuo secco tale da classificarla come "oligominerale"
RICHIESTE	(r.s.<500 mg/l).
DIFETTI	Presenza di corpi estranei, intorbidimenti, opalescenze, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie di PET da 0.5 l
DATI ANALITICI	Residuo fisso a 180°C compreso tra 50 e 500 mg/l
DATI MICROBIOLOGICI	CBT 22°C < 20 UFC/ml; CBT 37°C < 5 UFC/ml; Escherichia coli e coliformi tot: assenti/250 ml; Staphylococcus aureus: assente/250 ml; Pseudomonas aeruginosa: assente/250 ml
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

ANANAS ALLO SCIROPPO LEGGERO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Pezzi (segmenti) di ananas in succo naturale. Ingredienti: ananas, acqua, zucchero, acido citrico (correttore di acidità).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Prodotto ottenuto da frutti sani e al giusto grado di maturazione privati del torsolo, della scorza e tagliati a segmenti (pari a 1/16) addizionati di succo di ananas.
RICHIESTE	Segmenti di dimensioni regolari e consistenza uniforme, colore giallo chiaro/paglierino

DIFETTI	Presenza di corpi estranei, odori e sapori anomali (retrogusto metallico). Liquido di governo con presenza di alterazioni di sapore ed odore.
CONFEZIONAMENTO	In banda stagnata
DATI ANALITICI	Residuo rifrattometrico (20°C) 12-16 °Bx; pH 3.6-3.8; coloranti e conservanti assenti, Valore energetico max 65 kcal
DATI MICROBIOLOGICI	Prodotto microbiologicamente stabile
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

CAPPERI SOTTO SALE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Capperi di medio-piccola pezzatura (80%) conservati sotto sale.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Consistenza soda; colore, sapore e odore caratteristico.
RICHIESTE	
DIFETTI	Odore, sapore o colorazione anomali.
CONFEZIONAMENTO	Mastello da 0,5 – 1kg
DATI MICROBIOLOGICI	CBT <10000 ufc/g; Muffe e Lieviti < 100 ufc/g; Coliformi totali assenti; Escherichia coli assente; Enterobatteri assenti; Stafilococchi coagulasi positivi assenti; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi.

BARRETTA DI CIOCCOLATO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla mescolanza seguita dalle operazioni di concaggio, temperaggio di polvere di cacao, burro di cacao, zuccheri e latte intero in polvere (per formulazione al latte) e lecitina di soia. Deve essere caratterizzato da buona fabbricazione e palatabilità.
DIFETTI	Presenza di affioramenti, untuosità, sabbiosità, grumi, scarsa palatabilità
CONFEZIONAMENTO	Porzioni da circa 20-25 g
DATI ANALITICI	ss totale di cacao min 35%; tenore di burro di cacao min 18% sulla ss totale di cacao; cacao sgrassato min 14% sulla ss totale di cacao
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 2000 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Lieviti < 10 ufc/g; Coliformi totali assenti; Escherichia coli assente; Enterobatteri assenti; Stafilococchi coagulasi positivi assenti; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza gelificata di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta (min 45%) nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.
DIFETTI	Presenza di alterazione di sapore e odore, marcescenze, imbrunimenti. Formazione di muffe.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzioni da circa 25-30 g
DATI ANALITICI	Indice rifrattometrico 38 °Bx; pH 3.3 ± 0.35; acidità (meq) 0.6 ± 0.2; Bostwich (indice della consistenza) 3.5 ± 2
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

DIVIETI/NOTE Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

CREMA DI NOCCIOLE SPALMABILE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto dolciario spalmabile a base di crema di nocciole. Contenuto di nocciole non inferiore a 20%.

DIFETTI Presenza di granulosità. Colorazioni e sapori anomali. Presenza di corpi estranei

CONFEZIONAMENTO In monoporzioni da circa 30 g

SHELF LIFE Non inferiore a 6 mesi

DIVIETI/NOTE Non deve contenere olio di palma e grassi idrogenati.

ESTRATTO PER BRODO VEGETALE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dall'idrolisi di proteine vegetali.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Senza grassi idrogenati, glutammato

RICHIESTE

DIFETTI Colorazioni e sapori anomali. Presenza di muffe e di corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO Granulato o in pasta in confezioni da 0.5 kg

DATI ANALITICI Residuo secco min 80% su ss, azoto totale min 5.8 % su ss, ceneri max 42% su ss, cloruro (calcolato su cloro presente) 35 % su ss.

DATI MICROBIOLOGICI CBT < 500 000 ufc/g; Enterobatteri < 100 ufc/g; Muffe e Lieviti < 500 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g

SHELF LIFE Non inferiore a 12 mesi

DIVIETI/NOTE Non ammessi prodotti contenenti glutammato monosodico, BHA e BHT (butilidrossi anisolo/toluolo) e grassi idrogenati.

FUNGHI SECCHI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Specie Boletus edulis (porcini) tipologia commerciali "speciali" o "extra".

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE I funghi possono essere Interi o sminuzzati

RICHIESTE

DIFETTI Presenza di umidità eccessiva e rammollimento del prodotto. Presenza di larve vive, muffe. Presenza di eccessive tarlature e annerimenti eccessivi. Presenza eccessiva di frammenti

CONFEZIONAMENTO In confezioni sigillate

DATI ANALITICI Umidità ≤ 12% + 2% (m/m). Presenza di unità difettose o alterate ≤ 25-40% m/m, suddiviso come segue: imp. minerali ≤ 2% m/m; imp. organiche vegetali ≤ 0,02% m/m; tramiti di larve ≤ 25% m/m; funghi anneriti ≤ 20% m/m.

SHELF LIFE Non inferiore a 6 mesi

KETCHUP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Salsa agrodolce a base di pomodoro, aceto, zucchero e spezie.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Il prodotto deve contenere aceto di mele o aceto di vino ed essere addizionato con zucchero.

RICHIESTE

DIFETTI Odore, colore e sapore anomali.

CONFEZIONAMENTO Confezioni monoporzione da circa 15g.

DIVIETI/NOTE Non ammessa presenza di aceto da alcool e di sciroppo di glucosio-fruttosio.

MIELE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Sostanza dolce naturale ottenuta mediante sfavatura e prodotta dalle api (<i>Apis mellifera</i>), mediante trasformazione di nettare, secrezioni di parti vive di piante e sostanze secrete da insetti succhiatori presenti sulle piante stesse. (Direttiva 2001/110/CE).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Si richiede prodotto di origine nazionale, esente da sostanze che ne modificano artificialmente l'acidità.
RICHIESTE	Presenza di corpi estranei (insetti o parti di insetto, covate, sabbia), muffe, bolle d'aria superficiali, presentazione disomogenea, eccessiva fluidità, eccessive cristallizzazioni.
DIFETTI	Alterazione di colore e sapore dovuti a processi fermentativi
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione (o vasetti da 0,5 - 1 kg)
DATI ANALITICI	Tenore di glucosio+fruttosio min 60 g/100g; tenore in saccarosio max 5 g -15 g/100g; umidità max 18.5%; HMF (idrossimetilfurfurale) max 20 mg/kg; diastasi min 8 US; pH 3-4.5; acidità totale 39 meq/kg; contenuto di piombo max 0.10 mg/kg (Reg 1005/2015).
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 ufc/g Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; spore di anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; <i>Bacillus cereus</i> < 100 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Clostridi produttori di tossine botuliniche assenti in 25 g, tossine botuliniche assenti in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi
DIVIETI/NOTE	Non ammesso l'utilizzo di miele industriale

OLIO DI MAIS

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Olio di semi di mais raffinato. Il prodotto deve presentarsi limpido, di colore giallo paglierino
DIFETTI	Presenza di impurità e mucillaggini, alterazioni di colore e sapore.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni di PET da 1 litro
DATI MICROBIOLOGICI	Il prodotto non costituisce substrato di crescita per i diversi microrganismi.
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi
DIVIETI/NOTE	Giacenza di prodotto superiore a 12 litri

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8g per 100g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve provenire dalla produzione di annata, essere di origine Comunitaria, preferibilmente nazionale, essere limpido, privo di impurità, sapore gradevole, colore da verde a giallo, odore fragrante, gradevole, gusto sapido di olive.
RICHIESTE	Costituisco
DIFETTI	Presenza di impurità, colorazioni anomale, odori sgradevoli (rancido, putrido, muffa).
CONFEZIONAMENTO	Esclusivamente in bottiglie di vetro da 1 l per le operazioni di condimento presso i terminali esterni, in latte o confezioni in PET da 5 litri per gli altri usi culinari.
DATI ANALITICI	Acidità (mg/100g espressa in acido oleico) max 0.8; numero di perossidi (meq/O ₂ /kg) 20; trilinoleina (% max) 0.35; indici di composizione acidica, sterolica, transisomerasi degli acidi grassi conformi al Reg. CE1348/2013; valori

spettrofotometrici: K232: max 2.50; K270: max 0.22; ΔK max 0.01; Valutazione sensoriale: mediana del fruttato >0 e mediana del difetto = 0.

DATI MICROBIOLOGICI	Il prodotto non costituisce substrato di crescita per i diversi microrganismi.
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi
DIVIETI/NOTE	Utilizzare olio di oliva o mescolare oli di tipo diverso

OLIVE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Bacche denocciolate prive di picciolo, con colore tipico, odore e sapore gradevoli e tipici del prodotto.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Olive verdi o nere denocciolate in salamoia.
DIFETTI	Presenza di peduncoli, di nocciolo o sue parti.
CONFEZIONAMENTO	Contenitori in vetro o banda stagnata
DATI ANALITICI	pH 3.5 ± 0.5 ; acidità libera (espressa come acido lattico) 0.5 ± 0.1 %
DATI MICROBIOLOGICI	Prodotto caratterizzato da sterilità commerciale
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

ORIGANO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Spezia dall'aroma caratteristico, ottenuta dall'essiccazione della pianta Origanum vulgare: pianta erbacea perenne della famiglia delle Lamiaceae.
DIFETTI	Presenza di infestanti, tracce di infestanti e muffe. Presenza di altri corpi estranei.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da circa 500 g sigillate, intatte ed esente da difetti
DATI ANALITICI	Umidità < 9%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 15000 ufc/g; Coliformi < 150 MPN/g; Escherichia coli < 0,30 MPN/g; Muffe e Lieviti < 1700 ufc/g
SHELF LIFE	TMC indicato in etichetta

PASSATA DI POMODORO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Succo ottenuto da pomodori freschi, passato al setaccio per eliminare bucce e semi ed altre parti spesse avente un tenore di sostanza secca inferiore al 12% (al netto del sale aggiunto). Prodotto di colore rosso intenso, odore e sapore pronunciato, elevato tenore in solidi, elevato tenore in pectine e cellulosa.
DIFETTI	Presenza di residui vegetali estranei, minerali, larve, insetti, parassiti, ammuffimenti, colori, odori, sapori anomali, disomogeneità nella texture del prodotto.
DATI ANALITICI	pH max 4.5; residuo secco 8-10%; indice rifrattometrico 7.5-8 °Bx; consistenza Bostwich max 12; quantità di sale aggiunto 0.4-0.5%; acidità sul residuo secco netto max 9.5%; zuccheri sul residuo secco netto min 42%
DATI MICROBIOLOGICI	Conta delle muffe: non deve superare il 70% dei campi positivi
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi
DIVIETI/NOTE	Non è ammesso l'uso di prodotto ottenuto dalla diluizione di prodotto concentrato.

PESTO FRESCO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione gastronomica caratterizzata da olio e basilico, contenente formaggio, anacardi e pinoli.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto prodotto fresco, pastorizzato, ottenuto con olio extravergine di oliva.
DIFETTI	Colore, odore, sapore anomalo. Presenza di corpi estranei e muffe.
DATI ANALITICI	pH 5.1; aw (attività dell'acqua) 0.94
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 300 000 ufc/g; Muffe < 1000 ufc/g; Clostridium perfringens < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 20 giorni
DIVIETI/NOTE	Non ammessa l'aggiunta di anidride solforosa e derivati.

POMODORI PELATI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Pomodori di tipo lungo privati della buccia a cui è permessa l'aggiunta di: acqua, succo di pomodoro, concentrato di pomodoro, cloruro di sodio, acido citrico.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve essere esclusivamente di origine nazionale. Fornitura di prodotto di qualità superiore, che presenti i seguenti indici: peso sgocciolato non inferiore al 70%; residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore a 4.5%; contenuto di bucce (da valutare su almeno 5 confezioni) max 1.5 cm ² su 100 g; su un singolo contenitore non oltre 6 cm ² su 100 g.
DIFETTI	Colore, odore, sapore anomali (non tipici del pomodoro maturo e sano); presenza di larve di parassiti e alterazioni di tipo parassitario.
CONFEZIONAMENTO	Contenitori in banda stagnata
DATI ANALITICI	pH max 4.5, interezza minimo 80%; indice rifrattometrico per il prodotto 5 °Bx; indice rifrattometrico per il liquido di governo 7 °Bx; bucce massimo 3 cm ² su 100g; muffe massimo 30 %. Conformità per gli altri parametri al Reg. CE 1764/86.
DATI MICROBIOLOGICI	Conta delle muffe: non superiore a 30 campi positivi (corrispondente alla categoria superiore)
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

PUREA DI FRUTTA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Polpa ottenuta dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, privati delle parti non edibili. Aspetto: polpa omogenea; odore, sapore, colore tipici e gradevoli.
DIFETTI	Presenza di muffe, rigonfiamenti, colori e sapori anomali,
CONFEZIONAMENTO	In vaschette monoporzione (circa 100 g) con apertura a strappo.
DATI MICROBIOLOGICI	Muffe e Lieviti < 10 ufc/g; Salmonella spp assente; Listeria monocytogenes assente; Staphilococcus aureus assente; Clostridi assenti
SHELF LIFE	Non inferiore a 4 mesi

SALE MARINO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Sale marino fine e grosso, privo di impurità fisiche.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto sale fino iodato

DIFETTI	Presenza di contaminazioni di natura chimica e ambientale.
CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone da 1kg; in contenitori con dosatore in PE per il codimanto presso i refettori.
DATI ANALITICI	Contenuto di NaCl 96-97%; umidità 1-3%, purezza (%NaCl/ss) 99,6- 99,9%
SHELF LIFE	Nessuna limitazione

SPEZIE E AROMI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	E' previsto l'uso di aromi quali maggiorana, origano, timo, rosmarino, erba cipollina e spezie quali noce moscata, chiodi di garofano, curry, cannella, curcuma.
DIFETTI	Presenza di infestanti, tracce di infestanti e muffe. Presenza di altri corpi estranei.
CONFEZIONAMENTO	In involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della Ditta produttrice. Per le erbe aromatiche è ammesso il confezionamento in sacchetto in materiale plastico di dimensioni massime da 500g. Le spezie devono essere fornite in contenitori in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da 250g.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 15000 ufc/g; Coliformi < 150 MPN/g; Escherichia coli < 0,30 MPN/g; Muffe e Lieviti < 1700 ufc/g.
SHELF LIFE	TMC indicato in etichetta
DIVIETI/NOTE	Il curry non deve contenere senape nella sua formulazione.

SUCCO DI LIMONE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto esclusivamente dalla spremitura di limone. Il prodotto deve essere costituito da succo di limone (100%). Caratteristiche sensoriali: sapore tipico del succo di limone, colore giallo pallido, odore di limone fresco naturale.
DIFETTI	alterazione di colore e sapore. Presenza di corpi estranei
CONFEZIONAMENTO	In bottiglie in vetro da 1 litro
DATI ANALITICI	residuo rifrattometrico (°Brix a 20 °C) % p/p 7.5- 8,0; H (su tq) 2,5 - 3,5; coloranti assenti; conservanti (SO2) (ppm) inferiori a 350.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/ml; Muffe e lieviti < 10 ufc/ml
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

SUCCO DI FRUTTA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, appartenente ad una o piu' specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici della frutta da cui proviene.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Deve presentare sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva, non ottenuto da frutti immaturi o alterati, privi di sostanze vegetali non genuine o guaste.
DIFETTI	colore e sapore anomali
CONFEZIONAMENTO	Brick da circa 200 mL o da 1 Litro.
DATI ANALITICI	succo 100%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/ml; muffe e lieviti assenti
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione di acido citrico e ascorbico.

SUCCO E POLPA (o NETTARE) DI FRUTTA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto mediante aggiunta di acqua, zuccheri e/o miele a purea di frutta. Il processo impiegato deve essere igienicamente sicuro e garantire la buona conservazione del prodotto. Deve presentare sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Gusti indicativamente richiesti: pesca, pera, mela, albicocca.
DIFETTI	colore e sapore anomali
CONFEZIONAMENTO	Brick da circa 200 mL
DATI ANALITICI	tenore minimo in succo e/o purea pari a 40-50% di frutta; aggiunta di zucchero non oltre 20% in peso; in conformità all'allegato IV della Direttiva. Indice rifrattometrico 14.7 ± 0.2 °Bx; pH 3.45-3.90; viscosità 40-100 s; acidità (% acido citrico anidro) 0.22 ± 0.03 g/ 100g
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/ml; muffe e lieviti assenti
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione di acido citrico e ascorbico.

TE' FREDDO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Bevanda a base di tè aromatizzata al gusto limone o pesca, senza conservanti.
CONFEZIONAMENTO	In bottiglietta da circa 25 cc o in brick
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Conserva ottenuta da tonno in olio di oliva. La denominazione di tonno è riservata esclusivamente ai "tonnidi", della specie "Thunnus Albacares".
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Prodotto in stabilimenti comunitari riconosciuti. Maturazione richiesta almeno 30 giorni. Pezzo intero con presenza di briciole non superiore al 18%. (Reg CE1536/1992).
DIFETTI	Colore, odore, sapore anomalo, presenza eccessiva di frammenti, presenza di vacuoli per autolisi proteica eccessiva, macchie scure o nere (reazione tra Fe e H ₂ S), presenza di cristalli di fosfato di ammonio e magnesio (struvite), presenza di parti scure, interiora, lisce, materiale estraneo. Confezioni con contenitori rovinati (bombature, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni), difetti nell'aggraffatura.
CONFEZIONAMENTO	Contenitori in banda stagnata di pezzatura da 1730g. Solo per le diete speciali è ammesso l'uso di scatolette da 80g.
DATI ANALITICI	Parametri chimici: contenuto sale 1.6 - 2.0%; pH 5.8 - 6.3; umidità 60-70 %; acqua in olio max 8 %; perossidi meq O ₂ /kg max 15; acidità dell'olio max 0.3g/100 g; contenuto di mercurio max 0.7 ppm; contenuto di istamina max 30 ppm.
DATI MICROBIOLOGICI	Prodotto caratterizzato da sterilità commerciale
SHELF LIFE	Non inferiore a 18 mesi
DIVIETI/NOTE	Non è ammesso l'uso di prodotto confezionato in buste

ZAFFERANO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dagli stigmi del fiore del Crocus Sativus L. fornitura in polvere, in involucri sigillati, ed etichettati.
CONFEZIONAMENTO	In bustine in carta, contenitori in vetro o altro materiale, purché atto a venire in contatto con alimenti.
DATI ANALITICI	Micotossine: assenti, Parassiti: assenti
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10000 UFC/g, Coliformi < 10 UFC/g, Solfito riduttori < 10 UFC/g; muffe < 1000 UFC/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

ZUCCHERO SEMOLATO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	dolcificante ottenuto da canna o barbabietola da zucchero, raffinato e che si presenta in forma di polvere cristallina bianca.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Zucchero bianco raffinato semolato, a media granulosità.
RICHIESTE	
DIFETTI	Odori, sapori, colore anomali; presenza di impurità, insetti, presenza di umidità eccessiva e di grumi
CONFEZIONAMENTO	In confezioni da 1 kg
DATI ANALITICI	Saccarosio 100%; polarizzazione 99.7%; zucchero invertito 0.04% ; umidità 0.06% SO2 residua max 15 ppm; arsenico max 0.5 ppm; piombo max 2 ppm; ceneri max 0.1 ppm; assenza di coloranti e additivi.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 200 ufc/g; Coliformi totali assenti; Coliformi fecali assenti; Salmonella spp assente in 25g; Lieviti e Muffe 20 ufc/g; E. coli assenti in 1g; Staphylococcus aureus assente in 1g. Insetti e frammenti di insetti assenti; peli di roditore assenti in 1
SHELF LIFE	Nessuna limitazione

LATTE E DERIVATI

BUDINO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Dessert a base di latte, aromatizzato al gusto vaniglia e cioccolato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Richiesto prodotto ottenuto con latte fresco pastorizzato di Alta Qualità.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori, anomali, difetti nella consistenza, eccessiva separazione delle fasi.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni monoporzione.
DATI ANALITICI	Prova della fosfatasi negativa e perossidasi positiva.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Coliformi < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni
DIVIETI/NOTE	senza coloranti

BURRO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte vaccino per affioramento o per centrifugazione. Prodotto caratterizzato da buona consistenza e spalmabilità, aspetto omogeneo e ripartizione di acqua uniforme, colore bianco paglierino naturale.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Richiesta la fornitura di prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione della crema di latte vaccino senza aggiunta di additivi né coloranti.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali (rancidità), consistenza granulosa e cristallina percepibile al palato.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni originali e sigillate, preferibilmente in grammature tali da essere consumate in giornata.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 82%; umidità max 16%; acidità % espressa in acido oleico 0.3-0.7; test di Kreis negativo; numero di iodio 26-40; indice di rifrazione 44-48; numero di perossidi meqO ₂ /kg max 0.8
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Coliformi < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Brucella spp < 10 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni
DIVIETI/NOTE	Vietato l'uso di surrogati del burro e di margarina

FORMAGGI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti ottenuti dalla coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente scremato e dalla crema, anche facendo uso di fermenti e sale da cucina.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la somministrazione di formaggi di diversa natura e stagionatura; nel caso di prodotti DOP gli stessi devono essere fabbricati secondo quanto previsto dai rispettivi Disciplinari, e devono presentare le caratteristiche in essi definite. Sui singoli prodotti devono potersi riconoscere i rispettivi marchi, apposti dal Consorzio di tutela. Oltre ai prodotti di seguito descritti potrà essere richiesta la fornitura per pasti domiciliari e comunali di Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, Fontina DOP.

DIFETTI	Presenza di gonfiori, odore di muffa o di rancido, retrogusti anomali (amaro), alveolatura irregolare o fessurazioni, colorazioni anomale.
DIVIETI/NOTE	Non devono presentare crosta formata artificialmente né essere trattati con materie estranee. Vietato l'uso di formaggi fusi

Asiago Dop

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio semigrasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino. Pasta e occhiatura marcata e irregolare, colore della pasta bianco o leggermente paglierino.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la tipologia "pressato". Stagionatura richiesta: 20-40 giorni.
DIFETTI	Occhiature eccessive, colori, odori, sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Preferibilmente confezionato sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso su ss min 44%; umidità pari a circa 40%
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 100 000 ufc/g; Echerichia coli < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 1000 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

Caciotta

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio a pasta morbida ottenuto da latte vaccino pastorizzato mediante coagulazione acido-presamica. Il prodotto subisce stagionatura variabile da 1 a 4 mesi. Crosta sottile, di colore giallo rosato, pasta omogenea senza occhiature o con poche occhiature sparse di colore giallo-paglierino. Consistenza morbida, sapore dolce, e delicato.
DIFETTI	Occhiature eccessive, colori, odori, sapori anomali. Presenza di muffe superficiali in quantità eccessiva.
DATI ANALITICI	Umidità circa 44%; contenuto di grasso 52% su ss
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 200 ufc/g; Escherichia coli < 30 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni

Crescenza

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio molle a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. Presentazione compatta, sapore gradevole e non eccessivamente acido, conservanti assenti.
DIFETTI	Occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione da 60/100g. L'utilizzo di confezioni di peso superiore sarà valutato in base alle modalità di gestione.
DATI ANALITICI	Umidità circa 55 %; contenuto di grasso min 44 % su ss.
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 10 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 giorni

Edamer

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio a pasta chiara, ottenuto esclusivamente da latte vaccino. Prodotto a pasta morbida, elastica, di colore avorio semilucido, con occhiatura scarsa di media grandezza. Sapore lieve, delicato; assenza di conservanti

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE

RICHIESTE

DIFETTI

Rammollimenti, colori, odori, sapori anomali, presenza di muffe sulla superficie.

DATI ANALITICI

Contenuto di grasso sulla ss min 40%; umidità max 47%; pH 5 -5.5

DATI MICROBIOLOGICI

CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g

SHELF LIFE

Non inferiore a 20 giorni

Mozzarella per pizza

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, senza l'impiego di conservanti. Consistenza compatta della pasta di colore bianco.

DIFETTI

Presenza di rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti

CONFEZIONAMENTO

Confezioni in PE di quantità nominale non superiore a 5 Kg

DATI ANALITICI

Sostanza grassa 25-30%, umidità = c.ca 40%

DATI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE

Non inferiore a 20 giorni

Formaggio spalmabile

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio fresco, cremoso a pasta molle, di sapore leggermente acido, ottenuto da latte vaccino pastorizzato.

DIFETTI

odori, colori, sapori anomali

CONFEZIONAMENTO

in confezioni monoporzione da 50 o 100g.

DATI ANALITICI

Contenuto di grasso min 44% su ss, pH 4.65 - 4.95

DATI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Pseudomonas spp < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE

Non inferiore a 30 giorni

DIVIETI/NOTE

Non ammessa la presenza di additivi e stabilizzanti.

Grana Padano DOP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici. E' previsto l'uso di lisozima. Sapore fragrante ma non piccante, struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE

Prodotto con stagionatura non inferiore a 12 mesi.

RICHIESTE

	E' richiesto prodotto in pezzi (da circa 30g) per il consumo a pasto.
DIFETTI CONFEZIONAMENTO	Occhiature, rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali. Preferibilmente confezionato sottovuoto (spicchi). Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 32% su ss; Umidità max 36%; sale+H77 1-2%
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 1000 ufc/g; Termotrofi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphilococcus aureus < 100 ufc/g; Enterotossine stafilococciche assenti in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni
DIVIETI/NOTE	Non ammesso come formaggio da grattugia.

Italico

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio tipico proveniente da una o da due mungiture, pastorizzato a pasta morbida, tenera e compatta, colore giallo paglierino, leggermente e irregolarmente alveolata. Sapore dolce caratteristico e delicato.
DIFETTI	Occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali
DATI ANALITICI	Umidità circa 47%; contenuto di grasso min 50% su ss
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 10 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

Montasio DOP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse. Altezza scalzo 6- 10 cm, crosta liscia, regolare, elastica, pasta compatta con leggera occhiatura di piccolissima dimensione. Sapore leggermente piccante gradevole, aroma caratteristico.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Stagionatura 2-3 mesi.
DIFETTI	Occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	Preferibilmente confezionato sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso su ss min 40 %
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

Mozzarella

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, senza l'impiego di conservanti.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Pezzatura tra i 20 e i 50 g
DIFETTI	Presenza di rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti.

DATI ANALITICI	Umidità pari a circa 60%; contenuto di grasso min 44% su ss; Furosina max 12mg/100g di sostanza proteica; aflatossine nei limiti di legge
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 giorni

Parmigiano Reggiano DOP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e non è ammesso l'uso di additivi. Sapore fragrante ma non piccante, struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Prodotto con stagionatura non inferiore a 15 mesi. E' richiesto prodotto Intero (spicchi) per ottenere formaggio grattugiato; in pezzi (da circa 30g) per il consumo a pasto.
DIFETTI CONFEZIONAMENTO	Occhiature, rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali. Preferibilmente confezionato sottovuoto (spicchi). Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	contenuto di grasso min 32% su ss
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 1000 ufc/g; Termotrofi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Enterotossine stafilococciche assenti in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni

Primo Sale

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio fresco di tipo canestrato, ottenuto da latte vaccino intero. Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato
DIFETTI CONFEZIONAMENTO	Odori, colori, sapori anomali, rigonfiamenti, ammuffimenti Vaschette termosigillate da 1 o 2kg
DATI ANALITICI	Umidità min 58.5; contenuto di grasso 50.5% su ss; pH 5.8
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore 10 giorni

Provolone Valpadana DOP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino intero, raccolto nella zona di origine da meno di 60 ore dalla prima mungitura, che può subire il trattamento termico di pastorizzazione. Prodotto senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata, tollerata una leggera sfogliatura.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Richiesta la tipologia dolce, con stagionatura non superiore a 3 mesi.
DIFETTI	Occhiature e fermentazioni anomale, colori, sapori odori anomali

CONFEZIONAMENTO	Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso sulla ss non inferiore a 44%;
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

Ricotta vaccina

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Derivato del latte ottenuto per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	In vaschette termosigillate da 1 o 2 kg. In Confezioni monoporzione da 60/100g per il consumo a pasto.
DATI ANALITICI	Umidità circa 72%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe e lieviti < 10 ufc/g; Clostridi solfito riduttori < 10 ufc/g; E.coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

Robiola fresca

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio grasso a pasta fresca, ottenuto da latte vaccino che subisce una stagionatura di 3-5 giorni. Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	
RICHIESTE	
DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali, presenza di muffe.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni monoporzione da 60/100g
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 45% su ss
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe e lieviti < 10 ufc/g; Clostridi solfito riduttori < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

GELATO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto addolcito ottenuto sia da un'emulsione di grasso e proteine con aggiunta di altri ingredienti e sostanze, sia da una miscela di acqua, zuccheri e altri ingredienti e sostanze, che è stato sottoposto a gelatura e che è conservato, venduto e consumato allo stato congelato o parzialmente congelato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Richiesta la fornitura di gelato in coppetta del peso di circa 50-60 g (con cucchiaino) o di gelato tipo biscotto.
RICHIESTE	Il prodotto deve presentare formulazione semplice con ridotto contenuto di additivi.
DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali, macchie, ghiaccio superficiale e irregolarità della texture (indicativo del colpo di calore)
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000 ufc/g Coliformi totali < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Enterobatteri assenti in 1

SHELF LIFE g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
Non inferiore a 60 giorni

YOGURT INTERO BIANCO O ALLA FRUTTA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dalla fermentazione lattica di latte intero pastorizzato ad opera dei microrganismi Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus, senza allontanamento del siero dal prodotto. I microrganismi devono essere vivi e vitali fino al momento del consumo e presenti in misura non inferiore a 10.000.000 ufc/g. Nei gusti alla frutta deve essere aggiunta purea di frutta.

DIFETTI Colori, odori, sapori anomali, difetti nella texture, ammuffimenti, fermentazioni anomale, rigonfiamenti della confezione.

CONFEZIONAMENTO In confezioni monodose da 125 g

DATI ANALITICI Acidità espressa come acido lattico min 0.8%; pH 3.5; 4.6; prova della fosfatasi negativa. La presenza di altri ingredienti alimentari non deve essere superiore al 30% sul prodotto finito. Conservanti e inibenti devono essere assenti.

DATI MICROBIOLOGICI Streptococcus thermophilus + Lactobacillus >10 000 000/g; ogni specie deve essere presente in concentrazione > 1 000 000/g. Coliformi < 10 ufc/ml; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/ml, Salmonella spp assente in 25 g;

SHELF LIFE Non inferiore a 15 giorni

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Latte fresco pastorizzato ottenuto da latte crudo proveniente direttamente da stalle o centri di raccolta con contenuto di grasso non inferiore a 3.5 % e proteine non inferiori a 3.2% e che presenti al consumo un contenuto in sieroproteine non inferiore al 15.50% delle proteine totali.

Prodotto di buona presentazione, di colore bianco ialino, senza separazione delle fasi o grumi.

DIFETTI Presenza di colori, odori, sapori anomali

CONFEZIONAMENTO In bottiglie in PET, o confezioni in tetrapack

DATI ANALITICI Contenuto di grasso min 3.5 g/100 ml; proteine min 3.2 g/ml; ss magra min 8.5 g/ml; contenuto in fufosina max 8.6 mg su 100 g di sostanza proteica; acidità max 7 °SH (su 100 ml); prova della fosfatasi negativa; prova della perossidasi positiva; sostanze

DATI MICROBIOLOGICI CBT < 100 000 ufc/ml cellule somatiche < 300 000 ufc/ml (legislazione); Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/ml; Enterobatteri < 10 ufc/ml; Salmonella spp assente in 25 ml; Listeria monocytogenes assente in 25 ml.

SHELF LIFE Fino a Data Scadenza

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Latte UHT a lunga conservazione che ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo.

	Prodotto di colore bianco ialino, senza separazione delle fasi o grumi.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	In bottiglie in PET, o confezioni in tetrapack
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso 1.5 -1.8 g/100 ml; proteine min 2.8 g/ml; ss magra min 8.5 g/ml; acidità max 7 °SH; prova della fosfatasi negativa; prova della perossidasi negativa; sostanze inibenti assenti; residui di metalli pesanti, aflatossine e pesticidi nei
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000 ufc/ml; cellule somatiche < 400 000 ufc/ml; Salmonella spp assente in 25 ml; Listeria monocytogenes assente in 25 ml. Prodotto microbiologicamente stabile.
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni

CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE

CARNI AVICOLE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carni provenienti da razze avicole (pollo e tacchino), di classe A, provenienti da allevamenti nazionali. Gli animali devono essere alimentati con mangimi autorizzati, preferibilmente allevati a terra. Le carni devono presentare colorazione bianco-rosato uniforme tendente al giallo, consistenza soda, masse muscolari ben sviluppate, la pelle deve essere fine di spessore, di colore giallo chiaro, pulita ed elastica.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richiesti i seguenti tagli di pollo: petto, coscia, fuso, sovracoscia.
DIFETTI	Sono richiesti i seguenti tagli di tacchino: fesa. Prodotto con colorazioni anomale, presenza di ecchimosi, macchie, patine, odori e sapori anomali, carni flaccide o fibrose, residui cartilaginei, ossificazioni. Presenza di ossa frantumate. Presenza di residui di piumaggio.
CONFEZIONAMENTO	In base alla tipologia; sono ammessi confezionamenti sotto vuoto o in atmosfera protettiva.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 000 ufc/cm ² ; Escherichia coli < 100 ufc/cm ² ; Staphylococcus aureus < 100 ufc/cm ² ; Salmonella spp assente in 25 cm ² ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm ² ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/cm ² .
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 gg
DIVIETI/NOTE	E' ammesso l'uso di carni avicole congelate esclusivamente per la preparazione di diete speciali.

Coscia di pollo

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Quarto posteriore compreso della muscolatura. Le cosce devono essere ben conformate, e la muscolatura ben sviluppata.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto un prodotto con peso minimo pasri a 150g
DIFETTI	Presenza di piume ed eccedenze di pelle.

Fesa di Tacchino

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Fesa di tacchino intero o a metà, disossato, privo di forcilla, sterno, costole e pelle. Deve provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi. La carne deve presentare colore bianco roseo, consistenza adeguata e tenera. Il peso deve essere superiore a 4 kg
DIFETTI	Consistenza fibrosa o flaccida, presenza di sierosità, ecchimosi, edemi, ematomi, lacerzioni, colori, odori, sapori anomali.
DIVIETI/NOTE	Non è ammessa la presenza di cartilagini sternali, residui ossei, pelle,

Fusi di Pollo

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre, sezionate in corrispondenza delle articolazioni. La muscolatura deve essere allungata e ben sviluppata.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto un prodotto con pezzatura compresa fra 110 e 140g

DIFETTI Presenza di piume ed eccedenze di pelle; le ossa non devono essere frantumate.

Sovracosce di Pollo

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE E' richiesto un prodotto con peso minimo pari a 150g

RICHIESTE

DIFETTI Presenza di piume ed eccedenze di pelle; le ossa non devono essere frantumate.

Petto di Pollo

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Parte anatomica al di sopra dello sterno dell'animale. La carne deve essere di colore bianco roseo tendente al giallo, buona consistenza, tenera e saporita.

DIFETTI Carni con consistenza fibrosa o flaccida, presenza di sierosità, colori, ecchimosi, odori, sapori anomali.

DIVIETI/NOTE Non è ammessa la presenza di forcelle, residui cartilaginei sternali, residui ossei.

CARNI BOVINE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Carni provenienti da carcasse di categoria A e E (A: bovini maschi non castrati di età inferiore a 2 anni; E: femmine che non hanno figliato). Il periodo di frollatura non deve essere inferiore a 3 giorni. La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco e ben disposto tra i fasci muscolari, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE E' richiesta la fornitura di carni provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati preferibilmente in Italia e comunque in ambito comunitario da carcasse con classe di conformazione U (extra) o R (buona), classe di ingrassamento 2,

DIFETTI Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO La carne deve essere consegnata a pezzi interi, secondo le suddivisioni commerciali corrispondenti ai diversi tagli anatomici, in confezioni sottovuoto.

DATI ANALITICI

DATI MICROBIOLOGICI

pH 5.5 - 6

CBT < 1 500 000 ufc/cm²; Escherichia coli <100 ufc/cm²; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm²; Salmonella app assente in 25 cm²; Listeria monocytogenes assente in 25 cm²; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm²; Escherichia coli O 157: H7 assent

SHELF LIFE Non inferiore a 15 giorni

CARNE DI BOVINO ADULTO (VITELLONE)

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Carni provenienti da animali di età non superiore a 24 mesi, provenienti da carcasse di categoria Z. La carne deve presentare colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine, tessitura compatta, grasso di colore bianco e consistenza soda.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Potranno essere richiesti i seguenti tagli: fesone di spalla, scamone, noce, pesce, magatello, spinacino, roast-beef, filetto, fesa e sottofesa.
DIFETTI	Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	La carne deve essere consegnata a pezzi interi, secondo le suddivisioni commerciali corrispondenti ai diversi tagli anatomici, in confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	pH 5.5 - 6
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 500 000 ufc/cm ² ; Escherichia coli <100 ufc/cm ² ; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm ² ; Salmonella app assente in 25 cm ² ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm ² ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm ² ; Escherichia coli O 157: H7 assent
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

Carne di Vitello

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carne bovina proveniente da animali di età non superiore a 8 mesi alimentati esclusivamente a latte. Carni provenienti da carcasse di categoria V. La carne deve presentare colore da rosa lattescente a bianco rosato, uniforme e brillante, consistenza della carne soda ma non coriacea, grana delicata, molto fine, tessitura compatta, scarsa presenza di tessuto connettivo. Il tessuto adiposo presente deve essere scarso, di colore bianco latte e di consistenza compatta.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Potranno essere richiesti i seguenti tagli: fesa, sottofesa, noce, scamone, reale.
DIFETTI	Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	La carne deve essere consegnata a pezzi interi, secondo le suddivisioni commerciali corrispondenti ai diversi tagli anatomici, in confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	pH 5.5 - 6
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 500 000 ufc/cm ² ; Escherichia coli <100 ufc/cm ² ; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm ² ; Salmonella app assente in 25 cm ² ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm ² ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm ² ; Escherichia coli O 157: H7 assent
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

CARNI OVINE (DI AGNELLO)

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carni ottenute da animali di età non superiore a 6 mesi. E' richiesta la fornitura di carni da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia. La carne non deve presentare difetti di conformazione. Le carni dovranno essere di colore rosato e grana fine; il grasso di copertura deve essere presente in quantità limitata. Le carni devono avere odore caratteristico della specie: leggermente acidulo, ma non eccessivamente accentuato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richieste carni provenienti dalla coscia.

DIFETTI	Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	pH < 6
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 500 000 ufc/cm ² ; Escherichia coli <100 ufc/cm ² ; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm ² ; Salmonella app assente in 25 cm ² ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm ² ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm ² . La campionatura deve rappresentar
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

CARNI SUINE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carni suine refrigerate appartenenti alla prima categoria commerciale. Le carcasse devono appartenere alla categoria di peso L (leggero) e alla classe di carnosità U. Le carni dovranno essere di colore rosa, consistenza buona, pastosa, superficie di taglio asciutta, grasso consistente e bianco.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia. Sono richiesti i seguenti tagli: lonza, lombata.
DIFETTI	Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	pH < 6.2
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 500 000 ufc/cm ² ; Escherichia coli <100 ufc/cm ² ; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm ² ; Salmonella app assente in 25 cm ² ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm ² ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm ² . La campionatura deve rappresentar
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

HAMBURGER DI BOVINO (surgelati)

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione di carne, ottenuta con carne bovina macinata (min 70%), pangrattato e altri ingredienti.
DIFETTI	Colori anomali, macchie brune o bianche, difetti nella forma e nello spessore, rotture, sfaldamenti in cottura, odori e sapori anomali.
DATI ANALITICI	Contenuto di grassi max 20%; rapporto collagene/proteine di carne max 15.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 5 000 000 ufc/g; Escherichia coli < 5000 ufc/g; Staphylococcus aureus < 1000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g; Echerichia coli O157:H7 assente in 25 g
SHELF LIFE	Fino al TMC indicato
DIVIETI/NOTE	L'uso di tale prodotto è ammesso solo in assenza di hamburgeratrice o per le diete speciali. Non sono ammessi prodotti contenenti glutammati e farine di soia.

HAMBURGER DI POLLO o TACCHINO (surgelati)

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione di carne, ottenuta da carne di pollo/tacchino (min. 80%), pangrattato e altri ingredienti.
---------------------------	---

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE DIFETTI	Prodotto ottenuto da macinati di carni NON separate meccanicamente. Colori anomali, macchie brune o bianche, difetti nella forma e nello spessore, rotture, sfaldamenti in cottura, odori e sapori anomali.
DATI ANALITICI	Contenuto di grassi max 7%. Rapporto collagene/proteine di carne max 10.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/g.
SHELF LIFE	Fino al TMC indicato
DIVIETI/NOTE	L'uso di tale prodotto è ammesso solo in assenza di hamburgeratrice o per le diete speciali. Non sono ammessi prodotti contenenti glutammato e farine di soia.

SALSICCIA FRESCA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Insaccato crudo non fermentato e non affumicato. Esente da latte e derivati, polifosfati aggiunti e glutine. Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE DIFETTI	Piccolo calibro (Diametro =20-25 mm). Imbrunimenti e iridescenze, irrancidimento del grasso, alterazione del sapore.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.
DATI ANALITICI	Umidità 55%; aw < 0.97; pH = 5.5
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 ufc/g; Enterobatteri < 5000 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 giorni.
DIVIETI/NOTE	Non ammessa la presenza di coloranti.

SPIEDINI POLLO/TACCHINO E SALSICCIA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione a base di carne avicola (pollo o tacchino) e salsiccia.
DIFETTI	Presenza di colori anomali, macchie brune o bianche, patine, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 000 ufc/g; Escherichia coli < 500 ufc/g; Staphylococcus aureus < 500 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 giorni
DIVIETI/NOTE	Il prodotto non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

PRODOTTI DI SALUMERIA

AFFETTATO DI TACCHINO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto di salumeria ottenuto da fesa di tacchino, addizionata di salamoia e aromi, massaggiata, insaccata, rosolata e cotta in forno. Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto prodotto di cui la fesa di tacchino rappresenti almeno il 75% del prodotto.
DIFETTI	Imbrunimenti, ecchimosi, macchie di colorazioni anomale, alterazione del sapore.
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento sottovuoto.
DATI ANALITICI	Proteine totali min 18%; Grasso max 4%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni.
DIVIETI/NOTE	Non è ammessa la presenza di esaltatori di sapidità e polifosfati

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto di salumeria ottenuto esclusivamente da carne di bovino dell'età compresa tra 2 e 4 anni. Può essere ottenuta dalle masse muscolari di: fesa, punta d'anca, magatello e sott'osso, sottoposte a salagione a secco e asciugatura, con aggiunta di cloruro di sodio e aromi naturali. Prodotto leggermente salato e avente un minimo di 45 giorni di stagionatura. Carni di colore rosso rubino, consistenza tenera, sapore delicato e odore caratteristico.
DIFETTI	Macchie scure ed imbrunimenti eccessivi (soprattutto al bordo). Presenza di eccessive venature e prezzemolature. Grasso di colore paglierino, tendente al giallo. Sapore acido e altri sapori anomali (es. metallico).
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Umidità max 65%, grasso max 10%; proteine min 31 %; rapporto acqua/proteine valore max 2.0; pH valore max 6.4, contenuto di sale max 5.0; aw max 0.91.
DATI MICROBIOLOGICI	Salmonella e Listeria assenti in 25 g. Enterobatteri < 100ufc/g; stafilococchi coagulasi positivi < 100ufc/g; anaerobi solfito riduttori < 100ufc/g; E.Coli < 30ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 45 giorni.

PANCETTA TESA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dal tessuto adiposo sottocutaneo dell'addome del maiale che ha subito stagionatura di almeno 20 giorni. Compattezza delle carni e del tessuto adiposo. Morbido al taglio. Sapore dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico.
DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali; consistenza poco soda, presenza di rammollimenti.
CONFEZIONAMENTO	In forma intera confezionata sottovuoto. Pezzatura: 1,5-2kg.
DATI ANALITICI	Umidità 30-40%; aw 0.93; grassi: 50-55% .

DATI MICROBIOLOGICI	CBT <100 000 ufc/g; Escherichia coli < 1000 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata e disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione tra loro (Def DM 21/9/2005). Aspetto: ovaleggiante, mondatura interna curata, aspetto al taglio: buona tenuta della fetta. Profumo delicato, sapore caratteristico, colore rosa uniforme con grasso di copertura bianco, consistenza compatta, grasso bianco sodo e ben rifilato. Cottura uniforme opportunamente speziato
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto prodotto di Alta Qualità di provenienza nazionale: devono essere identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia; UPSD ≤ 76,5%
DIFETTI	Colorazioni verdastre o rossastre, rammollimenti, presenza di iridescenza, di alveolatura, di picchiettatura, di aree vuote, di essudati; superficie con patine e odori sgradevoli, presenza di eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale.
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento sottovuoto
DATI ANALITICI	UPSD ≤ 76,5%, grassi 12%, proteine: 18.4%; rapporto acqua/proteine: 3.77; pH 6; sale 1.8% (valori medi).
DATI MICROBIOLOGICI	Batteri lattici < 200 000 ufc/g; Colonie mesofile < 100 000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterococchi < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes asse
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni.
DIVIETI/NOTE	Il prodotto non deve essere ricomposto, deve essere esente da polifosfati, glutammati aggiunti, caseinati, proteine di soia.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto di salumeria ottenuto da cosce fresche di suino pesante di età non inferiore a 9 mesi e di peso medio pari a 160 kg (tolleranza del 10%), salate e stagionate per un periodo minimo di 14 mesi, provenienti dalla zona tipica di produzione. Prodotto di lunga stagionatura, coscia intera di peso minimo 5 kg, cosce salate e stagionate in condizioni climatiche controllate, sapore dolce, aroma delicato.
DIFETTI	Colori anomali (cotenna scura o macchiata, irrancidimento del grasso di copertura, disomogeneità, macchie violacee sulla fetta), consistenza difettosa (grassinatura, anomalie da sbilanciamento del rapporto sale/umidità e umidità/proteine, disidratazione)
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Umidità 59-63.5 %, sale 4.2 -6.0 %, indice di proteolisi 24 - 31%; proteine 24.4%; grassi 8-10%; pH 5.9;

DATI MICROBIOLOGICI	Batteri lattici < 200 000 ufc/g; Colonie mesofile < 100 000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterococchi < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni

SALAME

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura striata appartenente prevalentemente alla carcassa di suino con aggiunta di sale ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la tipologia Salame Milano. La maturazione deve essere superiore a 2 mesi. Il budello deve risultare pulito e in buono stato.
DIFETTI	Presenza di parti connettivali; budello con marcescenze, muffe, distacchi dal prodotto. Odori, sapori, colori anomali, zone inscurite, grasso ingiallito (ossidato), rancidità. Maturazione non omogenea presenza di rammollimenti; incarto (zone eccessivamente secche o zone troppo umide)
CONFEZIONAMENTO	Forma intera non confezionata o confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	Umidità 35%; grassi 40%; proteine totali min 20%; rapporto collagene/proteine max 0.12; rapporto acqua/proteine max 2.1; rapporto grasso/proteine max 1.8; pH min 5.
DATI MICROBIOLOGICI	Enterococchi < 500 ufc/g; Staphylococcus aureus < 500 ufc/g; Coliformi totali < 1000 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni.

SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da cosce di suino disossate, moderatamente salate ed aromatizzate, affumicate "a freddo" ad una temperatura massima di 20°C e ben stagionate. Prodotto con cuticola di colore marrone. Al taglio deve presentare colore rosso con parti in bianco rosato, odore di affumicato, aromatico e gradevole, gusto caratteristico, intenso e saporito. Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole.
DIFETTI	Presenza di imbrunimenti e iridescenze, irrancidimento del grasso, alterazione del sapore.
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Proteine totali min 20%; rapporto acqua/proteine ≤ 2,0; rapporto grasso/proteine ≤ 1,5; cloruro di sodio: max 5%; nitrato di potassio < 150 mg/kg; nitrato di sodio < 50 mg/kg.
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali: < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni

OVOPRODOTTI BIO

MISTO D'UOVO PASTORIZZATO BIO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da sgusciatura, omogeneizzazione e pastorizzazione di uova fresche biologiche di categoria A. ottenute da galline allevate a terra.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve presentare odore, sapore tipici delle uova fresche, privo di impurità e frammenti di guscio.
DIFETTI	Presenza di grumi, disomogenità, colori, odori, sapori anomali, ammuffimenti.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da 1 kg
DATI ANALITICI	pH 7.2 -7.8; residuo secco: 21-23.5 %; betacarotene equivalente 15 ppm (± 5). Acido 3-OH butirrico inferiore a 10 mg/kg su ss e acido lattico inferiore a 1 g/kg su ss.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Enterobatteri < 10 ufc/g; Salmonella assente in 25 g; Staphylococcus aureus assente; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni.

UOVA FRESCHE BIO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Uova fresche biologiche di categoria A, di origine nazionale, prodotte da galline allevate a terra.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Le uova devono essere di categoria di peso "Media" (da 53 a 63 g; salvo tolleranza ammessa dall'articolo 27 del Reg CE 589/2008).
DIFETTI	Presenza di uova rotte, insudiciate, corpi estranei, colori, sapori, odori anomali, ammuffimenti.
CONFEZIONAMENTO	Gli imballaggi devono essere idonei e recare tutte le informazioni previste.
DATI ANALITICI	pH albume 9-9.7; pH tuorlo: 5.8- 6.2
DATI MICROBIOLOGICI	Salmonella spp: assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni.

UOVA SODE BIO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Uova sode biologiche pelate e sgusciate, confezionate in salamoia o sottovuoto. Il prodotto deve presentare odore e gusto tipico delle uova, consistenza compatta, colore del tuorlo giallo intenso.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Categoria di peso "Media" (da 53 a 63 g);
DIFETTI	Colorazione anomala del tuorlo (verde); rotture.
CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto o in salamoia.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Enterobatteri < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 10 ufc/g; Salmonella assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

FRUTTA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	I prodotti devono provenire da selezione accurata, ad un livello di maturazione adeguato per il consumo, devono presentare calibro e grammatura uniformi, non devono essere bagnati artificialmente, nè trasudare acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Si richiede fornitura di prodotti nazionali (ad esclusione delle banane). La frutta deve appartenere alla I categoria commerciale
DIFETTI	Abrasioni, lacerazioni, ferite, alterazioni indicative di processi di sovramaturazione, polpa fermentata, danni da gelo o da basse temperature, corpi estranei visibili, tracce di appassimento, alterazioni biochimiche, materiale estraneo, parassiti animali e vegetali, larve, incrostazioni nere da fumaggine, tacche, spacchi (semplici o raggianti), necrosi, distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare per sviluppo insufficiente, malformazione, rachitismo.
CONFEZIONAMENTO	La frutta deve essere consegnata in casse originali riportanti le indicazioni previste dalle normative, fra le quali il paese di provenienza, la categoria commerciale ed eventualmente il calibro.
DIVIETI/NOTE	I prodotti non devono aver subito procedimenti artificiali per ottenere un'anticipata maturazione, né aver sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo.

ALBICOCHE

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	La grammatura deve essere pari a 50-70 g, calibro minimo 40 mm.
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti di presentazione e nel colore dell'epidermide e frutti con lievi bruciature della buccia.

ARANCE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Le arance devono presentare un contenuto di succo minimo del 35%.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 62-70 mm.
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

BANANE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Le banane devono essere integre e ad un grado di maturazione adeguato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	La grammatura dei frutti non deve essere inferiore a 150 g. La lunghezza deve essere superiore a 14 cm. E' richiesto prodotto del "Commercio Equo e Solidale".
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti della buccia (sfregamento), purchè gli stessi non deteriorino la qualità della polpa.

CILIEGIE

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il calibro minimo deve essere di 17 mm.
-------------------------------------	---

DIFETTI esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

COCOMERO (ANGURIA)

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE I frutti devono essere ben formati, privi di fessurazione e ammaccature, peduncolo con lunghezza massima 5 cm. Sono ammessi leggeri difetti di colorazione (più chiara) nella parte che è stata a contatto con il terreno. Il peso minimo deve essere 2 kg.

FRAGOLE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE I frutti devono essere interi, turgidi, di buona presentazione, senza umidità esterna, privi di terra.

DIFETTI Sono ammessi lievi difetti di forma e una piccola zona biancastra.

KIWI (ACTINIDIA)

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE La grammatura del prodotto deve essere minimo 70 g.

DIFETTI Sono ammessi lievi difetti di forma e lievi difetti della buccia.

LIMONI

DIFETTI Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

DIVIETI/NOTE Il prodotto non deve aver subito trattamenti superficiali

MANDARINI, CLEMENTINE, MANDARANCI, MIYAGAWA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Il contenuto di succo minimo di tali prodotti deve essere del 40%.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE I frutti devono presentare grammatura pari a 66-78 g, calibro 46-60 mm. Le clementine devono essere preferibilmente apirene (senza semi).

DIFETTI Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

MELE

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE Richiesta la fornitura di almeno 3 varietà differenti, ad esempio Golden, Stark e Royal Gala.

I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 70-75 mm, gli stessi devono presentare peduncolo.

DIFETTI Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e il peduncolo leggermente danneggiato.

MELONE

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE Il peso minimo deve essere 300 g; diametro minimo 8 cm.

Il peduncolo deve avere lunghezza massima 1-2 cm.

DIFETTI Sono ammessi leggeri difetti di colorazione (più chiara) nella parte che è stata a contatto con il terreno.

NESPOLE GIAPPONESI

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE I frutti devono essere di grammatura di circa 50-70 g.

DIFETTI

DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti nella presentazione: piccolissime convessità e presenza di inscurimenti in limitate zone dell'epidermide, a patto che la polpa sottostante non risulti danneggiata.
PERE	
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Richiesta la fornitura di almeno 3 varietà differenti, ad esempio Willams, Abate, Conference. I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 50-55 mm. I frutti devono presentare peduncolo.
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia e il peduncolo leggermente danneggiato.
PESCHE E NETTARINE	
DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Sono richiesti prodotti della varietà a pasta gialla e pesche nettarine. La polpa deve mostrarsi priva di segni di deterioramento, i frutti devono essere chiusi al punto di attacco del peduncolo.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	La grammatura dei frutti deve essere circa 120-140 g.
PRUGNE e SUSINE	
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	La grammatura deve essere pari a 50-70 g, calibro 28-35 mm.
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti di sviluppo, forma e colorazione e nella buccia, tali da non superare 1/3 del diametro massimo del frutto.
UVA DA TAVOLA BIANCA E NERA	
DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	E' prevista la somministrazione del prodotto a rotazione. L'uva deve presentare acini asciutti e maturi, rimondati, di colorazione uniforme, ben distribuiti sul grappolo.
ORTAGGI	
DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	I prodotti devono appartenere alla I categoria commerciale, essere di buona qualità e presentazione.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la fornitura di prodotti nazionali. Gli ortaggi devono essere di recente raccolta, presentare le caratteristiche merceologiche tipiche della specie e della qualità richiesta, sodi, puliti, privi di terra e sostanze estranee visibili, omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla conservazione dei vegetali recisi, indenni da difetti tali da alterare i caratteri sensoriali dei prodotti.
DIFETTI	Prodotti alterati, ammuffiti, recanti tracce di parassiti, appassimenti, fermentazioni anche allo stato iniziale, colori, odori anomali, presenza di acqua, presenza di corpi estranei, danni da freddo.
CONFEZIONAMENTO	I prodotti devono essere accompagnati dalle seguenti informazioni: denominazione e sede della Ditta confezionatrice, varietà e categoria del prodotto, calibro (se previsto), tara, provenienza e/o zona di produzione.

DATI MICROBIOLOGICI	Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
DIVIETI/NOTE	I prodotti non devono aver subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

BROCCOLI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	I broccoli devono essere turgidi, presentare fiori compatti, di colore verde. Resistenti, di grana serrata, foglie fresche (se presentati con foglie).
---------------------------	--

CAROTE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Devono essere novelle, intere, fresche, prive di tracce di terra e di altre sostanze estranee, prive di umidità aggiunta artificialmente.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Devono essere fornite radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Diametro del prodotto: 20-30 mm; peso 150 g.
DIFETTI	Prodotto germogliato, legnoso, con biforcazioni. Sono tollerate leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza

CAVOLFIORI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Le infiorescenze devono essere resistenti, a grana serrata, di colore da bianco ad avorio.
DIFETTI	Presenza di escrescenze, foglie tra i corimbi, danni da gelo, insetti, malattie, ammaccature, foglie avvizzite. E' ammesso un leggero difetto di forma, o di sviluppo, un leggero difetto nella colorazione e una leggerissima peluria.

CAVOLO CAPPUCCIO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti compatti, con foglie ben attaccate.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Richiesta la fornitura di cavolo cappuccio bianco o rosso. Il calibro minimo deve essere 350g.
DIFETTI	Sono tollerate piccole lacerazioni nelle foglie esterne e leggeri danni all'apice.

CETRIOLI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Il prodotto deve presentare sviluppo sufficiente, forma abbastanza regolare. .
DIFETTI	E' ammessa una leggera deformazione e un lieve difetto di colorazione

CIPOLLE e AGLIO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	I bulbi devono presentarsi compatti e resistenti, senza stelo. I prodotti forniti devono essere interi, sani, puliti.
DIFETTI	Bulbi germogliati, alterati, ammuffiti, con colori, odori, sapori anomali, corpi estranei, presenza di parassiti. Può presentare lievi difetti di colore, forma, macchie e lesioni superficiali delle tuniche.
DIVIETI/NOTE	I prodotti non devono essere stati trattati con antigerminanti o con radiazioni gamma.

ERBE AROMATICHE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Devono presentare il carattere aromatico tipico della specie.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Sono richiesti: salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo.
RICHIESTE
DIFETTI Disseccamento parziale o totale. E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline a patto che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.

FINOCCHI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Il prodotto deve essere presentato con pezzatura omogenea, taglio fresco o leggermente ossidato. Le brattee devono essere
bianche e gli steli verdi con demarcazione evidente.

INSALATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse e mondate, turgide con caratteristiche tipiche della varietà.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Sono richieste le varietà: **cicoria pan di zucchero (o "Milano"), lattuga Iceberg, lattuga cappuccio, radicchio rosso "tipo Chioggia", rucola.**
RICHIESTE

MELANZANE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE
DIFETTI Il prodotto deve essere esente da bruciature da sole. E' ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni o ammaccature non superiori a 3 cmq della superficie.

PATATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Le patate devono essere di selezione accurata, ben pulite, senza quantità eccessive di terra, con caratteristiche tipiche della varietà.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE E' richiesto il prodotto di varietà a pasta gialla.
RICHIESTE Calibro minimo 40 mm.
DIFETTI Prodotto con tracce di verde, germogliazioni, virosi, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, odori anomali, cuore cavo, peronospora, attacchi di insetti e altri animali, ferite, incrostazioni terrose o sabbiose, danni da gelo, umidità esterna anomala.
DIVIETI/NOTE I prodotti non devono essere stati trattati con antigermoglianti o con radiazioni gamma.

PEPERONI DOLCI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE I peperoni devono presentare forma, sviluppo e colore normali della varietà, essere consistenti, esenti da macchie, con calice integro.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Sono richiesti peperoni gialli e rossi.
RICHIESTE

POMODORI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE I prodotti devono essere interi, sani, puliti, turgidi, con polpa resistente, non essere mai completamente verdi o completamente rossi con caratteristiche tipiche della varietà.

I pomodori per insalata non devono essere interamente maturi e devono essere pronti per il consumo entro 2/3 giorni.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE
DIFETTI

Sono richieste le varietà a titolo indicativo: ciliegino, insalataro, grappolo (ramato), cuore di bue.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti dell'epidermide e ammaccature. Non devono presentare screpolature o dorso verde.

PORRI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE

Il prodotto deve mostrare caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastra per 1/3 della lunghezza totale.

DIFETTI

Sono ammessi leggeri difetti superficiali, leggere tracce di terra all'interno del fusto.

SEDANO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE

Prodotto di forma regolare, esente da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte.

ZUCCA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE

Prodotti interi, sufficientemente sviluppati e al giusto grado di maturazione. Le zucche devono essere turgide, consistenti, di aspetto fresco e forma tipica della specie, con peduncolo ben saldo.

DIFETTI

E' ammessa la presenza di qualche lieve screziatura a livello della buccia.

ZUCCHINE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE

Il prodotto deve essere intero, sufficientemente sviluppato ma con semi appena accennati. Le caratteristiche devono essere quelle tipiche della varietà; la lunghezza massima del peduncolo deve essere 3 cm.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE

Sono richieste le varietà scure o chiare.

DIFETTI

Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, cicatrizzazioni della buccia.

PRODOTTI SURGELATI

FILETTI E TRANCI DI PESCE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	I filetti devono presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella stessa specie fresca in buono stato; la consistenza della carne (valutata a temperatura ambiente) deve essere elastica e soda. Il colore e l'odore devono essere caratteristici sia prima che dopo la cottura (in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti). Il sapore deve essere quello caratteristico della specie. Le diverse forniture devono presentare pezzatura omogenea e costante, glassatura (eventualmente presente) uniforme e continua, non superiore al 20% del peso netto; l'indicazione della stessa deve essere sempre riportata in etichetta. Per i prodotti che sono stati sottoposti a glassatura, in conformità all'articolo 67 del DPR 327/80, è ammessa una tolleranza in peso pari al 3% sul peso del prodotto al netto della glassatura (sgocciolato) per pezzature inferiori ai 250 g.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richiesti i prodotti ittici certificati MSC o equivalenti. Gli stessi devono provenire preferibilmente da zona di pesca FAO 37 e 27, e non devono appartenere a specie considerate "a rischio" di estinzione. Sono ammessi prodotti ittici di allevamento.
DIFETTI	Sono richiesti prevalentemente filetti surgelati individualmente (mediante tecnologia I.Q.F.), che possono essere cotti senza previo scongelamento. Non è ammessa la presenza di: colori e odori anomali e sgradevoli (es. ammoniacale o rancido), consistenza (dopo cottura) gessosa o lattiginosa, tranci con difetti nella forma, pelle con difetti nella colorazione, pelle poco tesa e aderente ai tessuti, recante lacerazioni, presenza di bruciature da freddo, essiccamenti e disidratazioni, presenza di parti scongelate, irrancidimento dei grassi (macchie di color ruggine), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie di sangue, presenza di pinne, residui di pelle (per i filetti dichiarati "senza pelle"), membrane e parete addominale, visceri e organi interni. Costituisce difetto la presenza di lisce; viene tollerata una loro limitata presenza, comunque tale da non compromettere la sicurezza della preparazione.
DATI ANALITICI	ABVT (Azoto basico volatile totale): 15-20 mg/100 g; indice di alterazione > 30 g/100 g; TMA-N (trimetilammina) 1 mg/100 g indice di alterazione 4-5 mg/100 g; mercurio Hg < 0,5 mg/kg; per nasello ABVT (Azoto basico volatile totale): 12-20 mg/100 g;
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Vibrioni patogeni assenti in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Vietato l'uso di prodotti che abbiano subito surgelazione in blocchi. Non è ammessa la fornitura di prodotti ittici provenienti dalla zona FAO 61 (Oceano Pacifico Nord-Occidentale), è tollerata la fornitura di prodotti pescati in

Oceano Pacifico. Non è ammessa la fornitura di prodotti che contengano additivi.

FILETTI DI PESCE PANATI E BASTONCINI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti ottenuti da filetti interi (non ricomposti) panati, surgelati non prefritti certificati MSC o equivalenti.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	La percentuale minima di pesce deve essere non inferiore al 60%. Il prodotto deve presentare buono stato di conservazione e buone caratteristiche sensoriali. Le carni devono presentare consistenza soda (valutata a temperatura ambiente) ed elastica, color bianco, odore e il sapore caratteristici. La pezzatura del prodotto deve essere omogenea.
DIFETTI	Colori anomali, presenza di macchie sulle carni, odore sgradevole (ammoniacale o rancido), sapore alterato (presenza di retrogusto), presenza di lisce, pelle, parti estranee, panatura con colorazioni brunastre e con punti di distacco dal prodotto, bruciature da freddo, grumi di sangue. Carni sfaldate e con tendenza allo sbriciolamento.
DATI ANALITICI	ABTV (Azoto basico volatile totale) 12-20 mg/100 g; indice di alterazione > 35 g/100 g; TMA-N (trimetilammina) < 1 mg/100 g; indice di alterazione 8 mg /100 g.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Vibrioni patogeni assenti in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

STRISCE DI TOTANO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla lavorazione del solo corpo, di molluschi di genere e specie "Dosidicus gigas", senza pelle, tagliati e surgelati.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richiesti prevalentemente filetti surgelati individualmente (mediante tecnologia I.Q.F.), che possono essere cotti senza previo scongelamento. Ammesso prodotto ottenuto mediante altre tecnologie di congelamento purchè la glassatura sia inferiore al 20%
DIFETTI	Presenza di formazioni cartilaginee, Consistenza del prodotto lassa o eccessiva; presenza di macchie, inscurimenti, colori, odori, sapori anomali.
DATI ANALITICI	Contenuto di cadmio max 1mg/kg; contenuto di mercurio max 0.5/kg; contenuto di piombo max 0.3 mg/kg.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; Enterobatteri < 1000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Shigella assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Vibrioni patogeni assenti in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

ALTRI PRODOTTI ITTICI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Sono ammessi altri prodotti ittici congelati o surgelati per particolari preparazioni (es: vongole, seppie, mitili) purchè rispondenti alle caratteristiche previste dai CAM.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI/NOTE	Vietato l'uso di prodotti che abbiano subito surgelazione in blocchi. Non è ammessa la fornitura di prodotti ittici provenienti dalla zona FAO 61 (Oceano Pacifico Nord-Occidentale), è tollerata la fornitura di prodotti pescati in Oceano Pacifico.
VERDURE SURGELATE	
DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Le verdure devono essere accuratamente selezionate, pulite, esenti da corpi estranei e terra, esenti da fisiopatie, scottature da freddo e difetti legati al trattamento subito, attacchi fungini e di insetti, parassiti, malformazioni, impaccamenti. I pezzi devono essere separati, senza la presenza di ghiaccio sulla superficie, di buon aspetto e presentazione, con colore, odore, sapore tipici della specie.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la fornitura dei seguenti prodotti: CAROTE A RONDELLE, CAROTE BABY, FAGIOLINI, PISELLI, ZUCCHINE A RONDELLE O CUBETTATE, VERDURE PER MINISTRONE, BIETE O ERBETTE, CAVOLFIORI, BROCCOLI, FINOCCHI A SPICCHI, ASPARAGI, PATATE AL NATURALE, MELANZANE, CARCIOFI, MAIS, FUNGHI, BASILICO, PREZZEMOLO . I diversi prodotti devono essere congelati in pezzi singoli, mediante tecnologia I.Q.F.
DIFETTI	Difetti di presentazione: presenza di parti legnose, consistenza lassa o fibrosa, presenza di filo legnoso (fagiolini), prodotto fuori calibro, difetti nella spuntatura, difetti nel taglio, elevata presenza di rotture, presenza di foglie con marciumi o ingiallite, infiorescenze, semi coriacei, presenza di pelli e cotiledoni separati, presenza di bucce spesse, maculatura ferruginea e annerimenti interni.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT <1 000 000 ufc/g; Coliformi totali < 3000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g, Muffe < 500 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 110 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

PRODOTTI PER L'INFANZIA

PRODOTTI PER L'INFANZIA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti idonei all'alimentazione dei bambini frequentanti l'Asilo nido.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	I prodotti devono presentare caratteristiche di buona digeribilità, giusto apporto di nutrienti, e devono essere di confezioni primarie adeguate, di pezzatura ridotta in funzione del fabbisogno.

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Biscotti facilmente solubili e altamente digeribili, adatti ad un'alimentazione per la prima infanzia. Possono essere arricchiti con vitamine e sali minerali.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	I prodotti devono presentare caratteristiche di buona digeribilità, giusto apporto di nutrienti, e devono provenire da coltivazioni controllate e certificate e dotate di autorizzazione. Devono essere esenti da infestanti, ammuffimenti.
INDICAZIONI SULL'UTILIZZO ELEMENTI QUALITATIVI DIFETTI	Consumo diretto o da aggiungere al latte. Rotture inferiori a 1% Prodotto non fresco, con eccessiva umidità, presenza di odore, sapore, colorazione anomali.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre e sigillate.
DATI ANALITICI	Proteine min 10%; lipidi max 8.5%; umidità circa 5%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe assenti; Escherichia coli assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiori a 6 mesi
DIVIETI/NOTE	Non devono essere prodotti utilizzando emulsionanti, margarine, strutto, oli e grassi idrogenati, nonché edulcoranti diversi da saccarosio e fruttosio.

CAMOMILLA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da fiori tubulari, giallo vivi e senza gambo né foglie della pianta di Camomilla (<i>Matricaria chamomilla</i>).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la categoria setacciata, in bustine. Il prodotto deve essere esente da corpi estranei, infestanti e ammuffimenti.
INDICAZIONI SULL'UTILIZZO DIFETTI	Preparazione di bevande Presenza di colori, odori, sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Bustine filtro da 1,3 g
DATI ANALITICI	Umidità non superiore a 7%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 10 ufc/g, Escherichia coli < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

CREME DI RISO, MAIS E TAPIOCA, SEMOLINO, MULTICEREALE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Farine di cereali precotti pronte all'uso. Possono essere arricchite di vitamine e sali minerali.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Devono presentare caratteristiche di buona digeribilità, giusto apporto di nutrienti; devono provenire da coltivazioni controllate e certificate e dotate di autorizzazione. I prodotti devono essere esenti da infestanti, ammuffimenti.
INDICAZIONI SULL'UTILIZZO DIFETTI	Per bambini dal 4° mese di età. Presenza di colori, odori, sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO	Confezioni da non più di 500 g, integre e sigillate.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Enterobatteriacee assenti in 10 g; Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Bacillus cereus presunto < 50 ufc/g; Clostridium perfringens < 10 ufc/g; Enterobacter sakazakii assente in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiori a 12 mesi.

LATTE DI PROSEGUIMENTO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Latte in polvere, o in emulsione, eventualmente arricchito con vitamine e sali minerali, di composizione simile al latte materno.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Liofilizzato, in polvere o in emulsione.
INDICAZIONI SULL'UTILIZZO DIFETTI	Allattamento di bambini in fase precedente lo svezzamento. Presenza di alterazioni di colore (imbrunimenti), formazione di grumi, irrancidimenti.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni metalliche (se in polvere) o in bottiglie PET se in emulsione, riportante etichette, complete delle indicazioni nutrizionali e della composizione lipidica, vitaminica e degli altri principi nutritivi in esso contenuti.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Enterobatteriacee assenti in 10 g; Muffe < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni.

LIOFILIZZATI DI CARNE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti ottenuti da carne cotta, omogeneizzata e liofilizzata.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Possono essere addizionati con farina o amido di riso e vitamine. E' richiesta la fornitura di liofilizzati di pollo, vitello, manzo, tacchino, coniglio, agnello. Devono essere esenti da infestanti, alterazioni, ammuffimenti.
INDICAZIONI SULL'UTILIZZO DIFETTI	Per bambini dal 4° mese di età. Presenza di colori, odori, sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	In vasetti di vetro.
DATI ANALITICI	Umidità non superiore a 4%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Bacillus cereus presunto < 100 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Enterobacter sakazakii assente in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

OMOGENEIZZATI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti omogeneizzati a base di carne, pesce o frutta, contenente particelle micronizzate altamente digeribili.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	I prodotti devono avere consistenza cremosa ed omogenea. Potranno essere richieste le seguenti tipologie per la carne: coniglio, pollo, tacchino, manzo, vitello; omogeneizzati di pesce: platessa, trota; nasello, orata; potrà essere richiesta la fornitura di omogeneizzati alla frutta in vari gusti.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO	Per bambini dal 4° mese di età.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	In vasetti di vetro sigillati.
DATI ANALITICI	Per omogeneizzati base carne: min 40%; per prodotti base frutta: min 90%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Bacillus cereus presunto < 100 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Enterobacter sakazakii assente in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi
DIVIETI/NOTE	Non devono contenere conservanti, glutine, proteine del latte e lattosio.

PASTA GLUTINATA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto per la prima infanzia arricchito nell'apporto proteico e contenente semola diastasata, conforme alle norme relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Esente da parassiti, in ottime condizioni igieniche. Prodotti richiesti: pasta in tutti i formati utilizzati.
RICHIESTE	Colori, odori, sapori anomali, prodotti deteriorati, con presenza di parassiti, ammuffimenti, agenti alteranti, difetti quali macchie, spezzature, tagli, bolle d'aria.
DIFETTI	
CONFEZIONAMENTO	Confezioni idonee a proteggere il prodotto. Deve essere indicato che il prodotto contiene glutine.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi.

TE' DETERMINATO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Foglie di tè che hanno subito processo di estrazione della teina (caffeina).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve essere esente da tracce di umidità, infestanti, parassiti, sostanze estranee.
RICHIESTE	
INDICAZIONI SULL'UTILIZZO	Consumo diretto
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Bustine filtro da 1,3 g
DATI ANALITICI	Contenuto di caffeina non superiore a 0.10% su 10 parti di ss, residuo di triclorometano non superiore a 5 ppm umidità max 10%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 10 ufc/g, Escherichia coli < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi.

COMUNE DI NERVIANO
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

MENU-TIPO INVERNALE

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Gnocchetti sardi al pomodoro Bastoncini di merluzzo Finocchi in insalata Frutta di stagione	Pasta olio e grana Prosciutto crudo* tris di verdure Frutta di stagione	Pasta speck e zucchine uova strapazzate broccoli all'olio Frutta di stagione	Trofie al pesto Mozzarella Fagiolini all'olio Frutta di stagione
MARTEDI'	Pasta alla mimosa Cosce di pollo* carote all'olio Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al formaggio Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Risotto ai carciofi Striscioline di pollo agli aromi Finocchi in insalata Frutta di stagione	Crema di legumi con orzo prosciutto cotto (1/2 pz) patate al forno Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pizza margherita Insalata verde Gelato	Ravioli di magro olio e grana Arrosti di tacchino Finocchi in insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Striscioline di totano al gratin carote, mais e olive Frutta di stagione	Polenta Bruscit con carote Budino
GIOVEDI'	Pastina in brodo arrosto di lonza alla pizzaiola patate prezzemolate Frutta di stagione	Pasta e fagioli Asiago (1/2 porzione) Carote all'olio Mousse/nettare di frutta	Pasta al ragù vegetale piselli al prosciutto Frutta di stagione	Risotto al poodoro rollè di frittata prosciutto e formaggio Carote julienne Frutta di stagione
VENERDI'	Risotto allo zafferano hamburger di verdure e legumi erbette gratinate Frutta di stagione	Passato di verdura con farro filetto di merluzzo patate all'olio Frutta di stagione	Lasagne -- Insalata mista torta del cuoco	Pasta in crema di broccoli Filetto di halibut gratinato Finocchi in insalata Frutta di stagione

*Per Infanzia: bocconcini al forno

*Per Infanzia: prosciutto cotto

Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, arance, clementine, miygawa, banane
Una/due volte alla settimana verrà proposto pane integrale

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta con speck e zucchine Frittatina pomodori in insalata Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Uova sode Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pasta ricotta e zafferano Platessa al limone Fagiolini e patate in insalata Frutta di stagione	Riso alla cantonese mozzarella (1/2 pz) Pomodori in insalata Frutta di stagione
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Merluzzo al gratin Carote julienne Frutta di stagione	Pasta e ceci Asiago DOP (1/2 porzione) Insalata mista Budino	Riso all'olio Polpettine al sugo con carote brasate Frutta di stagione	Pasta al ragù zucchine fresche gratinate Torta del cuoco
MERCOLEDI'	Piadina con prosciutto e formaggio Insalata ricca Gelato	Risotto all'ortolana Cosce di pollo* Carote julienne Frutta di stagione	Pizza margherita Insalata ricca con ceci Gelato	Pasta olio e grana Bocconcini di pollogratinati Insalata verde* Frutta di stagione
GIOVEDI'	Vellutata di verdure con orzo Bocconcini di tacchino panati Patate all'olio Frutta di stagione	Ravioli di magro al pomodoro Scaloppine di lonza al limone Patate al forno Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrostito di tacchino al latte tris di verdure brasate Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale piselli agli aromi Patate all'olio Frutta di stagione
VENERDI'	Risotto allo zafferano Hamburger di cannellini e verdure tris di verdure Frutta di stagione	Pasta al tonno Bastoncini di pesce zucchine fresche gratinate Frutta di stagione	Pasta al pesto formaggino spalmabile Pomodori in insalata Frutta di stagione	Gnocchi in salsa aurora Fettucine di totano panate Carote julienne Frutta di stagione

*Per Infanzia Bocconcini di pollo

*Per inf: erbetto

Frutta di stagione: mele, pere, uva, prugne, pesche, albicocche, fragole, ciliegie, nespole, banane, melone e anguria (giugno e luglio)
Una/due volte alla settimana verrà proposto pane integrale

COMUNE DI NERVIANO
GRAMMATURE REFEZIONE SCOLASTICA

	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria (g)
PRIMI PIATTI			
Pasta e riso (per primi piatti asciutti)	50-60	70-80	80-90
Gnocchi	140-150	170-180	210-220
Ravioli	90	110	130
Farina di mais per polenta	40-50	50-60	70-80
CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI ASCIUTTI			
Olio extra-vergine di oliva	4	5	6
Formaggio grattugiato	3-4	4-5	5-6
Formaggio grattugiato (primo alla parmigiana, pasta olio e grana ecc)	5-10	10-15	15-20
Verdure (per sughi)	20-30	30-40	40-50
Pomodori pelati	40-50	50-60	60-70
Pesto alla genovese	10-15	15-20	20-25
Ricotta	10-15	15-20	20-25
Salumi (speck, pancetta, salsiccia)	15-20	20-25	25-30
Tonno	10-15	15-20	20-25
Legumi secchi (con 1/2 porzione di secondo)	10-15	15-20	20-25
Carne per ragù leggero (con 1/2 porzione di secondo)	30	40	50
PRIMI PIATTI IN BRODO			
Pasta/riso/orzo/farro/crostini	25-30	35-40	40-45
Tortellini per piatti in brodo	50	60	80
Patate (per minestrone e passati)	30-40	40-50	50-60
Verdure (per minestrone e passati)	40-50	60-70	70-80
PIATTI UNICI			
Lasagne °	200-210	230-250	270-300
Pizza Margherita°	140-170	180-210	220-250
SECONDI PIATTI			
Carni avicole e lonza*	60	80	100
Carne di vitello, vitellone, bovino adulto*	70	80	100
Uova per frittate semplici	50	60	80
Uova per frittate con altri ingredienti	40	50	70
Uova sode	50-60 n.ro 1	50-60 n.ro 1	100-120 n.ro 1,5-2
Legumi secchi	30	40	50
Pesce in filetti o tranci (al netto della glassatura)	70-80	90-100	110-120
Striscioline di totano	110	140	170
Bastoncini di pesce	60-70 n.ro 2-3	90-100 n.ro 3-4	120-130 n.ro 4-5
Tonno all'olio di oliva o al naturale	40	50	60

Prosciutto cotto, affettato di tacchino	40-50	50-60	60-70
Prosciutto crudo e Bresaola	30-40	40-50	50-60
Ricotta	60	80	100
Formaggi freschi (mozzarella, crescenza, primo sale)	50-60	60-70	70-80
Semistagionati (Asiago, italico, caciotta)	40	50	60
Stagionati (Parmigiano, Grana Padano)	30	40	50
CONTORNI			
Insalata in foglia	30-40	40-50	50-60
Insalate miste (insalata verde, carote, pomodori, mais)	40-60	60-80	80-100
Finocchi in insalata, carote julienne	40-50	50-60	60-70
Pomodori	60-80	80-100	100-120
Carote, fagiolini, piselli, cavolfiori (surgelati)	60-80	80-100	100-120
Zucchine, spinaci, erbe (surgelati)	70-90	90-110	110-130
Patate (se in sostituzione del primo piatto prevedere doppia grammatura)	80-100	100-120	120-140
Olio per condimento contorni	5	6	7
FRUTTA, DESSERT, MERENDE			
Frutta fresca di stagione	100-120	130-150	150-180
Budino, yogurt	100-125	100-125	100-125
Gelato confezionato	50-60	50-60	50-60
Succo e polpa di frutta, the freddo	200 ml	200 ml	200 ml
Torta preparata presso il Centro Cottura	40	50	60
Cracker	35	35	35
Biscotti	20-30	20-30	20-30
PANE E PRODOTTI SOSTITUTIVI			
Pane	30	50	60
Pane/grissini nella giornata della pizza	15	25	30

Le grammature indicate si intendono a crudo e al netto degli scarti

*Le grammature dei piatti con carne sono indicative in quanto possono variare in funzione del taglio e della tecnica di cottura impiegata; le relative grammature a cotto devono essere

pari a : 40/50g - 50/60g - 60/70g

° peso a cotto