



Direzione Regionale della Sicilia

Settore Gestione Risorse Ufficio
Risorse Materiali

Prot. n. 44553

Palermo, 1 Giugno 2023

RDO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR PRESENTI ALL’INTERNO DEL COMPLESSO EDILIZIO IN USO ALLA DIREZIONE REGIONALE, ALL’UFFICIO TERRITORIALE DI PALERMO 1 E ALL’UFFICIO PROVINCIALE TERRITORIO DELL’AGENZIA DELLE ENTRATE – VIA K. ROENTGEN, 3 – PALERMO - SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (ai sensi del DECRETO 10 marzo 2020 - G.U.R.I. n. 90 del 04/04/2020)

CAPITOLATO TECNICO

1. INTRODUZIONE

- 1.1 Il presente Capitolato disciplina il servizio di gestione della mensa e del bar della Direzione Regionale dell’Agenzia delle Entrate, dell’UT di Palermo 1 e dell’UPT di Palermo, situati presso l’immobile di Via Konrad Roentgen, 3 - Palermo. Il corrispettivo per l’erogazione dei servizi mensa e bar verrà versato direttamente dai dipendenti anche a mezzo di buoni pasto in uso per il periodo contrattuale; l’attuale fornitore dei buoni pasto dell’Agenzia delle Entrate è EDENRED ITALIA SRL – via G.B. Pirelli, 18 – Milano (MI). Si precisa, inoltre, che i buoni pasto attualmente in uso ai dipendenti dell’Agenzia sono in formato elettronico. Ai fini del pagamento dei singoli pasti, si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei

buoni pasto elettronici o cartacei, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle società emittitrici attualmente pari a 19,80%.

1.2 Con riferimento al servizio mensa, sono previste cinque tipologie di menù;

1

- tipologia di menù A – pasto completo - n. 4 pezzi: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e la frutta;
- tipologia di menù B – pasto tris - n. 3 pezzi: un secondo piatto, un contorno e la frutta;
- tipologia di menù C – 2 pezzi con secondo - n. 2 pezzi: un secondo ed un contorno;
- tipologia di menù D – 2 pezzi con primo - n. 2 pezzi: un primo piatto ed un contorno;
- tipologia di menù E - pezzi singoli del menù:
 - primo piatto
 - secondo piatto
 - contorno
 - frutta
 - pane

Nelle tipologie di menù A, B, C e D il pane è incluso nel prezzo del menù stesso.

In ogni tipologia di menù è inclusa l'acqua microfiltrata naturale e gassata (vedi art. 11 del presente Capitolato).

Le bevande, il vino e la birra costituiscono ciascuno un pezzo supplementare dei menù A, B, C, D ed E il cui corrispettivo verrà versato dai dipendenti secondo il listino prezzi praticato dall'Aggiudicataria.

La società formulerà l'offerta economica per ciascuna tipologia di menù (A, B, C e D) e per le singole portate del menù E sopra indicato.

La società si impegna ad accettare, in luogo del pagamento in denaro, i buoni pasto elettronici, concessi al personale dipendente dall'Agenzia, attualmente del valore facciale di Euro 7,00 (sette/00), sia per la fruizione del servizio mensa che del servizio bar, procurandosi gli opportuni strumenti per consentire l'utilizzo anche parziale, da parte del personale, del buono pasto giornaliero.

Si precisa che durante la validità contrattuale potrà essere necessario cambiare la società emittente il buono pasto e/o il valore facciale del buono stesso; in tale ipotesi, la ditta sarà obbligata a convenzionarsi con la nuova Società.

2

1.3 Con riferimento al servizio bar la società formulerà l'offerta economica in base al contenuto indicato nel Disciplinare di gara.

2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La presente concessione ha per oggetto un servizio di ristorazione e bar a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

Detto Piano ha fissato dei "criteri ambientali minimi" (CAM), di seguito elencati, per il servizio di ristorazione collettiva con riguardo alle seguenti fasi (cfr. allegato 1 lettera D – Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme):

- a) Specifiche tecniche.
 - 1. Menù.
- b) Clausole contrattuali.
 - 1. Requisiti degli alimenti.
 - 2. Comunicazione.
 - 3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
 - 4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
 - 5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.
 - 6. Tovaglie, tovaglioli.
 - 7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.
 - 8. Formazione del personale addetto al servizio.
 - 9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.
- c) Criteri premianti.
 - 1. Varietà e modularità dei menù.
 - 2. Chilometro zero e filiera corta.

Le attività oggetto della concessione consistono principalmente in:

2.1 GESTIONE DEL BAR

- a) approvvigionamento e preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico;
- b) servizio al banco;
- c) pulizia del locale bar e delle sue attrezzature.

2.2 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

- a) reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;
- b) preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso la cucina della mensa di Via K. Roentgen, 3 in Palermo;

- b) collocazione delle vivande nella catena self-service;
- c) distribuzione dei pasti agli utenti;
- d) lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;
- e) pulizia locali cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi;
- f) pulizia del locale mensa, dei suoi arredi (posti tavola, sedie, ecc), suppellettili ed attrezzature;
- g) predisposizione del menù giornaliero da affiggere nei locali destinati alla mensa.

3. DURATA

Con la società aggiudicataria verrà stipulato un contratto della durata di due anni. Si precisa sin d'ora che la scadenza del predetto contratto di servizio di bar mensa, e del relativo contratto di sublocazione con l'Agenzia del Demanio (vedi paragrafo 9), è subordinata alla permanenza degli uffici di questa Agenzia presso l'immobile di via Roentgen, 3 – Palermo, sede del servizio. Pertanto, il contratto di concessione del servizio bar mensa ed il relativo contratto di sublocazione per l'utilizzo degli spazi dedicati al servizio che verrà stipulato con l'Agenzia del Demanio (vedi paragrafo 9), si intenderanno automaticamente risolti qualora l'Agenzia delle Entrate dovesse lasciare i locali dell'immobile di via K. Roentgen, 3 per trasferirsi presso altro immobile.

4. IMPORTO PRESUNTO DELLA CONCESSIONE

4.1 Nella sede che ospita la Direzione Regionale della Sicilia, l'Ufficio Territoriale di Palermo 1 e l'Ufficio Provinciale Territorio di Palermo, sono previsti circa n. 270 dipendenti; la media giornaliera dei fruitori del servizio mensa del precedente contratto ormai scaduto è stata stimata in 100 persone tenuto anche conto dell'attuale normativa che consente di svolgere l'attività lavorativa parzialmente in modalità agile (c.d. smart working). Tali parametri sono stati tenuti in considerazione per la determinazione del valore massimale del contratto sotto specificato.

Il valore complessivo della concessione per l'intero biennio è stato stimato in € 440.000,00, IVA esclusa (di cui € 350.000,00 per il servizio mensa ed € 90.000,00, per il servizio bar), oltre ad € 1.386,00, IVA esclusa, per costi relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso; tali costi sono stati stimati secondo le misure indicate nella Determinazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3/2008.

L'utilizzo della mensa potrà essere concesso insindacabilmente dall'Agenzia, previa specifica autorizzazione, anche a soggetti esterni e/o non dipendenti, alle medesime condizioni contrattuali riservate ai dipendenti.

4.2 L'Agenzia non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente. La Società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati. Si precisa che i valori sopra riportati sono puramente indicativi e presuntivi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che l'Agenzia non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze.

5. MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

5.1 GESTIONE DEL SERVIZIO BAR

Orari e modalità di erogazione

Il servizio bar sarà effettuato a favore di tutti i dipendenti dell'Agenzia delle Entrate, degli eventuali ospiti e di tutti coloro che operano nella struttura dell'Agenzia.

Il servizio bar sarà svolto tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 7:30 alle ore 15:30.

L'orario di apertura e di chiusura del bar potrà essere modificato per necessità dell'Agenzia.

Eventuali periodi di chiusura in occasione di festività o ferie saranno autorizzati dall'Agenzia a seconda del calendario e delle esigenze di servizio di quest'ultima.

Generi alimentari minimi somministrati

La Società dovrà impegnarsi alla somministrazione di tutti i prodotti di comune erogazione nei bar aperti al pubblico. Si intendono compresi i prodotti sostitutivi del pranzo (panini farciti, toast, altro).

I prodotti di pasticceria dovranno essere disponibili durante l'intero arco della mattinata.

Prezzi di vendita dei prodotti al bar per i dipendenti

I prezzi di vendita ai dipendenti dell'Agenzia saranno determinati con riferimento al listino oggetto dell'offerta economica (vedi disciplinare di gara).

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera a) del D.lgs. 50/2016, a partire dalla seconda annualità contrattuale, i prezzi dei prodotti offerti e dei canoni concessori (fee) saranno aggiornati, in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto. La revisione dei prezzi e dei canoni concessori sarà riconosciuta solo per l'eccedenza superiore al dieci per cento (10%) delle variazioni accertate rispetto al prezzo originario. La revisione dei prezzi e dei canoni concessori può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

I prezzi per eventuali prodotti non ricompresi nel listino oggetto dell'offerta economica dovranno essere preventivamente concordati con l'Agenzia.

Il listino dei prezzi di vendita dovrà essere affisso nel bar in luogo ben visibile.

5.2 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

5.2.1 La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self – service con distribuzione dei cibi agli utenti a carico del personale dell'Aggiudicataria. L'orario di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nell'arco di tempo dalle ore 12.30 alle ore 15:00 per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali. Deve essere garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù giornaliero almeno sino alle ore 14.30.

5.2.2 Nella composizione dei pasti di cui sopra devono essere osservate le tipologie elencate nel presente capitolato e le grammature minime di cui all'allegato A) al presente Capitolato.

Gli alimenti somministrati, inoltre, dovranno avere le caratteristiche di qualità e caratteristiche organolettiche riportate nell'allegato B)

L'Agenzia si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate.

5.2.3 Potrà essere richiesta la predisposizione di un menù per celiaci o per persone che abbiano intolleranze alimentari.

Ogni giorno dovrà esserci una possibilità di scelta minima come da tabelle seguenti:

A) Primi piatti

1	Pasta, come previsto dal menù del giorno
2	Zuppa/Minestra/Passato come previsto dal menù del giorno
4	Pasta al pomodoro
5	Primo freddo (pasta o riso)
6	Riso o pasta in bianco

B) Secondi piatti

1	Due secondi come previsto dal menù del giorno
2	Carne bianca o rossa ai ferri
3	Affettati vari
4	Latticini
5	Piatto freddo misto

C) Contorni

1	Due contorni caldi, come previsto dal menù del giorno
2	Insalata verde
3	Insalata mista

D) Frutta

1	Tre varietà di frutta di stagione (minimo 50%)
2	Frutta sciroppata
4	Ananas/Mela

E) Pane

1	Panino normale
2	Panino integrale
3	Crackers
4	Grissini

Su richiesta del commensale i primi piatti saranno insaporiti con formaggio parmigiano reggiano con le caratteristiche di cui all'allegato B) (Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari).

SCELTE ALTERNATIVE

Nel menù del giorno, dovranno essere disponibili, a rotazione, almeno due scelte alternative per ognuna delle seguenti categorie di alimenti (formaggi, affettati, dolci):

FORMAGGI

- provolone
- stracchino o primo sale
- emmenthal
- fontina
- caciotta
- ricotta
- gorgonzola AFFETTATI prosciutto crudo

- salame
- lonza
- speck
- prosciutto cotto
- mortadella
- bresaola

DOLCI

- crostata
- ciambellone
- panna cotta
- budino al cioccolato
- cassata
- cannolo

5.2.4 VARIE

Sarà cura del personale della società aggiudicataria rifornire la sala mensa di:

- a) olio extra vergine di oliva e aceto nelle bottiglie originali da max un litro;
- b) sale marino iodato integrale, sale marino alle erbe e pepe in contenitori igienici;
- c) altri aromi, condimenti e salse (Peperoncino, Maionese, Ketchup);
- d) limoni tagliati a spicchi;
- e) stuzzicadenti, tovaglioli di carta;
- f) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

Il personale della società aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere:

- g) al ritiro dei vassoi dai tavoli;
- h) alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria, tovaglioli di carta e quant'altro serva per l'erogazione dei pasti;
- i) alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione della mensa e del bar, provvedendo al trasporto degli stessi al punto di raccolta della società di igiene urbana. Il personale della ditta aggiudicataria dovrà inoltre garantire il continuo rifornimento di stoviglie durante l'orario di funzionamento del servizio.

5.2.5 I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche (salvo quanto indicato in seguito) e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati.

La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale. Il cibo somministrato deve essere caldo, gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso. Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti, saranno di semplice elaborazione e seguiranno i principi della dieta mediterranea. L'Agenzia attiverà una procedura per la valutazione del servizio da parte dell'utente. La Commissione Mensa e Bar (di cui al successivo punto 17) potrà eseguire sondaggi sul livello di soddisfazione degli utenti relativamente alla qualità del servizio e delle portate servite. La sostituzione eccezionale con elementi non compresi nella tabella grammature può essere effettuata nell'ambito dello stesso gruppo alimentare (primi piatti, secondi piatti), fatto salvo il principio che il valore nutrizionale dell'alimento sostitutivo deve essere equivalente a quello dell'alimento sostituito. Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

5.2.6 Di norma i pasti serviti dovranno essere cucinati al momento e non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto di seguito.

Potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici.

Fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione, in alternativa sarà possibile, in particolari periodi dell'anno, somministrare verdure surgelate previa autorizzazione del Direttore dell'Esecuzione.

In questi casi si tratterà di generi freschi approvvigionati e confezionati alle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

5.2.7 L'organizzazione e la gestione del servizio è direttamente a carico dell'aggiudicatario che dovrà espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:

- a) il vasellame, la posateria ed i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata;
- b) la frutta, lavata, dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;
- c) gli articoli eventualmente danneggiati e/o usurati dovranno essere sostituiti;
- d) bisognerà provvedere alla fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;
- e) bisognerà provvedere all'approvvigionamento ed al trasporto di tutti i prodotti alimentari mediante automezzi di cui la società comunicherà targa ed autisti.

Restano a carico della società aggiudicataria tutti gli oneri fiscali relativi a tale approvvigionamento.

5.2.8 L'Agazia si riserva altresì la facoltà, con preavviso di 15 giorni, di modificare le modalità e l'orario di erogazione del servizio.

5.2.9 Sospensione del servizio. Qualora l'Agazia debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio mensa anche per periodi rilevanti, la concessionaria non avrà diritto ad alcun risarcimento.

5.2.10 L'aggiudicatario non potrà utilizzare la struttura del servizio per la preparazione di pasti da destinare all'esterno dell'Agazia delle Entrate e non potrà esporre o utilizzare materiale pubblicitario di qualsivoglia genere all'interno dei locali del servizio bar/mensa e svolgere altre attività economiche all'interno della struttura se non quello oggetto del servizio bar/mensa.

6.A. SPECIFICHE TECNICHE.

Ai sensi dell'art. 34, comma 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 la stazione appaltante introducono, nella documentazione progettuale e di gara, la seguente specifica tecnica.

1. Menù.

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- o prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- o prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti.

Verifica: presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato.

6.B. CLAUSOLE CONTRATTUALI.

Ai sensi dell'art. 34, comma 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 la stazione appaltante introducono, nella documentazione progettuale e di gara, tutte le seguenti clausole contrattuali.

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle

categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- o frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- o uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- o carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- o Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 67/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il

rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- o Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- o pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);
- o olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- o pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico; o yogurt: biologico;
- o prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- o acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
- o vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Verifiche: le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

2. Comunicazione.

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.) deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere la family bag per gli avanzi.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- o il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;
- o le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario deve installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

Verifica: le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a, punto 5 dei Criteri ambientali di cui al Decreto 10 marzo 2020. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure

per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6. Tovaglie, tovaglioli.

Le tovaglie non devono essere monouso pertanto possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 7 del Decreto 10 marzo 2020.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione del personale addetto al servizio.

Corrispondente al requisito di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 8 del Decreto 10 marzo 2020.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- o per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- o per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Per l'assolvimento delle prescrizioni previste nel paragrafo 6.A e 6.B utilizzare il modello "Dichiarazione sulle Specifiche Tecniche e Clausole Contrattuali" di cui all'Allegato n. 6 - Offerta tecnica.

6.C. CRITERI PREMIANTI.

La stazione appaltante, poiché utilizza il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione della concessione, come previsto dal Decreto 10 marzo 2020, introduce i seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo.

L'Agenzia ha attribuito ai criteri premianti un massimo di 15 punti.

1. Varietà e modularità dei menù.

Si assegnano punti tecnici in base alla varietà, all'appetibilità e alla modularità in funzione di prevenire sprechi alimentari delle ricette offerte nel menù. Verifica: descrizione delle ricette e dei menù.

2. Chilometro zero e filiera corta.

Corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C), lett. b) , punto 1 del Decreto 10 marzo 2020.

Definizioni:

Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di

trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b) , della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni »). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare.

Sub criterio a) Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

- o ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;
- o pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

Sub criterio b) Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

Verifica: Sub criterio a) Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di

trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

Sub criterio b) Presentare una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

Per l'assolvimento delle prescrizioni previste nel paragrafo 6.C utilizzare il modello "Dichiarazione sui Criteri Premianti" di cui all'Allegato n. 6 - Offerta tecnica.

7. QUALITÀ DEL SERVIZIO ED ULTERIORI PROPOSTE MIGLIORATIVE

7.1 Qualità del servizio.

La Ditta aggiudicataria del servizio è invitata, senza ulteriori costi a carico dell'Agenzia a:

- riciclare i contenitori;
- installare nelle rubinetterie i riduttori di flusso;
- utilizzare gli elettrodomestici a pieno carico;
- inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio di ortaggi, frutta e verdura;
- attivare soluzioni per evitare il formarsi di code in attesa, sia lungo la linea self-service che al servizio bar.

7.2 Altre proposte migliorative.

La Commissione valuterà ulteriori elementi ritenuti qualificanti, proposti dalle ditte partecipanti in sede di offerta tecnica, ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo alle proposte migliorative. La proposta di elementi qualificanti e migliorativi in sede di offerta tecnica costituisce impegno vincolante che dovrà essere rispettato dall'aggiudicatario in sede di esecuzione contrattuale.

8. UTILIZZATORI DEL SERVIZIO

8.1 I pasti oggetto del presente Capitolato sono consumabili esclusivamente dai dipendenti dell'Agenzia e da persone non dipendenti che verranno preventivamente autorizzate.

8.2 La mensa viene utilizzata anche da persone partecipanti a corsi e/o riunioni che si svolgono presso l'Agenzia. In tal caso, su preavviso, l'Aggiudicataria dovrà organizzarsi per provvedere all'erogazione dei pasti anche per questi soggetti.

9. MODALITA' DI CONCESSIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEI MATERIALI. UTILIZZO DEGLI STESSI

9.1 Locali e beni

L'Agenzia del Demanio concede in sublocazione all'aggiudicataria della concessione, con separato contratto da sottoscrivere entro 30 giorni dalla stipula del contratto per l'affidamento del servizio, dietro pagamento di un canone determinato dalla stessa Agenzia del Demanio, previa definizione degli spazi effettuata al momento dell'affidamento (circa mq. 165), e previa redazione dell'inventario dei beni presenti effettuata con il contraente:

i locali della sede dell'Agenzia di Via K. Roentgen, 3 in Palermo, destinati alla conservazione, alla preparazione, alla cottura ed alla distribuzione dei pasti (quest'ultima limitatamente alla linea self service) nonché i relativi impianti.

Si precisa che nel precedente contratto il canone di locazione annuo è stato determinato in € 5.530,00 (cinquemilacinquecentotrenta/00) e che tale canone sarà determinato ex novo da parte dell'Agenzia del Demanio prima della sottoscrizione del contratto di concessione.

E' facoltà del concessionario rinunciare alla sottoscrizione del contratto di concessione qualora l'Agenzia del Demanio stabilisca un incremento del sopracitato canone di locazione superiore al 30%.

L'Agenzia delle Entrate concede in comodato d'uso gratuito gli arredi, le suppellettili, le attrezzature ed i materiali. Si precisa che tra le attrezzature concesse in comodato d'uso gratuito non sono ricomprese le seguenti: macchina del caffè, erogatore acqua, macchina per orzo e ginseng.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale che verrà congiuntamente redatto dall'Agenzia del Demanio e delle Entrate, ciascuna per i propri ambiti di competenza, e dal contraente. Il contraente dovrà fare uso dei beni affidati in conformità alle finalità perseguite con il Capitolato, con l'obbligo della restituzione, alla scadenza del contratto, in buono stato di conservazione e funzionanti, salvo il deterioramento degli immobili e degli impianti fissi solo per effetto del normale uso per cui sono stati consegnati e senza colpa dell'affidatario.

Il contratto di sublocazione di cui al presente articolo avrà il medesimo termine della concessione.

L'Agenzia si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in locazione, per attività di coordinamento o controllo da svolgersi a cura del proprio personale responsabile del servizio, o per ogni altra esigenza di servizio.

Nei locali destinati a magazzino e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Agenzia o dell'impresa aggiudicataria.

Ogni deroga e responsabilità è a carico della ditta concessionaria.

La mancata sottoscrizione del contratto di sublocazione con l’Agenzia del Demanio per causa imputabile all’Aggiudicatario determinerà la risoluzione del contratto del servizio mensa/bar.

9.2 Manutenzione

Per quanto concerne gli spazi e ai beni indicati sopraindicati la Ditta aggiudicataria provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dalla concedente:

1) alla manutenzione ordinaria delle strutture, con ogni annesso e pertinenza, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di igiene e di sicurezza; la ditta dovrà trasmettere all’Agenzia copia del contratto di manutenzione ordinaria e copia degli atti attestanti gli interventi a tale titolo effettuati. Il mancato adempimento a tale obbligo comporterà l’applicazione delle penali previste dal contratto.

Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

- ⇒ interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
 - ⇒ revisione di rubinetterie, bollitori, valvole di sicurezza, cappe, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
 - ⇒ accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti;
 - ⇒ controllo periodico generale delle componenti elettriche (quadri elettrici, linee di alimentazione, prese, interruttori, corpi illuminanti, ecc);
 - ⇒ controllo periodico generale delle componenti idrauliche (servizi igienici, lavelli, tubazioni di adduzione e scarico degli elettrodomestici, ecc);
 - ⇒ controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
 - ⇒ manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);
 - ⇒ sostituzione delle guarnizioni;
 - ⇒ sostituzione delle lampade;
 - ⇒ sostituzione periodica di eventuali terminali in gomma;
 - ⇒ sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all’uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc);
 - ⇒ controllo periodico e sostituzione all’occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);
 - ⇒ ogni prescrizione dell’ASL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti;
- 2) alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico, salvo diversamente scelto dall’Agenzia, delle attrezzature, arredi e materiali vari ricevuti in comodato d’uso e presenti nei locali oggetto della concessione, che si rendessero necessari per l’espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza, ed agli eventuali oneri conseguenti di manutenzione ordinaria relativi agli allacciamenti ed al ripristino; tali integrazioni e sostituzioni dovranno essere preventivamente concordate con la concedente e potranno essere acquisite dall’Agenzia al termine del contratto ad un prezzo di stima del valore residuo concordato tra le parti.

Qualora la Ditta sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, l'Agenzia potrà chiedere alla Ditta di adempiere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per ottemperare senza che la Ditta abbia provveduto, l'Agenzia ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo alla Ditta tutti gli oneri finanziari conseguenti;

- 3) al pagamento delle utenze telefoniche nei locali mensa e bar, che la Ditta vorrà intestarsi direttamente;
- 4) al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali bar e mensa, delle attrezzature, stoviglie, utensileria, biancheria, ecc. presenti nella mensa e nel bar, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente sia a seguito di interventi di manutenzione straordinaria eseguiti dall'Agenzia;
- 5) agli interventi di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione effettuati nei locali concessi in locazione, se e quando necessari;
- 6) pulizia degli infissi e delle superfici vetrate sia interni che esterni presenti nei locali;
- 7) alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio delle cucine e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare un programma di manutenzione ordinaria delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei materiali, comprese le scadenze periodiche che intende applicare. Tale programma sarà sottoposto all'approvazione dell'Agenzia. La Ditta avrà comunque l'onere del controllo delle parti dei locali che riceverà in locazione e l'obbligo di segnalare all'Agenzia la necessità di interventi di manutenzione straordinaria. La Ditta avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dall'Agenzia. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà dell'Agenzia.

9.3 - Riconsegna locali, impianti e attrezzature

L'Aggiudicataria si impegna a riconsegnare, al termine del servizio oggetto del presente Capitolato, i locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione dall'Agenzia, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.

All'atto della riconsegna viene redatto verbale, in contraddittorio, da parte dell'Agenzia e dell'Aggiudicataria.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui al punto 9.1 formano oggetto di valutazione economica e i relativi importi sono addebitati all'Aggiudicataria, alla quale è comunque riconosciuto il diritto al contraddittorio.

10. PROGRAMMA DI EMERGENZA

10.1 In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, l'Aggiudicataria deve darne notizia all'Agenzia possibilmente con un anticipo di almeno 2 giorni. Verranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

10.2 In situazioni di emergenza, come ad esempio la mancanza di acqua o di energia elettrica, e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa, la ditta produrrà i pasti necessari utilizzando un centro di cottura esterno che avrà cura di indicare all'interno dell'offerta tecnica. Tali pasti dovranno essere trasportati presso la mensa dell'Agenzia in contenitori termici sigillati conformi agli standard di qualità previsti per tale tipo di servizio; i cibi saranno conformi, per qualità e quantità, a quanto stabilito nel presente Capitolato e serviti caldi.

La Società partecipante dovrà indicare all'interno dell'offerta tecnica le modalità di esecuzione del servizio nelle situazioni di emergenza, nonché il centro di cottura alternativo utilizzabile. Nel caso in cui si renda oggettivamente impossibile procedere alla preparazione del menù del giorno la ditta dovrà predisporre un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico devono avvicinarsi il più possibile a quelli del pasto sostituito. A tale scopo le scorte di magazzino saranno adeguatamente rifornite per far fronte alle situazioni di emergenza.

11. ONERI A CARICO DELLA SOCIETA' AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Società aggiudicataria del servizio di mensa e bar i seguenti oneri:

- l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- la preparazione/cottura e distribuzione degli alimenti al banco bar e presso la linea selfservice;
- l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio bar e per il servizio mensa, muniti di software per la gestione di tessere magnetiche;
- le imposte e le tasse di qualsiasi tipo, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Agenzia (tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani);
- le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio bar e mensa;
- gli indumenti di lavoro del personale, i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) che l'Aggiudicataria fornirà al proprio personale, nonché i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- il rifornimento di tovaglette sottovassoio, bicchieri e tovaglioli; la Società dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.) forniti dall'Agenzia. Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, forniti dall'Aggiudicataria. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La Società aggiudicataria dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
- l'integrazione e sostituzione di attrezzature, arredi, materiali, vasellame, posateria e vassoi ricevuti in comodato dall'Agenzia;
- il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori previsti sui tavoli condimix presenti in sala mensa;

- le spese per la pulizia ed eventuale disostruzione delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- l'intestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni;
- la pulizia delle superfici vetrate interne ed esterne presenti nei locali;
- l'individuazione, nell'attività oggetto del servizio, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.
- l'installazione e la manutenzione di un impianto per la microfiltrazione dell'acqua di rete, nel rispetto della normativa vigente in materia. L'acqua microfiltrata sarà messa gratuitamente a disposizione del commensale. I controlli sull'impianto e sulla qualità dell'acqua microfiltrata saranno a carico dell'Aggiudicatario, che fornirà periodicamente all'Agenzia i report sulle verifiche effettuate.
- l'installazione e la manutenzione di un impianto per la somministrazione di bevande sfuse. I controlli sull'impianto saranno a carico dell'Aggiudicatario, che fornirà periodicamente all'Agenzia i report sulle verifiche effettuate.
- report riepilogativo nel quale dovranno essere evidenziati tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Tale report dovrà essere fornito alla Commissione Mensa e Bar per i dovuti controlli, entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento. Il report dovrà riguardare le Specifiche tecniche.
- la dotazione di un gruppo di continuità per un minimo di 24 ore per i casi di mancanza, per qualsiasi causa, di energia elettrica. In proposito, si precisa che l'Agenzia è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni derivanti alla ditta aggiudicataria per la mancata erogazione di energia elettrica.

12. ONERI A CARICO DELL'AGENZIA

Restano a carico dell'Agenzia:

- il pagamento della Tassa per lo smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani;
- le spese per il consumo di energia elettrica, acqua e gas;
- le utenze relative ai consumi per il condizionamento termico estivo ed invernale; la manutenzione straordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei locali.

13. NORME IGIENICO-SANITARIE

13.1. Raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati in giornata negli appositi contenitori per la raccolta differenziata secondo la normativa comunale vigente.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali della mensa dell'Agenzia. Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti sulla pubblica via, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli spazi appositamente attrezzati dal Comune di Palermo.

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

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.

Resta a carico della Ditta concessionaria qualunque altro onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc).

13.2 Pulizia

La società aggiudicataria dovrà provvedere:

- a) alla pulizia delle cucine, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori. Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso.
- b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali e orizzontali, comprese quelle vetrate (interne ed esterne) dei locali, dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio della mensa e del bar, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;
- c) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- d) alla pulizia dei locali spogliatoio e servizi igienici destinati al personale della società aggiudicataria;
- e) alla deblattizzazione, alla derattizzazione, alla sanificazione e alla disinfestazione periodica (almeno due volte l'anno) di tutti gli ambienti nonché ogni qualvolta si renderà necessario, con metodi ecologici;
- f) alla pulizia della sala mensa (tavoli, sedie e pavimenti).

Sarà a carico della società aggiudicataria elaborare ai sensi delle normative vigenti in materia un Piano di detergenza e sanificazione contenente l'indicazione delle procedure da eseguire, la frequenza, i detergenti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita all'Agenzia e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione. Il mancato adempimento a tale obbligo comporterà l'applicazione delle penali previste dal contratto.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in armadi chiusi.

II personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

13.3 Norme di igiene

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto della concessione dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

L'aggiudicatario dovrà individuare nell'attività in oggetto ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, mantenere e aggiornare le procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.lgs. n.155/97.

In particolare la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- a) tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C;
- b) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- c) gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- d) devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti;
- e) gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- f) devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- g) gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- h) i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- i) deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
- j) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti, ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati – l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato;
- k) i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- l) al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- m) è tassativamente vietato fumare all'interno dei locali dell'Agenzia;
- n) i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura e gli abiti da lavoro dovranno essere sempre in perfetto ordine e puliti;
- o) i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Ulteriori prescrizioni, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008, potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto Agenzia-aggiudicatario, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

La società, durante l'erogazione del servizio oggetto di gara, dovrà impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'Agenzia da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

La società si impegna a munire di libretto sanitario, aggiornato ed accessibile all'Agenzia, tutto il personale che verrà adibito alla preparazione e manipolazione di cibi e bevande.

La società si obbliga a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

14. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

14.1 – VERIFICHE

La Ditta concessionaria dovrà essere in possesso di un proprio sistema di gestione qualità.

Fatto salvo che i controlli igienico sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Agenzia si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

In particolare l'Agenzia potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- a) andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;
- b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
- c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla società aggiudicataria alle prescrizioni del Capitolato; in tali controlli sono comprese le verifiche sull'impianto di microfiltrazione dell'acqua di rete;
- d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- e) caratteristiche microbiologiche, chimico fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- h) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto della temperatura, compresa tra i 60/65°C (minimo) per i piatti caldi, e di 8/10°C (massimo) per i piatti freddi (es. roast-beef);
- i) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- j) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
- k) modalità di sgombero dei rifiuti;
- l) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- m) caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati;

- n) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
 - o) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel presente Capitolato;
 - p) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
 - q) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.
- Durante le ispezioni il personale della società non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Agenzia per la quantità di alimento prelevata. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento.

14.2 – PRELIEVO DI CAMPIONI

L'Agenzia si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato.

L'Agenzia ha la facoltà di commissionare ad una propria struttura di fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato alla ditta concessionaria. Qualora tali accertamenti documentino la non accettabilità del prodotto, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto.

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dall'Agenzia non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità indicate in sede di offerta tecnica. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto preparato presso la cucina della mensa dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzione (sia per il primo sia per il secondo sia per il contorno), dovrà essere depositata in frigorifero presso la cucina stessa e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli (pasto-test). Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

14.3 – PROGRAMMA DI AUTOCONTROLLO E SICUREZZA

La ditta concessionaria dovrà attenersi a tutta la normativa vigente in materia ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto della concessione.

La concessionaria deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dalla società nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati all'Agenzia che, qualora ritenesse

insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Programma di autocontrollo e della sicurezza alimentare sarà oggetto di attribuzione di punteggio in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

15.1 PERSONALE DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Il personale impiegato dall'Aggiudicataria dovrà essere costantemente in numero adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio e per evitare affollamenti lungo la linea di distribuzione dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà indicare nella relazione tecnica da presentare in sede di offerta il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che predisporrà per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, con indicazione dell'organizzazione della giornata di lavoro, in riferimento a modalità, tempi e numero di addetti che la ditta intende impiegare nel bar e nella mensa, al fine di garantire il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato.

In ogni caso la ditta dovrà destinare ai servizi oggetto della presente concessione almeno 1 (uno) cuoco, in possesso del prescritto titolo di studio previsto dalla normativa vigente in materia.

Ove sia compatibile con la propria organizzazione di impresa, la Ditta aggiudicataria garantisce l'assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, ai sensi del CCNL per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo e pubblici esercizi secondo quanto previsto dall'art. 50 del d.lgs n. 50/2016 e s.m.i..

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Aggiudicataria, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate ed approvate dall'Agenzia.

In mancanza di tale approvazione formale non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Aggiudicataria è tenuta a sostituirlo entro 24 ore.

La Ditta si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente formato e una volta collocato nel servizio, dovrà fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente della ditta o al responsabile nominato dalla ditta presso la struttura. Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicato all'Agenzia delle Entrate.

La Società nominerà un proprio Responsabile del servizio con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di ristorazione vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.; dovrà inoltre portare ben visibile la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza.

La Società si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. È fatto obbligo alla Società di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta dei funzionari dell'Agenzia, la documentazione comprovante la regolarità contributiva. Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio la Società dovrà fornire all'Agenzia la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;
- copia dell'estratto del libro unico del lavoro (LUL) riguardante il personale impiegato nella concessione.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.

L'Agenzia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la Società osservi le prescrizioni suddette.

L'Agenzia si riserva la facoltà di richiedere, con nota motivata, la sostituzione del responsabile della cucina, qualora il servizio prestato non riscontri il gradimento degli utenti.

15.2 NORME DI SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i., relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante la durata della concessione. Si ricorda, in particolare, che la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008. A tale fine dovrà:

=> fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare dei rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale della concedente o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente. Si precisa a tale proposito che sono stati stimati i costi relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi di interferenze, indicati all'art. 4 del presente capitolato, e si è proceduto alla redazione del DUVRI, che successivamente verrà aggiornato/integrato con l'aggiudicatario, anche sulla base delle informazioni da esso fornite, anteriormente alla stipula del contratto;

=> fornire all'Agenzia lo schema dei costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento alla concessione di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'Impresa; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di

elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Il personale della concessionaria dovrà attenersi alle disposizioni previste dal proprio Piano di Emergenza redatto da quest'ultimo in maniera coordinata con il Piano di Emergenza della struttura dell'Agenzia, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

Per motivi di sicurezza, il personale della Ditta aggiudicataria sarà dotato di apposito badge dal quale evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura in caso di esodo.

16. ASSICURAZIONI - RESPONSABILITÀ

16.1 A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria dovrà consegnare all'Agenzia una polizza assicurativa di responsabilità civile stipulata con una delle imprese autorizzate alla copertura dei rischi conseguenti al risarcimento dei danni prodotti all'Amministrazione, al personale dell'Amministrazione ovvero a terzi o a cose di terzi da dipendenti della ditta nell'espletamento dell'attività di concessione nonché dei danni causati in ragione di eventuali ritardi, interruzioni, malfunzionamenti, errori o omissioni commessi nella gestione del servizio oltre che per violazione delle norme, ivi compreso il codice della Privacy, e degli obblighi previsti in materia di conservazione sostitutiva dei documenti informatici, con massimale per sinistro non inferiore a € 500.000,00 (cinquecentomila/00) e con validità non inferiore alla durata del contratto

L'Agenzia non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla società o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

16.2 Licenze ed autorizzazioni. Sono a carico dell'Aggiudicataria tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

17.COMMISSIONE MENSA E BAR

L'Agenzia istituisce un'apposita Commissione di vigilanza mensa e bar incaricata di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull'osservanza degli obblighi contrattuali.

Successivamente all'aggiudicazione, la Commissione procederà a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza del menu offerto dalla Società ai requisiti di capitolato, anche mediante la somministrazione di questionari di gradimento agli utenti della mensa. La Commissione ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizia dei locali e delle attrezzature.

ALLEGATO A

PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA

ELENCO DEI PRINCIPALI ALIMENTI

N.B. I pesi elencati sono da riferire a generi a crudo e ad alcuni dei principali alimenti da utilizzare

PRIMI PIATTI

La quantità del primo piatto sarà servita secondo la richiesta di ciascun commensale e comunque non inferiore a gr. 80.

SECONDI PIATTI

POLLO	gr. 250
TACCHINO	gr. 250
FESA DI POLLO / DI TACCHINO	gr. 130
CONIGLIO	gr. 230
POSTERIORE DI CARNE BOVINA	gr. 150
(per bistecche, scaloppe, fettine, roast beef, ecc)	
ANTERIORE DI CARNE BOVINA	gr. 170
(per bolliti)	
COTOLETTA ALLA MILANESE	gr. 120
PETTO DI CARNE BOVINA	gr. 170
(per spezzatini, bocconcini, hamburger, polpette ecc.)	
COSCIA O SPALLA DI MAIALE	gr. 150
LONZA O FILONE DI MAIALE	gr. 150
BRACIOLE O CARRE' DI MAIALE CON OSSO	gr. 160
SALSICCE, WURSTEL	gr. 150

AFFETTATI	
- prosciutto crudo (di Parma o di montagna)	gr. 80
- prosciutto cotto (senza polifosfati)	gr. 80
- spalla cotta	gr. 90
- speck	gr. 80
- salame	gr. 80
- bresaola	gr. 80
PESCE	
- pesce in tranci	gr. 150
- filetti	gr. 120
- in umido	gr. 150
- frittura	gr. 150
UOVA	n. 2

FORMAGGI

gr. 70

VARIE

- TONNO in olio d'oliva

gr. 80

- Affettati nella farcitura dei panini non inferiore a gr. 50

> gr. 50

CONTORNI

PATATE

gr. 200

VERDURE

- cotte

gr.180

- crude (insalata)

gr. 80

- insalata mista

gr. 150

- pomodori

gr.150

LEGUMI

a) secchi

gr. 70

b) freschi

gr. 120

PANE, GRISSINI, CRACKERS

panino/rosetta in pezzatura da

gr. 40/50

pane casereccio affettato

gr. 40/50

grissini e crackers in confezioni monodose

gr. 40/50

CONDIMENTI E GENERI VARI

olio extra vergine di oliva, burro	q.b.
parmigiano reggiano, grana padano, pecorino romano grattugiati	q.b.
aceto di vino, aceto balsamico, vino	q.b.
ingredienti vari (odori, sapori, sale, ecc.)	q.b.

FRUTTA, DOLCI, YOGURT

	gr.
frutta fresca, di stagione (minimo 50% della frutta complessiva)	180/200
frutta secca	gr. 80
dolci vari freschi (creme caramel, trancio di torta, bignè, etc.)	gr. 70
dolci di preparazione industriale in confezione monodose	gr. 40
yogurt, normale, magro, con frutta	gr. 125

BEVANDE AL BAR (in confezioni singole, ermeticamente chiuse, escluso le bevande sfuse)

acqua minerale (frizzante naturale)	cc 500
birra	cc 200
coca cola, aranciata, chinotto, gassosa	cc 200
succhi di frutta	cc 200

L'Agenzia si riserva di concordare con l'aggiudicatario il prezzo e/o le grammature di alcune tipologie di prodotto non rientranti nell'offerta di gara (esempio: tonno in scatola gr. 80, o altro)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI

DISPOSIZIONI GENERALI

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni e quanto dispone il Regolamento CE n. 641/2004 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003) e Regolamento CE n. 1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti biologici dovranno essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare dovranno rispettare il disposto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m. e cioè riportare:

- il Paese di produzione in sigla;
- l'organismo di controllo in sigla;
- il codice del produttore;
- il numero della confezione preceduto dalla lettera T se trasformato o F se fresco; □
l'indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti provenienti da agricoltura integrata si intende una "strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico e tossicologico", secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n.2078/92 e s.m.;

Per prodotti tipici (prodotti identificati come "DOC" -Denominazione di Origine Controllata-, "DOP" -Denominazione di Origine Protetta- e "IGP" -Indicazione Geografica Protetta), per prodotto proveniente da pesca sostenibile, per prodotto proveniente dal circuito del Commercio Equo e Solidale, per prodotto "tradizionale vedi requisiti esposti al paragrafo n. 6 (Utilizzo di prodotti provenienti da colture biologiche, integrate, tipici, tradizionali e del commercio equo e solidale)

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.lgs. 27/01/92 n. 109 e al D.lgs 16/02/93 n. 77 e s.m..

Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo. Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituito da un prodotto alimentare avvolto in tale imballaggio in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata. L'etichettatura dei prodotti alimentari comporta le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto;
- d) il termine minimo di conservazione o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) le modalità di conservazione di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine e di provenienza;
- h) il nome o la ragione o il marchio depositato e la sede del fabbricante e del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
- j) lotto di appartenenza del prodotto.

Per quanto riguarda le carni, disposizioni ulteriori sono riportate nelle voci specifiche.

È vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto.

Si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

GENERI ALIMENTARI VARI CONSENTITI

È consentito esclusivamente l'utilizzo dei prodotti indicati di seguito:

PANE FRESCO – PRODOTTI DA FORNO

PANE

Sia normale che integrale.

Pane fresco

Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0" e "00", con regolare aggiunta di sale comune, acqua, lievito naturale e olio extra vergine d'oliva, confezionato in monoporzioni.

È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.

In caso di esaurimento della fornitura giornaliera di prodotto fresco è consentito l'utilizzo al bar di panini surgelati, esclusivamente per far fronte ad una straordinaria richiesta da parte degli utenti.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alla sede dell'Agenzia sulla base del presunto fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Crackers

Prodotti in conformità al DPR 23/06/93 n. 283 sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%.

Preferire le varietà all'olio extra vergine d'oliva e comunque senza oli vegetali idrogenati.

Previ accordi tra l'Agenzia e la Ditta potranno essere impiegati prodotti secchi da forno tipo pane per bruschette e "Taralli pugliesi" all'olio di oliva.

Grissini

I grissini devono essere del tipo "Torinesi" confezionati in pacchetti monoporzione.

A perfetta lievitazione e cottura, con una vita residua possibilmente superiore al 50%.

Possono essere di tipo "speciale" con aggiunta di grassi preferibilmente non idrogenati.

Confezionati in monoporzione con imballaggio.

Pane grattugiato e pan carrè

Il pane grattugiato e il pan carrè devono essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente

chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (legge 580 04/07/67 e D.L.vo 109/92). Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.

Il pan carrè deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, ma preferibilmente con olio d'oliva o monoseme.

Brioche

È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. In caso di esaurimento della fornitura giornaliera di prodotto fresco è consentito l'utilizzo al bar di brioche surgelate esclusivamente per far fronte ad una straordinaria richiesta da parte degli utenti.

Dolci

Sarà possibile presentare dolci vari freschi (cannoli, cassate, trancio di torta, bignè, etc.): in questo caso l'Aggiudicataria dovrà prendere le massime cautele igieniche. Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota, di mele, alle mandorle, al cioccolato. È possibile altresì l'uso di prodotti confezionati monoporzioni.

CEREALI E PASTE ALIMENTARI

Farina

Tipo "0", "1". La farina dovrà rispondere a quanto previsto dalle normative vigenti, con particolare riferimento al D.P.R. 187/01. La farina non deve contenere agenti imbiancanti o altre sostanze vietate (Art. 10 della 580/67).

Farina di mais per polenta e polenta pronta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca.

Pasta di semola

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D.lgs. n. 109 del 27/01/92 e, in modo ben visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Umidità max % 12,50 Ceneri 0,70/0,85 Cellulosa 0,20/0,45. Additivi: non ammessi. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta. Può essere richiesta la fornitura anche di paste aproteiche e quelle senza glutine per celiaci.

Pasta secca all'uovo

Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g, per kg di semola. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i limiti previsti dalle norme vigenti.

Paste ripiene

È previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, etc., cioè pezzetti di pasta all'uovo con ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La % di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico). È ammesso anche l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto. Le paste ripiene debbono essere prodotte da aziende nazionali.

Pasta per lasagne

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Riso "Parboiled" bianco e integrale

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento. Le varietà impiegate possono essere diverse, anche in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche (Arborio, Carnaroli, Vialone, Basmati, ecc.).

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie, né essere infestato da parassiti o larve in genere, come da disposizioni vigenti.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

È preferibile che alla consegna il riso abbia ancora 1 anno di conservazione.

ZUPPE

Miscele di cereali e/o legumi di varia composizione, in preparazioni già assortite o preparate al momento, con le seguenti caratteristiche merceologiche dei componenti:

Orzo perlato, farro

Granaglie perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. In perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Ai sensi della legge n. 325 del 18 marzo 1958.

Le caratteristiche merceologiche richieste sono le seguenti:

- tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura; □ le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture;
- l'etichettatura deve essere confacente al D.lgs n. 109 del 27 gennaio 1992. È preferibile che le confezioni abbiano un minimo di conservabilità di 12 mesi.

Legumi secchi

Lenticchie, piselli, fagioli di diversa qualità, ceci, fave, miscela di legumi secchi.

È esclusa la provenienza estera.

Tutti i semi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti.

Devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Fecola di patate - Maizena

Amido puro. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g. con etichettatura confacente al D.lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.

OLII

I prodotti devono avere le caratteristiche sotto riportate.

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare la composizione naturale.

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi dei D.M. del 18 febbraio 1984.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco. Se la confezione

è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.

Olio extra vergine di oliva

Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91 dell'11/7/91 ess.mm.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante spremitura meccanica a freddo lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo"

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109/92. È obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive (D.L. 24/06/04 n.157).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi. Nella sala mensa per il condimento a crudo devono essere usate bottiglie di vetro scure da 1 lt o ½ lt con tappo richiudibile.

Nella cucina, per le operazioni di cottura, possono usarsi anche contenitori metallici di capacità maggiore.

Potrà essere richiesta la documentazione relativa al quantitativo d'olio periodicamente fornito per consentire lo svolgimento delle operazioni di controllo.

Per la cottura dei cibi non è consentito l'uso di oli di altre tipologie (es. olio di palma o simili).

Olio di semi monospecie per frittura Arachide,

girasole, mais.

Gli oli di semi debbono provenire dalla estrazione meccanica di semi oleosi.

Sulla confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62, D.M. 21/03/73 e successive modificazioni; per limiti di piombo totali (mg/Kg.) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18/02/84.

L'utilizzo degli oli di semi è limitato alla frittura. Non è consentito l'uso nelle altre preparazioni.

Non è consentito l'uso di oli di altre tipologie (es. olio di palma o simili).

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNE

Le carni dovranno provenire esclusivamente da produzione nazionale.

Carne bovina fresca IGP

Di tali specie animali debbono privilegiarsi razze o varietà locali.

L'identificazione degli animali e dei loro prodotti deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e vendita.

Le carni di vitellone, conformi alla normativa CEE (D.L. 286/94), devono provenire da bovino maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, di età fra i 18 e i 22 mesi, nati ed allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio di controllo "Qualità carne".

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30 aprile 1962, D.lgs. 286 del 18 aprile 1994, e successive modificazioni ed integrazioni.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. L'etichettatura deve essere conforme:

- al D.lgs. 109/92, in particolare il peso, il taglio anatomico, il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- al Regolamento CE 1760/2000, che impone di dichiarare il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, codice di tracciabilità che permette di

identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine;

- al decreto ministeriale n. 298/1998 che impone il codice europeo di classificazione composto da due lettere indicante la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di grasso.

La carne:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve essere consegnata rigorosamente fresca, non surgelata o congelata;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C al cuore del prodotto;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997;
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n.171 del 4 aprile 1964 art.2 e successive modifiche, come previsto dalla legge n.63 del 18 marzo1977;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.lgs.04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997

Le carni bovine devono giungere esclusivamente refrigerate, confezionate sottovuoto, nelle seguenti presentazioni:

I tagli anatomici dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato così come descritte.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici proveniente dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il REG. CE 1208/81 e DM 298/98 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

- Filetto da Kg 2 a 3,5;
- Scamone da Kg 4,5 a 6;
- Fesa da Kg 8 a 12;
- Sottofesa da Kg 7 a 10;
- Girello da Kg 2 a 3,5;
- Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15; □ Noce da Kg 4,5 a Kg 7.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI

Carne fresca porzionata

La carne bovina porzionata dovrà provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche sopra richieste.

Fettina di coscia

Le bistecche di coscia dovranno essere ottenute tassativamente dalla fesa e tagliate perpendicolarmente alle fibre muscolari. Le bistecche ottenute dalla fesa dovranno avere un peso minimo di gr. 150.

Macinato

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg.) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto; deve essere trasportata e mantenuta in deposito ad una temperatura compresa fra 0 e +2°C. Nella composizione del prodotto deve essere rispettato quanto previsto dal D.lgs. 181/03 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne: la percentuale di grasso non deve superare il 25% e la percentuale di tessuto connettivo (calcolato come il rapporto fra il tenore di collagene e di proteine di carne) deve essere inferiore al 25%.

Le materie prime carnee per la produzione del macinato devono essere derivate da fesone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg. da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

Carni suine fresche di provenienza nazionale a marchio DOP

- la carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.lgs. 286/94 e del DM 23/11/95;
- gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre:
- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- essere rigorosamente fresca, non surgelata o congelata;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C, con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso. La data di confezionamento del prodotto non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna nella cucina. Sulle confezioni del sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità di colorazione rosso-bruna solidificata.

Carni avicunicole fresche: pollo – tacchino - coniglio

Gli animali devono essere nati e allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato; da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale. È assolutamente esclusa la provenienza di prodotti esteri.

Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata. L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne e pesce.

Tipologia: polli in busto, petti di pollo, anche di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, spiedini di pollo e tacchino, conigli interi o disossati.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto (DPR n. 559 del 30/02/92 - D.Leg.vo. n. 109 del 27/01/92 e s.m.i.). Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive e diffuse del pollame, dovrà esserci rispondenza alle norme di etichettatura dell'Ordinanza del Ministero della Salute 26 agosto 2005.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione; o non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.lgs. 336/99) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97) né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive

- modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici;

In campo igienico – sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Petto o fesa di tacchino intera fresca

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 4-6 o di femmina con peso di circa 3-4 kg. corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena, dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; la carne deve risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto non deve essere inferiore a kg 2 e superiore a kg 5.

La fesa deve essere confezionata sottovuoto o in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane; in tal caso però non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione. Ogni confezione deve essere etichettata secondo le norme vigenti e ogni successiva modifica ed integrazione.

Pollo a busto

Deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92), appartenenti a polli di 7- 8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora ossificata; di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento; essere state trasportate e depositate a temperatura compresa fra i 0 e i 4°C., giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dal D.lgs. 181/03, il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole. Essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino;

deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca;

deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 – 1,200.

Non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore.

Petto di pollo intero fresco

Dovranno provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo;

essere ben puliti, senza pelle e senza osso; non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g. ma non superiori ai 700 gr.

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello dei metatarsi;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Le cosce dovranno essere confezionate sottovuoto, o in subordine in vaschette proprie protette da film plastico ben coeso. In tal caso non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione.

Non dovranno essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici nelle carni.

CONIGLIO

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992 e DPR 495/97, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso.

Etichettatura

Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi in forma inamovibile.

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente
- Data di confezionamento
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Imballaggio

Il sistema d'imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve essere di materiale trasparente ed incolore, resistente per proteggere i contenuti durante la manipolazione, non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive l'art. 11 della legge 283 del 30/04/62 e s.m.i. e della normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

Carni ovine: agnello nazionale

Gli agnelli devono essere nati sul territorio nazionale. Le aziende e gli animali devono essere regolarmente identificati e registrati secondo la normativa in vigore (D.P.R. n. 317 del 30 aprile 1996 - Regolamento recante norme per l'attuazione della Direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali).

Sulle confezioni del sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità di colorazione rosso-bruna solidificata.
- deve avere odore tipico della carne ovina, ma non eccessivamente marcato;
- la carne deve avere un colore rosa-rosso e deve presentarsi tenera ed aver subito adeguata frollatura.

PRODOTTI INSACCATI D.O.P. e I.G.P.

I salumi dovranno essere affettati la mattina stessa, possibilmente non prima di un'ora dall'orario previsto per la loro somministrazione e preparati in modo da permettere la perfetta separazione delle fette.

I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati nel rispetto delle varie normative sanitarie.

Prosciutto crudo di Parma DOP

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 del 13 febbraio 1990 e D.M. 15/02/93 n. 253:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

È auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Il prosciutto dovrà essere affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti alla grammatura minima individuata. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto eventualmente avanzate non è ammessa neppure il giorno successivo.

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.lgs. 109/92. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 68.

Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione. Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

È auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Il prosciutto dovrà essere affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti alla grammatura minima individuata. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto non è ammessa.

Bresaola I.G.P.

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.

Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

Il processo di stagionatura deve essere superiore ai 30 gg.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%.

I grassi devono essere max il 24%.

L'etichettatura deve rispondere a quanto descritto dal DL 27/01/92 n. 109 e dal DL del Governo 16/02/93 n. 77 sul confezionamento e sull'etichettatura dei prodotti di salumeria.

È auspicabile consumare tutta la bresaola al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi.

La conservazione in frigorifero di salumi affettati eventualmente avanzati non è ammessa neppure il giorno successivo.

Mortadella IGP

La mortadella deve essere confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale. Dovrà contenere non più del 25% di grasso duro di suino con esclusione di parti tendinee e cartilaginose. Sale e spezie in giusta proporzione. L'odore dovrà essere gradevole, non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%. Inoltre, dovrà essere senza polifosfati aggiunti.

UOVA

Uova di gallina in guscio.

Etichettatura e confezionamento: devono essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle normative vigenti.

Caratteristiche:

- devono essere di categoria di freschezza "extra" e peso medio per uovo di gr. 61 circa.
- devono essere di produzione nazionale. Il guscio deve essere integro e pulito.

Saranno respinte le uova che non sono rispondenti alle caratteristiche sopra indicate, nonché uova con invasione di muffe, parassiti di ogni genere, così come uova con guscio sporco, rotte, incubate o refrigerate.

L'utilizzo di tali uova è per la preparazione di uovo sodo.

Uova pastorizzate.

È previsto l'impiego di uova di gallina da allevamenti a terra fresche, sgusciate e pastorizzate, in confezione originale che soddisfi tutte le prescrizioni riportate al cap.8 dell'allegato al D.lgs.

n.65 del 04\02\1993 con etichettatura conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

In particolare deve:

- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

Le confezioni una volta aperte vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

I veicoli adibiti al trasporto dovranno essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta per legge (+ 4°C) sia mantenuta durante tutto il trasporto.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte fresco-pastorizzato-intero e parzialmente scremato.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,2%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n°109/92.

Per gli usi di cucina deve essere previsto l'utilizzo di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92, confezione a perdere da Lt.5 o Lt. 1.

Latte UHT intero.

Il latte UHT deve essere di produzione nazionale.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. 54/97.

Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Sui contenitori deve essere riportato visibile quanto è prescritto dalla normativa vigente.

Burro.

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca, pastorizzato di I° qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. Deve corrispondere alla seguente composizione: il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16% e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n. 142/92.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione e va effettuato su mezzo di trasporto idoneo.

È preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna. Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora dello sconfezionamento su un'apposita etichetta ed essere conservate al massimo per 24 ore.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze della cucina della mensa. Requisiti microbiologici richiesti, conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica ed integrazione.

- Coliformi totali: inferiori a 10×10 UFC/g
- Salmonella: assente in 25/g

Yogurt.

Prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Da utilizzarsi bianco o alla frutta.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve essere stato coagulato con

mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea o in pezzi. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti ai sensi del R.D. n. 994 del 09/05/29 e successive modifiche.

Il prodotto deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi, in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche. Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il ____". La confezione al momento dell'utilizzo deve avere almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalle norme vigenti e successive modifiche e integrazioni.

I batteri fermentanti e lattobacilli (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*) vivi e vitali devono essere almeno 100 milioni per grammo alla produzione e 10 milioni al momento della consegna.

Budini

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; - le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.

327/80 e D.L. 109/92;

- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

- una parte di questi non devono contenere panna di latte e uovo e derivati dell'uovo.

FORMAGGI FRESCHI

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 "regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte" ed essere in possesso del bollo sanitario di riconoscimento CEE;

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.

ETICHETTATURA. Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica. Per i prodotti di piccole dimensioni confezionati individualmente e successivamente imballati insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla.

Stracchino

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, supolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.

Dovranno essere ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Devono essere venduti in confezioni sigillate.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti, sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta la data di scadenza e bollo CEE.

I parametri chimici e microbiologici dovranno essere conformi alla legge vigente e da ogni successiva modifica e integrazione.

I conservanti dovranno essere assenti.

Mozzarella fior di latte

Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. Dovrà avere forma tondeggiate, ovoidale od a treccia.

La pasta dovrà essere morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica “a foglie” leggermente acidulo.

Ogni mozzarella dovrà essere confezionata singolarmente e con peso di gr.125; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di furosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione. Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l’etichettatura conforme al D.L. 27/01/92 n. 109.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria immerse nel latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell’azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;

- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina;
- latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido. È consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

FORMAGGI STAGIONATI

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di maturazione, senza muffe, senza acari o larve di altri insetti, senza colorazioni. Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

Caciotta fresca - puro bovino

Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutto e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio, la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm. 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

Emmenthal

Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

Italico tipo bel paese

Formaggio di pasta molle unita, prodotto da puro latte vaccino fresco, di colore da bianco a paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane.

Taleggio

Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedica quadrangolare del peso di kg. 1,700 – 2,200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane.

Parmigiano Reggiano DOP

Il formaggio da consegnare deve essere il “Parmigiano Reggiano” prodotto nelle zone tipiche: pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Dovrà essere di 1^ scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Il prodotto porzionato sottovuoto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano aventi le caratteristiche richieste.

Le confezioni sottovuoto (da Kg 1,5 / 3) devono essere conformi a quanto disposto dalla L. 30 aprile 1962, n. 283; dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327; dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e D.L.gs 181/03.

Il parmigiano, se grattugiato nella cucina della mensa, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. È tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.

È consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano premacinato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti che si prevede verranno consumati. La conservazione di buste aperte è tuttavia consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto: confezioni aperte di formaggio pregrattugiato prive delle indicazioni sopra descritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

Pecorino romano DOP

Deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello.

Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%.

Non deve presentare gusti ed odori anomali dovuti ad inaridimento o altro.

Non deve presentare difetti di occhiatura dovuti a fermentazioni anomale o altro.

Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal DPR n. 1269 del 30/10/1955.

Provolone dolce

La pasta deve essere compatta ed elastica e di colore leggermente paglierino, può presentare una leggera o rada occhiatura.

Al taglio non deve avere fuoriuscita di siero e deve essere facilmente affettabile.

Il grasso minimo non deve essere inferiore al 44% sulla sostanza secca.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale) forniti devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti) e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti).

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento (CE) n.194/97 per quanto riguarda il contenuto in nitrati.

Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, in quanto se ciò non fosse, conterrebbero maggior quantità di contenuto in nitrati.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna o sull'imballaggio.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentari e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Pertanto gli ortaggi devono essere di prima categoria o extra. Potranno essere presentati al commensale sotto forma di passati, creme, vellutate ecc.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. Per alcuni prodotti esotici (banane, ananas ecc.) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;

- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nello interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque materiale idoneo. Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

L'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a tara-merce il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc..) il peso dei quali non deve superare il 18% di peso del collo. Ogni collo deve essere pulito e contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo), con una tolleranza in più o in meno dei 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto; • prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione extra o prima;
- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista.
- denominazione della zona di produzione

L'etichettatura deve essere conforme ai D.lgs. 109/92 e 68/00 e successive integrazioni.

ORTOFRUTTA DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA E INTEGRATA Per i prodotti di coltivazione biologica dovrà essere rispettato il disposto del regolamento CEE n. 2092/91, del D.M. 338 del 25.05.92, del D.lgs. 17/3/1995 n. 220, del Regolamento CEE n. 1804/99 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

La coltivazione agricola biologica adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni medesime. Per le sole ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti freschi e/o trasformati provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc.) è prescritto che sulle confezioni dei prodotti biologici debbano essere indicate le seguenti informazioni: c) lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;

d) produttore e luogo di produzione;

e) ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;

f) codice produttore e numero dell'etichetta;

g) data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Per le ditte che invece producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti biologici, le informazioni di cui sopra sono sostituite da una autodichiarazione con la quale il rappresentante legale afferma che, tutto il ciclo della produzione o trasformazione, è sottoposto a verifica degli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero competente; resta comunque valido l'ultimo punto circa l'indicazione della data di scadenza o termine minimo di conservazione.

L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE 2092/91 e s.m. e deve riportare:

- o paese di produzione in sigla o organismo di controllo in sigla o codice del produttore
- o numero della confezione preceduto dalla lettera T se trasformato, o F se fresco o indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del Reg. predetto, non saranno accettati.

Le forniture di prodotti ortofrutticoli provenienti da lotta integrata dovranno essere accompagnate da:

- o scheda aziendale inerente gli interventi fitosanitari di difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;
- o certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta. Detto certificato dovrà inoltre indicare:
- o specie e varietà del prodotto fornito
- o l'Azienda produttrice o la data del prelievo
- o la data di esecuzione dell'analisi

L'Agenzia si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalle normative inerenti i sistemi di coltivazione sopracitati.

VERDURA FRESCA

È esclusa la provenienza estera.

Di qualità extra o prima.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomala;

- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile della Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare per quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla oltre la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

ORTAGGI A RADICE – BULBO – TUBERO

È esclusa la provenienza estera.

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammollemento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, non spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Aglio

Deve essere intero, può presentare lacerazione sulla parte esterna. Non deve essere trattato con radiazioni.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. Non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Patate (patate comuni e patate novelle)

Devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere

selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Cipolle

I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 30.

ORTAGGI DA FRUTTO

È esclusa la provenienza estera.

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

È tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costoluti diametro minimo 30 mm.
- pomodori allungato diametro minimo 30 mm.

Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.

La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200. Le zucchine da utilizzare per il contorno dovranno essere del tipo "verde chiaro, con fiore", provenienza locale.

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: Hokkaido - zucca gialla - violina. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esservi presenza di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm della zona di attaccamento.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distaccamento dal suolo, purché sia una zona unica e uniforme.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10.

Peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 g.

ORTAGGI A SEME

È esclusa la provenienza estera.

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, privi di umidità esterna anomale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica. Sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori o sapori anomali; non devono essere farinosi e tali che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Fagioli

I baccelli devono essere muniti del peduncolo, devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anomali, non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Funghi

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
 - macchie di colore contrastante col normale colore;
 - porzioni scolorate;
 - corpi estranei; ·
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

ORTAGGI A FIORE

È esclusa la provenienza estera.

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anomali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO

È esclusa la provenienza estera.

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm. 10. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm. (D.M, 25 agosto 1972).

ORTAGGI A FOGLIA

È esclusa la provenienza estera.

Cavoli, erbe (bietole), catalogne, cicorie, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico.

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e sapori anomali.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespi la parte comprendente le radici, deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie estreme. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

FRUTTA FRESCA

È esclusa la provenienza estera.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione (minimo 50%); deve essere del tipo extra o di prima qualità e, in particolare, deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza biologica, a lotta integrata, agricoltura tradizionale;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non esservi presenza di insetti infestanti, né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- essere priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti consentiti;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele IGP-pere IGP

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché

cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza e 0,25 cm² di superficie ticchiatatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di Caldarò (da cuocere), jona gold, starkrimson, fiorina. Le varietà di mele devono alternarsi nel corso dell'anno.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio, scelte tra quelle a migliore conservabilità.

Nettarine e pesche DOP, albicocche, susine, ciliege, nespole, kaki, Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione dei frutti, la polpa non deve essere, in alcun modo, danneggiata. Le ciliege devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm e, in ogni caso, il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, mapo, pompelmi) Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata; calibri minimi sono i seguenti: arance cm. 6,5, limoni cm. 5, mandarini cm. 5. Non sono accettati limoni trattati superficialmente con difenile. Anche le arance non dovranno essere trattate con difenile. Acidità per clementine mandarini e arance, superiore a 5 g/lit misurato in acido citrico.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola bianca o nera

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina, Sono ammessi leggeri difetti di forma,

di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole). Cultivar uva: Italia, Regina, Olivella o Pizzutella.

Melone

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Fragole

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra. È preferibile siano provenienti almeno da lotta integrata.

Banane

È preferibile la provenienza dal commercio equo e solidale.

Devono essere integre e al giusto punto di maturazione. Il picciolo deve essere integro. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145-175 g.

Ananas

È preferibile la provenienza dal commercio equo e solidale.

FRUTTA SECCA

Per frutta secca si intende la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli). Sono richiesti prodotti provenienti da coltivazioni italiane.

Tali prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- essere omogenei ed uniformi e le partite devono essere selezionate.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.lgs. 27/1/92

n. 110 e D.L. n. 493 del 25/9/95 in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di -18°C , che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30/4/62 e s.m.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.lgs. 27/1/92 n. 110. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C , non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore e sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

PESCE SURGELATO

I prodotti ittici surgelati devono provenire (nella percentuale prevista dal criterio ambientale di cui all'art. 9.1 – Produzione degli alimenti e delle bevande) da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

I prodotti ittici surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.lgs. 531/92.

Rispetto all'elenco allegato i filetti dei pesci richiesti dovranno essere privi di lisce.

Tipologie previste: Filetti di sogliola, platessa, halibut (non glassato di pezzatura compresa tra 400 e 700 g), sgombro, salmone, misto per frittura, nasello, pesce spada, calamaro, totano, polpo.

Nei bastoncini il pesce non può essere inferiore al 65%.

Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di mesi 12 per i pesci semi-grassi e di mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto. Devono possedere livelli di mercurio entro i limiti previsti dal DM 9.12.93.

ORTAGGI SURGELATI

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono.

L'Agenzia potrà richiedere alla Ditta l'elenco degli ortaggi surgelati impiegati e concordare variazioni alle scelte operate.

Gli ortaggi dovranno provenire da produzioni nazionali. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n.110 e D.M. n. 493/95); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spapolata.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, nè malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95. In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Alla data di consegna il prodotto surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.

Il minestrone surgelato dovrà essere composto da almeno 10 verdure diverse, specificate per tipologia e loro percentuale in peso. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Potrà essere integrato con verdure fresche stagionali durante la fase di cottura.

I piselli surgelati (fina novelli) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione. (Regolamento CEE 92/1536)

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio deve essere utilizzato olio di oliva extra vergine. La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata.

All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale escludendo le varietà ibride. Sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto Ministero della Sanità 27/02/1996 n.209 e successive modifiche.

Si richiedono possibilmente contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, luogo di produzione, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

Devono avere inoltre le seguenti caratteristiche:

- pomodori pelati

La denominazione “pomodori pelati” è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a g 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/82).

Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

- Passata di pomodoro

Si intende per succo di pomodoro il liquido polposo, convenientemente separato da bucce e semi, ottenuto per tritatura e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro. È vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostruito.

- Olive verdi e nere in salamoia, capperi sotto sale, sott'oli sottoaceti, frutta sciroppata in vetro, ecc...

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo. I liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altre alterazioni. Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

Per il mais in scatola si chiede l'assenza di ogm (documentazione o dicitura sulle confezioni).

AROMI – CONDIMENTI

Pesto alla genovese.

Ingredienti: olio extravergine di oliva, basilico (30%), noci o anacardi, formaggio, pinoli, aglio.

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. È tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n.7045/1890, dalla L. n. 283/62 e dal D.L. n.107 25/01/92.

Spezie (cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata ecc)

Le spezie dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o delle mele e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidridi solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Aceto balsamico

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e secondo le disposizioni vigenti per la denominazione "Aceto Balsamico di Modena".

Sale

Tutto il sale, sia grosso che fino, deve essere iodurato\iodato.

Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

È preferibile che le confezioni siano da 1 kg.

SOSTANZE EDULCORANTI

Zucchero semolato

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monoclino molto minuti. Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n. 139 del 31 marzo 1980 e successive integrazioni e modificazioni.

Caratteristiche igienico sanitarie:

- polarizzazione almeno 99,7%;
- contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al max 15 mg/kg;

- non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

Zucchero di canna integrale

Prodotto nel rispetto della normativa. È preferibile la provenienza dal commercio equo e solidale.

Zucchero a velo

Deve essere conforme alla L. n.139/80.

Miele

Ai sensi della legge n. 753 del 12 ottobre 1982 e successive modificazioni.

Il miele consegnato deve essere stato prodotto nella stessa annata e deve avere una vita residua superiore al 50%. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la Determinazione dell'origine.

Il Prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 1 della legge n. 283 del 30 aprile 1962, e dei D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore; • l'anno di produzione e la data di scadenza.

VARIE

Cacao in polvere amaro

È preferibile la provenienza dal commercio equo e solidale.

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi

devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Cioccolato fondente o al latte

Secondo quanto definito dalla L. 30\04\76 n. 351 e sue successive modifiche ed integrazioni. È preferibile la provenienza dal commercio equo e solidale.

Caffè

Caffè espresso della migliore qualità in grani tostatura media, miscela normale e decaffeinata. “miscela bar”: macinato all’istante di chicchi di caffè con grammatura di almeno gr. 7 di caffè cadauna erogazione di 1° qualità. La Ditta dovrà indicare in sede di gara la marca di caffè da utilizzare.

Lievito

Ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53.

Lievito di birra secco - lievito per dolci

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi.

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

Succhi di frutta

È richiesto l’impiego di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) in monoporzione.

I nettari e succhi e polpa di frutta contenenti una quantità di purea non inferiore al 40-50% sono però ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione.

Confettura extra di frutta

La frutta fresca e matura, accuratamente selezionata. Non deve contenere conservanti né coloranti ed è dolcificata con zucchero di canna. Il prodotto deve essere certificato.

BIBITE

Le bibite saranno somministrate confezionate al bar.

Nella mensa saranno distribuite sfuse, come meglio specificato all’art. 9.1 del Capitolato.

L’acqua naturale e gassata dovrà essere microfiltrata e provenire dalla rete idrica. Le altre bevande dovranno essere composte con concentrati di primaria qualità.

ACQUA MINERALE

Per quanto riguarda la somministrazione di acqua minerale, questa deve ritenersi conforme alle norme e alle caratteristiche stabilite dalle vigenti leggi in materia: Direttiva 2003\40 CE 16 maggio 2003 che determina l’elenco, i limiti di concentrazione di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali, nonché le condizioni dell’aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive. La Società dovrà acquisire dai fornitori e renderle disponibili all’Agenzia, idonee certificazioni di conformità delle acque minerali a quanto disposto dalle Leggi in materia sopra riportate. In ogni caso

l'acqua dovrà essere oligominerale, naturale e gassata, microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di vetro o di PET.

BIRRA

Il prodotto definito birra non può avere un grado saccarometrico inferiore a 11; il prodotto birra speciale non inferiore a 13; il prodotto birra doppio malto non inferiore a 15.

Inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.

Sul distributore di bevande sfuse o sul recipiente (al bar) deve essere riportata la denominazione del tipo birra (DPR n. 272 del 30 giugno 1998).

VINO ROSSO E BIANCO

Deve trattarsi di prodotti preparati commercializzati secondo le caratteristiche di cui al D.P.R. 12/02/65 n. 162. Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico deve superare i 0,25 ml. per i vini rossi e 0,20 ml. per i vini bianchi, per ogni 100 ml. di alcool complessivo. La gradazione alcolica minima da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai 3/5 della gradazione alcolica complessiva, D.L. 18/06/86. I vini devono essere di denominazione di origine controllata. La denominazione di origine controllata è riservata ai vini che rispondono a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione. La denominazione di origine controllata e garantita è riservata a vini di particolare pregio. All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, 9° 10° C. per i vini bianchi, 14° 15°C. per i rosati e 17° 18° C. per i vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido bórico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

MARCHE STANDARD RICHIESTE PER LE DERRATE

Per le derrate dovranno essere utilizzate marche di primaria importanza, destinate alla grande distribuzione/ristorazione a meno che siano riferite alla filiera corta. L'Agenzia delle Entrate si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcune marche.

TUTTI I PRODOTTI ELENCATI SONO TASSATIVI MA NON ESAUSTIVI: A QUELLI ELENCATI POSSONO ESSERE AGGIUNTI ANCHE ALTRI, SEMPRE DI PRIMA SCELTA E QUALITA', PREVIA COMUNICAZIONE E APPROVAZIONE DEI COMPETENTI ORGANI DALL'AGENZIA.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Francesco Brucoli

Firmato digitalmente*

L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente