

Comune di Fontanetto Po

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D’AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 10.03.2020 n. 65
CIG: 9727600D74**

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1 - Oggetto del servizio
- Art. 2 - Emergenza Covid
- Art. 3 - Organizzazione e gestione del servizio
- Art. 4 - Gestione Emergenza
- Art. 5 - Acqua di rete
- Art. 6 - Tovaglie e tovaglioli
- Art. 7 - Requisiti dei prodotti in carta tessuto
- Art. 8 - Autorizzazioni

TITOLO II: DERRATE ALIMENTARI - SPECIFICHE TECNICHE

- Art. 9 - Requisiti
- Art. 10 - Approvvigionamento/Ricevimento/Stoccaggio
- Art. 11 - Etichettatura delle derrate
- Art. 12 - Tracciabilità e rintracciabilità

TITOLO III: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

- Art. 13 - Norme per la produzione dei pasti
- Art. 14 - Linea refrigerata
- Art. 15 - Riciclo

TITOLO IV: DISTRIBUZIONE

- Art. 16 - Somministrazione portate e gestione eccedenze alimentari
- Art. 17 - Informazione agli utenti

TITOLO V: MENU', VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

- Art. 18 - Menù
- Art. 19 - Struttura del menù
- Art. 20 - Cestini freddi
- Art. 21 - Diete speciali
- Art. 22 - Variazione del menù
- Art. 23 - Quantità in volume e pesi

TITOLO VI: IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI E DEI CENTRI DI COTTURA E TERMINALE DI CONSUMO

- Art. 24 - Riassetto, pulizia, sanificazione
- Art. 25 - Detergenti, disinfettanti e sanificanti
- Art. 26 - Manutenzione ordinaria
- Art. 27 - Prevenzione e gestione dei rifiuti
- Art. 28 - Gestione e controllo degli infestanti
- Art. 29 - Servizi igienici

TITOLO VII: PERSONALE

- Art. 30 - Personale
- Art. 31 - Professionalità
- Art. 32 - Addestramento, Formazione e Informazione
- Art. 33 - Vestiario

- Art. 34 - Igiene personale
- Art. 35 - Rispetto della normativa
- Art. 36 - Applicazioni contrattuali

TITOLO VIII: RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE

- Art. 37 - Disposizioni igienico - sanitarie

TITOLO IX: CONTROLLO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

- Art. 38 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale
- Art. 39 - Controlli e verifiche di conformità
- Art. 40 - Blocco delle derrate
- Art. 41 - Conservazione del pasto campione
- Art. 42 - Autocontrollo da parte del fornitore
- Art. 43 - Controlli analitici da parte del fornitore

TITOLO X: TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

- Art. 44 - Ordinamento per la prevenzione, protezione e tutela ai fini della sicurezza nei luoghi di lavoro
- Art. 45 - Duvri
- Art. 46 - Gestione

TITOLO XI: DISPOSIZIONI AMMINISTRATIVE

- Art. 47 - Durata dell'appalto
- Art. 48 - Pasti erogati
- Art. 49 - Importo a base di gara
- Art. 50 - Responsabilità dell'appaltatore e coperture assicurative
- Art. 51 - Corrispettivo dell'appalto
- Art. 52 - Penali
- Art. 53 - Clausola risolutiva espressa
- Art. 54 - Recesso unilaterale
- Art. 55 - Garanzia definitiva
- Art. 56 - Subappalto
- Art. 57 - Controversie
- Art. 58 - Norme generali
- Art. 59 - Disposizioni finali

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI

Art. 1

Oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica: prevede, nelle sue linee essenziali, la preparazione ed il confezionamento dei pasti presso la cucina comunale, secondo il legame fresco - caldo, la distribuzione, il riordino e la pulizia del locale di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori.

Sono inoltre comprese nell'appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, come di seguito specificato, ed in particolare l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie, la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature.

All'I.A. (Impresa Appaltatrice) spetta inoltre di implementare e far osservare il proprio sistema di autocontrollo HACCP presso la cucina e il refettorio dove i pasti vengono consumati.

Il presente Capitolato tiene conto dei seguenti riferimenti normativi e di indirizzo:

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute (2021);
- Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte;
- Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte;
- Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. 10 marzo 2020, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP);
- Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare.
- "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" di cui al Decreto interministeriale n. 14771 del 18 dicembre 2017;
- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, elaborate dal Ministero della salute nel 2018.

L'I.A. deve in ogni caso osservare tutta la parte obbligatoria dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (C.A.M.), approvati con D.M. 65 del 10 marzo 2020 n. 65 e la parte facoltativa oggetto di specifica offerta.

Le prescrizioni riferite ai Criteri Ambientali Minimi sono indicate nel testo dei vari articoli, si intendono interamente applicabili anche se non espressamente richiamate e si riferiscono a:

- requisiti degli alimenti - fornitura di prodotti biologici e provenienza degli stessi;
- requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti;
- formazione e aggiornamento del personale addetto;
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- prevenzione e gestione dei rifiuti;
- caratteristiche materiale pulizie;
- caratteristiche arredi e attrezzature
- criteri premianti relativi ai prodotti, flussi informativi e comunicazione, logistica, progetto sociale.

L'I.A. sarà inoltre tenuta ad assicurare, nello svolgimento del Servizio, il rispetto delle vigenti disposizioni e misure contenitive, organizzative e di prevenzione e protezione da Covid-19, tenuto conto che, a tal fine, potrà rendersi necessaria una rimodulazione delle prestazioni contrattuali (quali, a titolo esemplificativo, impiego di personale aggiuntivo, diverse modalità organizzative nella somministrazione dei pasti, utilizzo di nuovi spazi, adozione di menu semplificati, operazioni aggiuntive di pulizia e sanificazione della cucina e del refettorio).

L'I.A. sarà pertanto tenuta a fornire al personale addetto al Servizio le necessarie istruzioni sulle misure comportamentali da adottare.

Per l'esecuzione del servizio il Comune di Fontanetto Po (di seguito anche Amministrazione Comunale - A.C.) mette a disposizione, presso il locale cucina ed il locale refettorio, ubicati presso la scuola dell'infanzia (Piazza Garibaldi n. 1) gli arredi e le attrezzature attualmente esistenti come risultanti dall'elenco (Inventario) allegato alla procedura di gara, oltre a farsi carico degli oneri relativi alle utenze per il funzionamento dei propri impianti e strumenti.

Al momento dell'assunzione dell'appalto si provvederà a stilare, in contraddittorio con l'impresa aggiudicataria, apposito verbale di consegna dei beni mobili disponibili, che dovranno essere riconsegnati al termine del servizio in buono stato di conservazione e nella stessa consistenza, a completa responsabilità dell'impresa, fatto salvo il normale logorio d'uso.

L'impresa aggiudicataria ha la totale responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati per tutta la durata dell'appalto. Il rischio di eventuali furti, sottrazioni, perdite o danneggiamenti, è a totale carico dell'impresa.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione.

La manutenzione ordinaria è a carico dell'I.A.

Alle manutenzioni straordinarie della struttura muraria ed alle sostituzioni di attrezzature e/o impianti dovuti alla normale usura provvede il Comune di Fontanetto Po, salvo per le spese causate da incuria o uso non corretto da parte del personale dipendente dell'impresa aggiudicataria.

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria le necessarie ed eventuali integrazioni di utensileria, vasellame, materiale da cucina (es. piatti, bicchieri, brocche, pentole ecc.). Al termine dell'appalto tutta la stoviglieria rimarrà di proprietà del Comune.

Tutti i pasti dovranno essere preparati presso la cucina comunale dell'edificio scolastico e dovranno essere somministrati nei refettori individuati nella struttura.

Art. 2 Emergenza Covid

Il settore alimentare e le aziende che operano in tale settore devono rispettare obbligatoriamente norme specifiche di igiene personale e di igiene degli alimenti (Reg. 852/2004); nell'attuale contesto pandemico, per contenere l'innalzamento del rischio di trasmissione del virus e garantire in modo efficace il suo contenimento, bisogna inevitabilmente adottare corretti e più restrittivi protocolli igienico-sanitari.

L'I.A. deve individuare le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale (cucina e refettorio) attraverso una valutazione del rischio concernente la presenza del virus SARS CoV-2, e redigere procedure per mettere in atto le misure per prevenire e/o ridurre la diffusione e il contagio dal virus, oltre al rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti. L'I.A. dovrà aggiornare in tal senso il manuale di autocontrollo (procedure e/o istruzioni operative) e il piano HACCP.

Le procedure devono essere redatte nel rispetto dei principi e prescrizioni contenute nei documenti tecnici e nei protocolli nazionali e/o locali (DPCM, Decreti Legge e Circolari ministeriali) e nelle linee guida dell'Istituto Superiore della Sanità (Rapporti Covid 19).

In particolare la I.A. dovrà:

1. trasmettere all'Amministrazione comunale il protocollo covid - 19, sia per il proprio personale che per gli utenti del servizio, contestualizzato alla realtà operativa riconducibile al servizio oggetto dell'appalto. Le modalità operative straordinarie dovranno essere attuate d'intesa con il Comune e l'Istituto Comprensivo;
2. dotarsi di un referente Covid-19 con funzioni di coordinatore per l'attuazione delle misure di prevenzione e controllo e con funzioni di punto di contatto per le strutture del Sistema Sanitario Regionale che deve essere individuato tra i soggetti aventi poteri organizzativi e direzionali. Rimane confermata in capo a dirigenti e preposti di ciascuna organizzazione aziendale, in sinergia con il comitato previsto dal protocollo nazionale di regolamentazione, la vigilanza e la sorveglianza dell'attuazione delle misure di prevenzione, sulla base dei compiti e delle attribuzioni di ciascuno come ripartiti dal datore di lavoro.

Le disposizioni di cui sopra avranno validità anche in caso di diverse eventuali emergenze sanitarie adeguandosi e attenendosi alle disposizioni ministeriali del caso.

Art. 3 Organizzazione e gestione del servizio

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la gestione integrale del servizio di ristorazione, pertanto, dovrà garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- **fornitura generi alimentari** nel rispetto del presente capitolato;
- **gestione dispensa** (ordinativi delle materie prime, controllo consegne, eliminazione prodotti in scadenza);

- **preparazione del pasto** con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito “legame fresco- caldo”; tale sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 65° C. per i piatti caldi e non superi i 10° C. per i piatti freddi. I pasti dovranno essere eseguiti a regola d’arte, nel pieno rispetto delle Linee guida nazionali e regionali e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l’assoluta sicurezza igienica; in conformità a menù e grammature validati dal Servizio competente dell’ASL di TO4.
- **somministrazione/scodellamento** della singola porzione: la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni; la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti. Il servizio comprende, in ragione dell’età dell’utenza, il taglio delle pietanze in bocconi prima della somministrazione, nonché la sbucciatura ed il taglio della frutta.
- **apparecchiatura/sparecchiatura**, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l’altra, con le seguenti precisazioni:
 - l’apparecchiatura è normalmente effettuata con tovagliette “usa e getta” di carta biodegradabile e compostabile;
 - il locale refettorio, al momento della distribuzione, deve sempre disporre di apposito rotolo di carta assorbente biodegradabile e compostabile;
 - il pane, servito in appositi cestini, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto; la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto;
 - le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
 - i tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
 - la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto;
 - in caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere, fra un turno e l’altro, al ricambio dell’aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all’eventuale lavaggio degli stessi;
 - deve essere fornita una dotazione di generi per il condimento delle verdure, composta da: olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale fine, limone (a disposizione durante il pasto, non in tavola). Sui tavoli devono essere sempre presenti brocche già riempite d’acqua; durante i pasti, il personale della ditta provvede, al bisogno, a riempirle nuovamente.

Per l’apparecchiatura si richiede l’utilizzo di:

- piatti in ceramica o porcellana, di colore bianco, integri, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi; le dimensioni saranno diverse a seconda dell’utenza;
 - bicchieri e brocche per l’acqua in vetro infrangibile, integri, non graffiati, non scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie; le dimensioni saranno diverse a seconda dell’utenza;
 - posateria in acciaio inox, delle dimensioni adatte al tipo di utenza;
- **pulizia e riordino:**
 - prima e dopo il pranzo: pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli, oltre al disbrigo, la predisposizione dei tavoli e il riassetto;
 - quotidianamente: rigoverno/lavaggio della stoviglieria usata e pulizia completa dei locali cucina, dispensa e di servizio della cucina;
 - **fornitura di prodotti, materiali e attrezzature** occorrenti per le pulizie suddette (compresi i prodotti per il lavaggio delle stoviglie): tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel o marchi equivalenti; di essi dovrà essere presentata scheda di sicurezza;
 - **attività di recupero delle eccedenze alimentari così come previsto dai criteri minimi ambientali.**

L’elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio.

Art. 4

Gestione emergenze

In caso di emergenze comportanti la temporanea indisponibilità della cucina comunale, l'I.A. deve essere in grado di garantire, per tutto il periodo transitorio, la fornitura del servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente capitolato.

Art. 5

Prevenzione dei rifiuti e requisiti dei MOCA

I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (piatti in ceramica o porcellana, di colore bianco, bicchieri e brocche per l'acqua in vetro infrangibile, posateria in acciaio inox).

L'I.A. è tenuta a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti.

In casi eccezionali o per malfunzionamento della lavastoviglie devono essere utilizzate stoviglie monouso in materiale biodegradabile e compostabili conforme alla norma UNI EN 13432.

Le stoviglie monouso destinate al contatto con i cibi caldi dovranno essere resistenti alle temperature superiori a +70°C ed i piatti non presentare inconvenienti quale il distacco di materiale a seguito di leggero strofinamento con i cibi umidi. Le posate dovranno essere caratterizzate da particolare flessibilità e resistenza alla rottura senza la formazione in caso di rottura di schegge o parti appuntite.

La ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio dovrà fornire un campione dei prodotti utilizzare con le relative schede tecniche e dichiarazioni di conformità in lingua italiana. L'Amministrazione comunale si riserva, in caso i materiali non venissero ritenuti idonei, di richiedere la loro sostituzione.

Art. 6

Acqua di rete

Nelle scuole viene consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto l'I.A. dovrà fornire ogni tavolo di brocche in vetro infrangibile.

Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno od impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, l'I.A. dovrà fornire acqua oligominerale in bottiglie da 1 o 2 litri, senza alcun onere aggiuntivo.

Art. 7

Tovaglie/Tovaglioli

Le tovaglie devono essere oleo e 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 il marchio 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.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed 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.

Il Comune attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Art. 8

Requisiti Dei Prodotti In Carta-Tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulizia di superfici - il Fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Art. 9
Autorizzazioni

La ditta aggiudicataria deve acquisire tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni devono essere intestate al Legale Rappresentante della ditta.

TITOLO II: DERRATE ALIMENTARI SPECIFICHE TECNICHE

Art.10
Requisiti

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa, che qui si intende integralmente richiamata, e, nello specifico, all'Allegato A - Tabelle Merceologiche.

Come indicato dai CAM i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se 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:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World FairTrade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato 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 bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne 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», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso 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. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola 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», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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. 1967/2006 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 tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante dei CAM (sub C, lettera b), punto 5).

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 durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica 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» e nè prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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).

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

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 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;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

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 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'I.A. deve fornire in tempi adeguati al Comune le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Art. 11

Approvvigionamento/Ricevimento/Stoccaggio

L'approvvigionamento delle derrate, dei materiali e dei servizi deve essere effettuato esclusivamente da fornitori qualificati secondo procedure aziendali. L'elenco dei fornitori qualificati deve essere trasmesso all'A.C. prima dell'inizio di ogni anno scolastico; anche gli aggiornamenti dell'elenco devono essere preventivamente comunicati all'A.C.

La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione dell'ambiente di stoccaggio della cucina.

La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile, deve essere tale da evitare rimanenze di prodotto. Le consegne da parte dei fornitori devono avvenire in orari programmati, lontano dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo e l'immediato immagazzinamento.

Le operazioni di ricevimento delle derrate devono garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal presente capitolato attraverso un attento controllo visivo e strumentale (termometro) all'arrivo della merce.

Deve essere garantito il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate

Le uova fresche devono essere conservate in frigorifero, protette e separate dalle altre derrate alimentari.

Ogni qual volta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti e/o per eliminare il rischio di contaminazioni.

La protezione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili, deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno.

Art. 12

Etichettatura Delle Derrate

I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del Reg. n. 1169/2011 e successive modifiche, e della Circolare del Ministero della Salute il 06/03/2015 in merito alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività e relativo obbligo di informazione (Regolamento CE 1169/2011).

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Art. 13

Tracciabilità - Rintracciabilità

Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, l'I.A. deve predisporre procedure ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e del Regolamento CE 1935/2004 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti.

L'I.A. deve disporre di un sistema efficace di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione per la produzione dei pasti e del loro confezionamento, alla collocazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e registrazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

TITOLO III: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 14

Norme per la produzione dei pasti

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

La competenza professionale delle I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto sensoriale dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione"; deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifero tra 0°C e +4°C, salvo le derrate che possano essere cotte tal quali, il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata;
- le verdure ed i contorni dovranno essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate;
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio grana;
- per il condimento a crudo delle pietanze si deve usare solo olio extra vergine di oliva;
- per la preparazione dei sughi, delle pietanze cotte e delle salse, si dovrà utilizzare olio di oliva;
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- È richiesto l'uso di amuchina od altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta.

Art. 15 Linea Refrigerata

È ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0° e +4°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: arrostiti, lessi e brasati.

È tassativamente vietato raffreddare a temperatura ambiente i prodotti cotti o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 16 Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, eccetto quelli indicati all'articolo precedente.

TITOLO IV: DISTRIBUZIONE

Art. 17 Somministrazione portate e gestione eccedenze alimentari

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.

Le operazioni di somministrazione devono essere effettuate secondo "buoni prassi igieniche" evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite".

Prima di procedere alla somministrazione il personale dovrà aerare il locale refettorio e preparare il piatto campione per ciascuna portata prevista dal menu, con esclusione degli alimenti distribuiti a numero (petti di pollo, polpette, ecc.).

Per l'allestimento dei piatti campione deve essere fatto riferimento alle tabelle delle grammature predisposte dell'I.A. e validate dall'ASL competente.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- indossare:
 - apposito camice a maniche lunghe
 - mascherina chirurgica;
 - cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura;
 - guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola, salvo diversa indicazione dell'A.C.;
- distribuire il secondo piatto e il contorno solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- somministrare la frutta al termine della consumazione della seconda portata;
- servire il pane con il secondo piatto;
- somministrare le diete speciali per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).

I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.

In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere, fra un turno e l'altro, al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonchè alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

Le operazioni di pulizia giornaliera del locale refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi.

Come previsto dai CAM, per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (primaria o secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Sempre per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, nè ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonchè dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

1. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
2. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate 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:

-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 microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate 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.;

-le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere 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.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Art. 18 **Informazioni agli utenti**

L'I.A. è tenuta ad affiggere nel locale refettorio i menù con le relative grammature, che dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalla vigente normativa, in particolare con riferimento alla presenza di eventuali allergeni ai sensi del Regolamento UE n. 1169/20

TITOLO V: MENÙ, VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

Art. 19 **Menù**

La composizione e la proposizione dei menù avverranno, ogni anno scolastico, a cura dell'I.A.

I menù saranno articolati in menù invernale (indicativamente da ottobre a metà aprile) ed estivo (indicativamente tutto il mese di settembre e da metà aprile a giugno). Essi sono attuati, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso in accordo fra l'I.A. e l'A.C., tenendo conto della situazione climatica.

Nella redazione dei menù l'I.A. dovrà attenersi alle indicazioni contenute nelle:

"Linee guida per una sana alimentazione" (CREA 2018);

"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" (approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021);

"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute;

"Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte";

"Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte".

I menù elaborati dall'I.A. dovranno, altresì, garantire il rispetto delle tabelle merceologiche, delle tabelle dietetiche, dei CAM 2020.

L'I.A. dovrà in ogni caso richiedere la vidimazione di tutti i menù proposti e delle relative grammature al Servizio competente dell'ASL di TO 4.

Nel menù l'I.A. dovrà indicare sempre la composizione degli alimenti proposti (indicando tutti gli ingredienti) e la tipologia specifica dell'alimento (es. tipo di carne: bovino o pollo, ecc., tipo di verdure cruda o cotta: zucchine o carote, ecc.).

Art.20 **Struttura Del Menù**

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o yogurt o dessert
- acqua di rete o minerale

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere all'I.A., compresi nel prezzo di aggiudicazione:

- l'inserimento di piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto oppure in sostituzione del primo piatto e del contorno;
- prodotti e preparazioni aggiuntive al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, iniziative particolari.

Su richiesta dell'Amministrazione può essere effettuato il "pasto inverso" ossia l'inversione della somministrazione agli utenti del primo e secondo piatto.

Non è consentito servire il bis di primo (ad eccezione dei passati di verdura) e secondo. È consentito servire il bis di contorni ad eccezione delle patate.

L'acqua durante il servizio di refezione dovrà essere prelevata dalla rete idrica pubblica e somministrata utilizzando idonee procedure.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete l'Impresa è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento del ricevimento o della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 45 minuti dovrà comunque provvedere alla relativa sostituzione come segue, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità, che sarà contestata all'I.A.:

1° Piatto - pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con una tavoletta di cioccolata e pane/grissini/crackers o una focaccia monoporzione;

2° Piatto - tonno o formaggio o prosciutto cotto;

contorno - verdura cruda o succo di frutta;

Frutta - altra tipologia di frutta o un alimento simile (es. succo di frutta, mousse, ecc.).

Art. 21 Cestini Freddi

L'I.A. dovrà provvedere, su richiesta dell'A.C., alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione.

I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo; i cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e riposti in contenitori isotermitici per il mantenimento di idonea temperatura.

I cestini devono essere così costituiti:

Cestini freddi:

- 1 panino al prosciutto cotto o 1 panino al formaggio (per gli utenti della scuola dell'infanzia);

- 1 panino al prosciutto cotto e 1 panino al formaggio (per gli alunni della scuola primaria e secondaria di 1° grado);

- 1 succo di frutta in brick;

- 1 banana;

- 1 dessert monoporzione;

- 1 bottiglia in PET di acqua minerale naturale da l. 0,5.

Anche per la preparazione e fornitura dei cestini da viaggio, l'I.A. è tenuta al rispetto delle diete speciali, sostituendo, laddove necessario, gli alimenti, come meglio dettagliato nell'articolo successivo.

Art. 22 Diete Speciali

L'Impresa appaltatrice deve fornire diete speciali per gli utenti che ne fanno richiesta per motivi etico-culturali, religiosi o di salute.

Le richieste di diete speciali vengono inoltrate all'Impresa dal Comune, non appena ne viene in possesso, con allegata l'eventuale documentazione medica.

In base alle richieste e documentazioni pervenute, l'Impresa appaltatrice deve far elaborare da personale specializzato (dietista, dietologo, nutrizionista) la dieta speciale ed il menù alternativo, che deve essere vidimato dall'ASL TO4.

Nel caso di diete per motivi etici, culturali e/o religiosi, queste restano in vigore fino al termine del ciclo scolastico, escluse eventuali revoche. Nel caso di diete speciali per motivi di salute, le diete sono valide per tutto il periodo indicato dal medico certificante. La somministrazione di diete speciali predisposte in base a motivi etici, culturali e/o religiosi deve avvenire entro il giorno successivo dalla comunicazione da parte del Comune.

La redazione e applicazione della dieta speciale per motivi di salute deve avvenire entro 5 giorni dalla ricezione della richiesta; in caso di diete speciali per motivi di salute occorre provvedere in via immediata ad un menù provvisorio tale da non creare danni alla salute del richiedente, cui seguirà nei termini di cui sopra la predisposizione di apposita dieta e menù speciale.

I menù speciali sono formulati in modo da discostarsi il meno possibile dai menù in uso.

Le diete appositamente predisposte, non appena redatte, sono consegnate dall'Impresa al Comune, il quale provvede alla trasmissione ai soggetti interessati.

L'Impresa appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, vengono somministrate per un massimo di 3 giorni e sono costituite da pasta o riso all'olio e parmigiano, da patate o carote bollite e da una porzione di prosciutto crudo, o bresaola o petto di pollo o pesce o da altro che verrà concordato anche verbalmente tra le parti. Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 4), 3° comma della legge 4 luglio 2005 n° 123, pubblicata sulla G.U. n° 156 del 7 luglio 2005, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire inoltre agli utenti affetti da celiachia, pasti confezionati con generi alimentari dieto-terapeutici senza glutine, senza alcun aggravio di costi sia per le famiglie sia per il Comune.

L'Impresa deve, ai fini di ottemperare alle disposizioni di cui al Reg. CE 1169/2011, fornire all'utenza presso i terminali di consumo e comunicare all'Amministrazione tutte le informazioni necessarie sulla preparazione dei pasti forniti che evidenzino la presenza di allergeni di cui all'allegato II del Regolamento citato.

Dette informazioni dovranno esser riportate su appositi cartelli da tenere bene in vista nel locale mensa così da consentire all'utenza di accedervi liberamente.

La fornitura di diete speciali non dà luogo a variazioni del costo unitario del pasto. In relazione alle diete speciali deve essere tutelata la privacy dell'utente e devono essere adottate tutte le misure atte ad evitare qualunque forma di discriminazione. L'impresa deve adottare idonee misure operative, oltre a quelle generali previste dal sistema HACCP, per evitare ogni forma di contaminazione che possa pregiudicare lo stato di salute dell'utente per il quale è richiesta la dieta speciale.

Art. 23 Variazione Del Menù

È consentito all'Impresa Aggiudicataria, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzarsi per la preparazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione dell'acqua, etc.;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;
- d) indisponibilità temporanea del prodotto, in particolare biologico; la mancata disponibilità temporanea deve essere opportunamente documentata con un'attestazione del fornitore.

Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata solo previa comunicazione scritta e assenso da parte del Comune. La struttura del menù deve essere sostanzialmente rispettata. Per motivate ragioni le parti possono, in casi particolari, concordare lo scambio di piatti all'interno del menù giornaliero.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menu, il Comune, sentita l'Impresa appaltatrice, può disporre le sostituzioni, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non possono essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Art. 24 Quantità in volume e pesi

Le vivande devono essere fornite in relazione ai consumi di energia e nutrimenti raccomandati dalle principali istituzioni e/o società scientifiche italiane che operano nel campo nutrizionale in particolare i LARN elaborati dalla SINU. Nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica di cui al DM 28.10.2021 pubblicato in G.U. n. 269 del 11.11.2021 sono riportati i parametri di riferimento che l'Impresa dovrà utilizzare nella predisposizione delle tabelle dietetiche che dovranno essere validate dal competente dell'ASL TO4. L'Impresa deve, inoltre, predisporre una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura non inferiore al 5% (cinque per cento), per consentire eventuali sostituzioni di cibo in caso di incidente casuale durante la distribuzione del pasto (rovesciamento di un piatto, etc.). Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti soggetti a riscossione che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato relativamente al rispetto delle grammature durante la distribuzione dei pasti. Tale formazione dovrà essere documentata.

TITOLO VI: IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEI CENTRI COTTURA E DEL TERMINALE DI CONSUMO

Art. 25

Riassetto, Pulizia, Sanificazione

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione della cucina comunale, ivi compresi i servizi igienici, e del refettorio dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal Piano di Autocontrollo.

Art. 26

Detergenti Disinfettanti E Sanificanti

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti 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.

Tutti i prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti relativi alla pulizia delle cucine e dei refettori e relativi locali annessi, compresa la pavimentazione, sono a carico dell'I.A.

Di tutti i prodotti devono essere depositate presso l'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, le schede di sicurezza (edizione non anteriore al 2010).

I detersivi ed i sanificanti devono essere riposti in un armadio chiuso a chiave od in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Le istruzioni per il loro uso e l'elenco dei loro componenti devono essere conservati in un luogo conosciuto e facilmente accessibile, in modo da poter essere consegnati al Pronto Soccorso Ospedaliero in caso di incidenti.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi, deve indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato durante la distribuzione e la preparazione degli alimenti.

Il Comune 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 detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025 al servizio.

Art. 27

Manutenzione ordinaria

L'I.A. dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente di tutto ciò che è stato messo a disposizione dal Committente. Si intende per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere nel perfetto stato di igiene i locali e le attrezzature compreso, per queste ultime, il loro perfetto funzionamento.

Art. 28

Prevenzione e gestione dei rifiuti

Come previsto dai CAM, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'I.A. 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. 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.

I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori, messi a disposizione dall'A.C.

I contenitori dei rifiuti devono essere posti in apposite aree all'uopo indicati dall'A.C. L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 29 **Gestione e controllo degli infestanti**

L'I.A. è tenuta a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva se necessari. Presso i locali di preparazione somministrazione e consumo dei pasti compresi i locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, l'I.A. deve prevedere almeno 4 (quattro) interventi di controllo e monitoraggio per ogni anno scolastico (settembre-giugno). Il primo intervento dovrà essere eseguito dopo la pausa estiva e prima dell'inizio del servizio di refezione.

L'I.A. per la gestione e controllo degli infestanti dovrà avvalersi di un'impresa specializzata la cui ragione sociale deve essere trasmesso al Comune prima dell'inizio del servizio.

Presso la cucina devono essere presenti, oltre alla procedura di controllo e monitoraggio infestanti con le specifiche soglie di intervento e le azioni da intraprendere, la seguente documentazione:

- il cronoprogramma degli interventi da effettuare durante l'anno scolastico;
- il registro attestante gli interventi effettuati con la registrazione dell'ora di inizio e fine intervento, la descrizione degli interventi effettuati, i prodotti utilizzati, la tipologia di attività, gli esiti e la valutazione del controllo e del monitoraggio eseguito con descrizione dell'azione intrapresa o da intraprendere, l'eventuale sostituzione e/o il posizionamento di nuove trappole e/o esche;
- le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti e le specifiche delle trappole utilizzate;
- i cartelli numerati posti alla parete indicanti la postazione delle trappole.
- tale contesto fornisce il **documento di valutazione dei c.d. rischi interferenziali (DUVRI)** di cui all' allegato C;

Art. 30 **Servizi igienici**

I servizi igienici annessi ai refettori dovranno essere tenuti costantemente puliti. Deve essere impiegato sapone e salviette a perdere, la cui fornitura è a carico dell'Impresa.

TITOLO VIII: PERSONALE

Art. 31 **Personale**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria.

Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un referente dell'impresa aggiudicataria, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed a questa persona che spetta la responsabilità del servizio ed i rapporti con il Comune.

L'Impresa Aggiudicataria deve fornire all' Amministrazione Comunale, prima dell'avvio del Servizio, un apposito elenco in cui siano riportati: nome e cognome, generalità, ruolo e qualifiche professionali di tutti gli incaricati della prestazione del servizio, compreso il referente dello stesso.

All'elenco sono allegate, per ogni dipendente impiegato, copie degli attestati della formazione obbligatoria per legge e dei contratti di lavoro, debitamente firmati.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'Impresa Appaltatrice la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. A tale proposito il personale deve agire in maniera corretta ed adeguata al posto di lavoro, avere un comportamento rispettoso nei riguardi di colleghi e utenti e rispettare la privacy delle persone.

L'I.A. si impegna a mantenere la più stretta disciplina del personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti della committenza fino all'allontanamento nei casi di provata gravità. In tal senso l'I.A. deve procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione. Il personale deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia igienico sanitaria.

Per quanto attiene al personale dipendente impiegato nel servizio di mensa, l'I.A. dovrà attenersi tassativamente all'organico ed al numero di ore settimanali di lavoro per ciascun singolo operatore proposta in sede di gara.

Tali parametri potranno essere variati in diminuzione solo in presenza di un numero di pasti inferiore di almeno $\frac{1}{4}$ rispetto al dato medio indicato nel presente capitolato e a condizione che tale diminuzione sia stata accertata costantemente per almeno venti giorni di effettivo servizio.

Ogni attività inerente al servizio affidato deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria, la quale si obbliga ad assumere, prioritariamente gli stessi addetti che operano alle dipendenze del gestore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica contrattuale siano armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio

Art.32 Professionalità

Tutto il personale adibito ai servizi del presente capitolato dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, in particolare il cuoco dovrà essere in possesso del titolo di studio professionale con esperienza almeno triennale, documentata, nell'ambito della ristorazione scolastica, ovvero di qualifica contrattuale di cuoco con esperienza almeno triennale, documentata, nell'ambito della ristorazione scolastica.

L'impresa deve avere alle proprie dipendenze un dietista e/o tecnologo alimentare.

Art. 33 Addestramento, Formazione e Informazione

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'I.A. intende applicarli. L'I.A. si assume il compito di tenere corsi di formazione e informazione al proprio personale impiegato nel servizio, finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal Reg.852/2004 - Allegato II Cap. XII - per quanto concerne gli addetti alla manipolazione di alimenti.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze. In particolare il personale dovrà essere adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle

diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, cioè anche per prevenire gli sprechi alimentari;

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.

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.

Art. 34 Vestiaro

L'Impresa Appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti sono provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina devono essere bianchi.

L'Impresa Appaltatrice deve inoltre fornire a tutto il personale calzature antinfortunistiche, mascherine e guanti monouso, anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Deve inoltre essere disponibile presso i centri di refezione vestiario da cucina "a perdere" per gli addetti ai controlli.

Art. 35 Igiene Personale

L'I.A. deve fornire a tutto il personale idoneo abbigliamento da lavoro prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene sicurezza alimentare e sicurezza del lavoro.

Durante le attività il personale deve indossare camice a manica lunga di colore chiaro e camice a manica lunga di colore diverso per le pulizie, copricapo, copri barba, calzature apposite, mascherina e guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti compresi gli alimenti grassi.

Il personale che svolge attività a diretto o indiretto contatto con gli alimenti deve curare l'igiene personale, indossare correttamente l'abbigliamento da lavoro e avere un corretto comportamento igienico e seguire le seguenti prescrizioni:

- prima di entrare in servizio e accedere nei locali, il personale interno deve indossare l'abbigliamento da lavoro pulito e posare nell'armadietto l'abbigliamento personale (compreso le calzature personali) nello scomparto ad esso dedicato. Nell'armadietto l'abbigliamento personale e quello da lavoro devono essere separati, le calzature (personali e da lavoro) devono essere riposte al suo interno e nel locale spogliatoio all'esterno degli armadietti, non devono essere presenti indumenti e/o materiali;
- il camice deve coprire completamente l'eventuale abbigliamento personale indossato sotto il camice (magliette, golfini, pile, ecc.); è vietato indossare altro abbigliamento sopra il camice ad esclusione dei D.P.I. forniti dall'I.A.;
- il copricapo e il copri barba devono contenere completamente capelli e barba; la mascherina deve coprire completamente naso e bocca;
- non devono essere indossati orecchini, piercing, collane, anelli, orologi, braccialetti (compresi quelli in tessuto non rimovibili); sono ammessi gli ausili con vincoli medicali, tenendo conto che deve sempre essere minimizzato il rischio di una eventuale contaminazione. Le unghie delle mani devono essere pulite e senza smalto. Non devono essere applicate unghie finte o con gel, e ciglia finte, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione o in distribuzione.
- è vietato indossare abbigliamento da lavoro, comprese le calzature, non pulite e/o logorate dall'uso. L'abbigliamento pulito deve essere separato dall'abbigliamento sporco;
- è vietato mangiare, bere, fumare (comprese le sigarette elettroniche), masticare gomma o avere qualsiasi altro comportamento non igienico. È consentito l'assaggio nelle cucine di preparazione pasti, l'assaggio deve essere effettuato con posate monouso;
- è vietato detenere o conservare nei locali di preparazione pasti e conservazione delle derrate alimentari e non (es.: MOCA, detergenti, ecc.) materiali e/o prodotti ad uso personale come farmaci, alimenti, bevande (es.: acqua), ecc.;

- è vietato uscire dai locali (cucina e refettorio), con l'abbigliamento da lavoro, ad esclusione del conferimento dei sacchi dei rifiuti negli appositi contenitori riposti all'esterno del plesso. Tale attività deve essere svolta con l'abbigliamento utilizzato per le pulizie;
- è vietato effettuare le operazioni di pulizia con l'abbigliamento utilizzato per la manipolazione, lavorazione/preparazione, cottura e distribuzione pasti (camice chiaro) e effettuare le operazioni di manipolazione, lavorazione/preparazione, cottura e distribuzione pasti e allestimento tavoli, con l'abbigliamento utilizzato per le pulizie e il lavaggio. Nel caso in cui durante le attività, per motivi logistico-organizzativi, il personale è impossibilitato a indossare l'abbigliamento delle pulizie, è consentito utilizzare il camice chiaro per effettuare brevi e veloci lavaggi con detergenti di utensilie/o piccoli elettrodomestici e il semplice sbarazzo dei tavoli dei refettori tra i flussi, purché si indossino un davanti impermeabile non usato che sarà cambiato dopo le suddette operazioni;
- il personale con tagli e/o infezioni deve proteggere le parti interessate ed esposte con medicamenti impermeabili di colore visibile ed individuabile negli alimenti (es. cerotto di colore blu);
- il personale che sospetti o presenti sintomi di malattie infettive trasmissibili attraverso gli alimenti o che possano compromettere la salubrità degli alimenti devono informare il Responsabile dell'I.A., se presente sul luogo di lavoro, deve interrompere immediatamente le attività a contatto diretto o indiretto con gli alimenti (es. lavaggio utensili e stoviglie, deposito alimenti confezionati, detergenti, MOCA, ecc.).

L'I.A. deve predisporre istruzioni sulle modalità di lavaggio e trasporto dell'abbigliamento da lavoro da impartire al personale.

Il personale in servizio deve lavarsi le mani e la prima parte degli avambracci, con le modalità indicate dall'O.M.S. e dal Ministero della Salute, con acqua calda e detergente-disinfettante minimo nei seguenti casi:

- sempre prima di iniziare qualsiasi attività inerente il servizio di ristorazione e all'entrata nei locali di lavorazione degli alimenti prima di toccare qualsiasi cibo o utensile;
- dopo aver toccato o lavorato alimenti a rischio di contaminazione (carni bianche di pollo e tacchini crudi, carni rosse, uova in guscio, pesce, croste di formaggio, verdure e frutta da mondare, ecc.), anche se durante la manipolazione sono stati usati guanti;
- tra manipolazioni di alimenti diversi, soprattutto quando si passa dalla manipolazione di cibi crudi alla manipolazione di cibi cotti, anche se durante la manipolazione sono stati usati guanti;
- ogni volta che si è costretti per qualsiasi motivo ad interrompere la lavorazione per toccare qualcos'altro (es.: cellulare personale, spostare contenitori termici, ecc.), o effettuare il cambio di guanti;
- dopo aver fatto uso del fazzoletto da naso, ogni volta che si è portata la mano alla bocca, dopo aver toccato il viso o i capelli, dopo aver starnutito o tossito;
- dopo aver toccato rifiuti o cibi di scarto, imballaggi, cassette o contenitori per la spazzatura, anche se durante la manipolazione sono stati usati guanti;
- dopo aver maneggiato prodotti per la pulizia o toccato accidentalmente prodotti nocivi per la salute (es.: trappole e/o esche per infestanti), anche se il contatto è stato effettuato con guanti;
- dopo aver sporcato o usato detersivi o prodotti per la pulizia in refettorie/oi banche delle aule dove sono stati consumati i pasti, o effettuare il cambio di guanti;
- dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo aver effettuato una pausa, mangiato, bevuto e/o fumato durante l'orario di lavoro.

L'I.A. al personale esterno e i visitatori deve fornire adeguato abbigliamento (camice, copricapo e calzari), informarli sul comportamento igienico da tenere durante la permanenza nei locali (cucina e refettorio).

Art. 36

Rispetto della normativa

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in caso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A. C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 37

Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da essere ceduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'escussione della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) saranno oggetto di recepimento nell'ambito del correlato contratto di Concessione per la gestione globale della struttura per anziani "Palazzo Caligaris".

TITOLO IX: RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE

Art. 38

Disposizioni Igienico Sanitarie

Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo o delle procedure aziendali, come previsto dalle normative vigenti.

Per le diete speciali (ad es. per celiaci) la produzione (in tutte le sue fasi fino alla somministrazione) deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente.

Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni:

- L'I.A. deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di vestiario conforme alle disposizioni di legge vigenti.

L'Impresa dovrà attivare, inoltre, un sistema che garantisca il rispetto di quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e in particolare a quanto riportato nella Circolare del Ministero della Salute 06/03/2015 rispetto all'obbligo di fornire al consumatore finale le informazioni richieste.

TITOLO X: CONTROLLO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

ART. 39

Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà del Servizio di Ristorazione Scolastica dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'Impresa è obbligata a fornire ai funzionari e tecnici incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi libero accesso a tutti i locali destinati all'espletamento dei servizi (ivi compreso i magazzini per lo stoccaggio delle derrate alimentari) fornendo i chiarimenti e la documentazione richiesti.

Art. 40

Controlli e Verifiche di Conformità

Il Comune si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi dei pasti e delle materie prime utilizzate, della quantità delle razioni, della temperatura dei cibi nonché di ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato.

Il Comune può disporre periodici controlli tramite la competente ASL oppure tramite propri consulenti esterni in materia di autocontrollo igienico - sanitario, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie nonché il rispetto di quanto contenuto nel presente capitolato. Il Comune ha la facoltà altresì vietare l'uso di determinati

prodotti in base a specifiche disposizioni delle autorità sanitarie o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

L'Impresa, al fine di consentire al Comune il controllo sulle attività riconducibili alle preparazioni dei pasti, si impegna a:

a) produrre, prima dell'inizio del servizio e ad ogni suo aggiornamento, copia del proprio Piano di autocontrollo HACCP redatto in base alle vigenti normative nazionali ed europee, per le attività relative alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti di cui al presente capitolato;

b) trasmettere i certificati di analisi di cui al suddetto piano di autocontrollo.

Art. 41 **Blocco Delle Derrate**

I controlli effettuati dal personale del Servizio Ristorazione Scolastica dell'A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate" per mancanza di corrispondenza alle prescrizioni di fornitura e tipologia degli alimenti previste dal presente capitolato. Gli alimenti non conformi verranno bloccati nel magazzino o nel frigorifero (se deperibili) e verranno contraddistinti con la scritta "merce non conforme in attesa di accertamento".

Il Servizio Ristorazione Scolastica provvederà a sottoporre il campione agli accertamenti necessari al fine di valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dando tempestiva comunicazione all'Impresa dell'esito degli accertamenti, che verranno comunque addebitati all'Impresa stessa indipendentemente all'esito.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, all'Impresa verranno applicate le penalità previste nel presente capitolato.

Art. 42 **Conservazione del pasto campione**

L'aggiudicatario si assume l'obbligo di conservare almeno **due** campioni rappresentativi dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso la cucina ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico – sanitari.

Procedure per il campionamento:

- i campioni devono essere raccolti al termine del ciclo di preparazione;
- i campioni devono essere rappresentativo di ogni produzione, devono cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- i campioni devono essere mantenuti refrigerati in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva, così come pure quelli scadenti nelle giornate di sabato e domenica;
- i contenitori devono riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Art. 43 **Autocontrollo da parte del fornitore**

Saranno a carico dell'Impresa tutte le operazioni di controllo e verifica del rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie sull'HACCP comprese tutte le operazioni previste in materia di disinfestazione e/o similari all'interno delle strutture.

Il relativo Piano di Autocontrollo, che dovrà essere predisposto a proprie spese dall'Impresa secondo i principi del sistema HACCP (art. 5, Reg. CE 852/04), dovrà intendersi esteso a tutto il servizio della ristorazione, compreso magazzini di stoccaggio, mezzi di trasporto alimenti e servizi nei refettori.

Il piano deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità, ai sensi degli artt. 18-19 del Reg. CE 178/02.

Il Responsabile del Servizio dell'Impresa, è anche Responsabile dell'attuazione del piano di Autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione.

Art. 44
Controlli analitici da parte del fornitore

L'I.A. dovrà obbligatoriamente prevedere un piano annuale di controlli analitici da effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni annoscolastico.

I campioni prelevati dovranno essere analizzati da un laboratorio accreditato. Il piano analisi dovrà prevedere campionidi:

- materie prime e prodotti consumati tal quali privilegiando i prodotti più deperibile/o a rischio di contaminazione chimica e/o microbiologica;
- prodotti finiti caldi e freddi (es.: prodotti a base di carne, formaggi, insalate, ecc.) scelti fra primi, secondi e contorni e dessert se prodotti dall'I.A. Per il campionamento l'I.A. dovrà privilegiare i prodotti in cui è maggiore il rischio di moltiplicazione microbica o è difficile garantire la corretta temperatura di conservazione lungo la filiera produttiva;
- tamponi di superficie per la ricerca di Microrganismi mesofiliaerobi a temperatura ambiente (30°C) ed *Enterobacteriaceae*. I tamponi di superficie devono essere effettuati su macchinari, attrezzature e utensili utilizzati per la produzione e somministrazione dei pasti e ad attrezzature destinate alla conservazione delle derrate (es.: pareti e maniglie celle, ecc.).

L'impresa è tenuta altresì ad effettuare controlli analitici sull'acqua utilizzata per il servizio, compresa quella erogata presso i refettori.

Il numero minimo di analisi da svolgersi nell'annoscolastico deve essere significativo ai fini della validazione del sistema di autocontrollo. Il piano dei campionamenti e i rapporti di prova delle analisi (entro cinque giorni lavorativi) dovranno essere trasmessi al Comune.

Per i parametri da ricercare nelle singole tipologie di campioni l'I.A. deve far riferimento ai seguenti documenti emanati dalla regione Piemonte: "Protocollo Tecnico rev. 4/2017 - Criteri Microbiologici per i Prodotti Alimentari - Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato 1" e "Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti" - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte del 18 dicembre 2011 n. 780.

Per i tamponi di superficie (non presenti nelle suddette linee) i limiti da rispettare sono i seguenti:

Superfici a contatto con gli alimenti (dopo sanificazione)	
Parametri Microbiologici	Valore
Microrganismi mesofili aerobi	Minore/Uguale a 10/cmq
Enterobacteriaceae	Minore/Uguale a 1/cmq

Qualora i risultati delle analisi eseguite dall'ASL o dal laboratorio incaricato dall'A.C. superino i criteri microbiologici prescritti dalla normativa vigente, l'A.C., ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni valuta la gravità del caso.

Incasidiparticolaregravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto o di sospendere il servizio fino all'accertamento della soluzione del problema, causa della sospensione o della normalizzazione della situazione. L'A.C. imputerà all'I.A. i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta.

TITOLO XI: TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.45

Coordinamento per la prevenzione, protezione e tutele ai fini della sicurezza nei luoghi di lavoro

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/08 e s.m.i.:

- chiede la trasmissione della documentazione di cui all'allegato n. B (**informazioni e documentazione relative ai requisiti tecnico professionali**);
- promuove l'informazione, la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto fornisce il **documento di valutazione dei c.d. rischi interferenziali (DUVRI)** di cui all'allegato C;

Art. 46

DUVRI

La sede scolastica in cui si svolgono i servizi oggetto dell'appalto è sotto la direzione e gestione del Dirigente scolastico che vi svolge il ruolo di datore di lavoro con tutte le connesse responsabilità e competenze.

Ciò comporta che la stazione appaltante rediga il DUVRI, così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D. Lgs. 81/08, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso il plesso scolastico in cui si svolgerà il servizio.

L'I.A. con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel **DUVRI**, nei quali la stazione appaltante ha provveduto a **stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza** che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni e quantificati in complessivi € **616,00**.

Art. 47

Gestione

L'I.A. è responsabile, sia nei confronti dell'Amministrazione Comunale che dei terzi, della tutela della sicurezza, della incolumità e della salute dei propri lavoratori. In particolare, l'Impresa deve:

- osservare e far osservare le misure generali di tutela di cui all'art. 15 del D. Lgs. 81/08 e s.m.i. ed ottemperare agli obblighi dell'art. 18 del decreto stesso;
- coordinarsi con l'A.C., così come previsto dall'art. 26 del D. Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'A.C.;
- impiegare personale mezzi ed attrezzature idonei ad ogni attività oggetto del presente capitolato;
- addestrare e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la propria sicurezza e quella dei terzi;
- dotare il proprio personale dei dispositivi di protezione necessari, in ordine ai quali dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza ed igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- nominare e formare un preposto fra i propri lavoratori impegnati nell'appalto, il cui nominativo dovrà essere comunicato all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio;
- mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi da interferenza derivanti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI di cui al citato allegato C;

- coordinarsi, ai fini dell'organizzazione delle emergenze, con il Dirigente scolastico in quanto datore di lavoro dei luoghi in cui si svolgerà il servizio oggetto dell'appalto. Al riguardo saranno resi disponibili all'I.A. il documento di valutazione dei rischi ed il piano di gestione delle emergenze vigenti nella scuola redatti dal dall'Istituto Comprensivo.

TITOLO XII: DISPOSIZIONI AMMINISTRATIVE

Art. 48

Durata dell'appalto

Con l'appalto del presente servizio, l'Amministrazione Comunale intende assicurare agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di FONTANETTO PO che lo richiederanno, la refezione scolastica, per anni cinque, a decorrere dalla stipula del contratto o dall'avvio del servizio in via d'urgenza ai sensi dell'art. 32 d.lgs 50/2016.

È ammessa, ai sensi dell'art. 106/11 d.lgs 50/2016, la proroga tecnica per il solo periodo eventualmente necessario all'affidamento del servizio tramite nuova gara.

Art. 49

Pasti erogati

Si indica di seguito il numero di pasti annui erogati negli anni 2019/2020/2021/2022:

Anno 2019: 3426

Anno 2020: 1416

Anno 2021: 2671

Anno 2022: 3045

La media dei pasti del triennio 2019/2021 è fortemente influenzata dall'emergenza epidemiologica Covid-19 e pertanto si ritiene di stimare, preso atto dell'andamento del 2022 e del numero di bambini iscritti nonché dell'andamento demografico in calo, un numero di 2800 pasti per anno solare.

I pasti si intendono forniti ad alunni/docenti/collaboratrici e al personale del Comune che ne faccia richiesta.

Art. 50

Importo a base di gara - costo della manodopera

L'importo presunto totale a base di gara per il servizio di ristorazione scolastica è pari ad euro **6,46** per ogni singolo pasto (al netto IVA al 4% ed esclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €. 0,04 a pasto) per un numero presunto annuo di pasti pari a **2800**.

Considerate la durata quinquennale dell'appalto l'importo complessivo, incluso il periodo di eventuale proroga tecnica ipotizzata in mesi 6, è stimato in € 100.100,00 (I.V.A. al 4% esclusa) di cui € 616,00 oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, risultanti dal D.U.V.R.I. allegato C al presente capitolato). All'A.I. verrà corrisposto, per ogni singolo pasto, l'importo offerto in sede di gara.

Tale corrispettivo è invariabile, ferma la clausola di revisione prezzi di cui all'art. 52, anche in caso di variazione del numero annuale di pasti, in aumento o in diminuzione, contenuta nei limiti del 20%.

In caso di variazione eccedente tale limite si procederà, ai sensi dell'art. 106/1 lett. a) dlgs 50/2016, a ristabilire le condizioni per garantire all'I.A. analogo equilibrio economico del contratto in ossequio al principio di buona fede.

Il costo della manodopera, ai sensi dell'art. 23/16 d.lgs 50/2016, è pari ad €. 9.712,50 calcolati in base al Decreto del Direttore Generale del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del 17 febbraio 2020 con rapporto di calcolo al 50 per cento per 9 mensilità

Art. 51

Responsabilità dell'appaltatore e coperture assicurative

Sono a carico dell'aggiudicatario, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'Impresa Aggiudicataria:

- garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e relativi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto;

- si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

- si obbliga a consentire all'Amministrazione comunale di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

L'impresa aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

L'Impresa Aggiudicataria, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, inclusa eventuale proroga) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti la fornitura appaltata contro i rischi di:

A) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa nè eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 7.500.000,00=, per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

· responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;

· danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone - anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

· interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza

B) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa nè eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 1.500.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

C) Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi. Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.

D) Responsabilità Civile Auto (RCA): per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dall'Aggiudicataria per l'esecuzione del presente contratto.

Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 7.280.000,00=.

Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, così come l'eventuale inesistenza e/o in operatività delle polizze RC Prodotti dei fabbricanti o dei fornitori di cui sopra e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'aggiudicataria - non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti nè dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 52

Corrispettivo dell'appalto

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero dei pasti consumati.

Il prezzo non subirà variazioni, per tutta la durata dell'appalto, ad eccezione della revisione periodica, in base all'aumento del "costo della vita", rilevato dall'ISTAT, riguardante l'anno solare precedente. Tale prezzo verrà adeguato a partire dal secondo anno dall'inizio di ciascun anno scolastico.

Il pagamento del corrispettivo avverrà a 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura mensile in formato elettronico attraverso lo SDI, previa verifica della regolarità contributiva (DURC).

In caso di ritardato pagamento sono dovuti interessi al tasso convenzionale, ai sensi dell'art. 5/1 d.lgs 231/2002 stabilito dalla legge vigente su base annua, pari al costo medio del denaro sostenuto dalla Stazione appaltante. Sono a carico dell'impresa le spese derivanti da specifiche richieste relative a particolari modalità di pagamento, come accrediti in c/c bancari o postali. Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010, l'appaltatore si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente appalto, per cui tutte le transazioni relative al presente appalto dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati anche non in via esclusiva, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, l'appaltatore si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonchè nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010, ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia in cui ha sede la stazione appaltante. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto. Sulle prestazioni saranno effettuate le ritenute previste dall'art. a tutela dei lavoratori per i casi di inadempienza contributiva. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione della fornitura potrà essere sospesa dall'impresa aggiudicataria; qualora quest'ultima si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con pec da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 53 Penali

In caso di difetto o irregolarità nello svolgimento del servizio imputabile all'I.A., l'Amministrazione Comunale addebiterà allo stesso le seguenti penali:

- a) non rispondenza delle derrate ai requisiti igienico-sanitari (es. deteriorati, scaduti...) previsti dal presente capitolato - euro 500,00 per ciascun rilievo;
- b) non conformità dei pasti o parte dei pasti al menù autorizzato - euro 300,00) grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche - euro .500,00 per ciascun rilievo;
- d) prodotti non conformi alle Tabelle Merceologiche e non tempestivamente sostituiti -euro 500,00 per ciascun rilievo;
- e) mancata o errata preparazione delle diete speciali euro 1.000,00 per ciascun rilievo;
- f) presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti euro 500,00 per ciascun rilievo;
- g) mancato rispetto delle procedure di autocontrollo - euro 1.000,00 per ciascuna mancanza;
- h) mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia - euro 500,00 per ciascun rilievo;
- i) ritardo nella somministrazione dei pasti rispetto all'ora prefissata - euro 250,00 per ciascun giorno;
- l) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale: euro 500 per ogni rilievo, .

Le infrazioni accertate esonereranno l'I.A. dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili.

In caso di infrazione imputabile, l'Amministrazione applicherà nei confronti della I.A. le penali di cui sopra previa contestazione scritta alla stessa. La penale verrà applicata decorsi dieci giorni dal relativo ricevimento senza che la I.A. ricevente abbia prodotto alcuna controdeduzione o qualora questa sia ritenuta insufficiente a rimuovere la contestazione. La penale dovrà essere detratta dalla fatturazione mensile.

Fatto salvo il risarcimento del maggior danno, le penali non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale. In caso di superamento l'A.C. valuterà se procedere alla risoluzione del contratto e alla escussione della cauzione.

Art. 54 Clausola risolutiva espressa

È facoltà dell'Amministrazione comunale risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c. a rischio e danno dell'I.A. con riserva di risarcimento danni, nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio decisa unilateralmente dall'I.A. e protratta per oltre due giorni, salvo cause di forza maggiore;
- b) reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza purchè accertate dagli organi competenti;
- c) responsabilità diretta, accertata dagli organi competenti, anche di un solo episodio di tossinfezione alimentare.

Art. 55
Recesso unilaterale

L'appaltatore ha l'obbligo di proseguire la gestione per tutta la durata del presente appalto, e non è ammesso il recesso, salvo causa di forza maggiore o altra a lui non imputabile.

Art. 56
Garanzia Definitiva

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'I.A. dovrà prestare la garanzia definitiva, secondo le modalità e i termini di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La costituzione della garanzia non esonera l'appaltatore dall'obbligo di risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Art. 57
Subappalto

Non è ammesso il subappalto delle prestazioni oggetto del presente servizio.

Art. 58
Controversie

Tutte le questioni che insorgessero tra il Comune e l'Appaltatore, in causa dell'applicazione delle clausole di appalto, saranno definite dall'autorità giudiziaria competente del Foro di Vercelli.

Art 59
Norme generali

La I.A. si considera, all'atto dell'assunzione del servizio chiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti. Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di Legge e di settore.

Art. 60
Disposizioni finali

L'I.A. non dovrà trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione previste dalla legge.

L'appalto sarà regolato dal Contratto, dal presente Capitolato Prestazionale, dai documenti di gara (e relativi allegati) e dall'offerta presentata dall'I.A. sarà inoltre soggetto a tutte le vigenti disposizioni in materia.

L'I.A. è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto e quindi si impegna anche a rispettare le leggi relative al personale e gli obblighi derivanti dai contratti collettivi di lavoro.

Il RUP è il Responsabile dell'Area Organizzazione Generale dell'Amministrazione.

IL DEC è nominato secondo le disposizioni di cui alle linee guida Anac n. 3.

Allegati.

- A. Tabelle Merceologiche
- B. Informazioni e documentazione relative ai requisiti tecnico professionali per l'attuazione degli adempimenti previsti dall'art. 26 del d.lgs. n. 81/08
- C. D.U.V.R.I.
- D. Inventario

ALLEGATO A
Tabelle Merceologiche

INDICE

Considerazioni generali	4
Normativa di riferimento	4
Imballaggi - recipienti	5
Criteri microbiologici	5
Organismi geneticamente modificati	5
I prodotti a filiera controllata e biologica	5
<u>CEREALI - FARINE - LORO DERIVATI</u>	7
Farina bianca tipo 00, 0, farina integrale biologiche	7
Farina di mais biologica	8
Pane e pane grattugiato	8
Grissini prodotti con olio di oliva	8
Biscotti secchi	9
Fette biscottate	9
Crackers e crostini	9
Corn flakes, riso soffiato pop corn	10
Dessert da agricoltura biologica: merendine confezionate, crostatine, muffin, minicake	10
Pasta biologica di semola di grano duro	10
Pasta fresca/secca/surgelata o in atmosfera modificata all'uovo e ripiena, pasta per lasagne surgelata o in atmosfera modificata biologica	11
Lasagne surgelate o in atmosfera modificata pronte al consumo biologiche	11
Pizza/focaccia/base per pizza surgelata e/o in atmosfera modificata	11
Riso biologico	11
Cereali ingrani biologici	12
<u>OLI E GRASSI</u>	12
Olio extra vergine di oliva	13
Burro/burro monoporzione	13
<u>ALIMENTI/CONSERVE ALIMENTARI/PRODOTTI CONSERVATI/PRODOTTI SECCHI</u>	13
Olive verdi/nere in salamoia denocciolate	14
Pomodori pelati biologici/polpa di pomodori biologici	14
Capperi, carciofini, funghi champignon	14
Pesto confezionato biologico	15

Maionese/Ketchup/Salsa tonnata	15
Tonno all'olio di oliva	15
Alimenti vegetali conservati pronti all'uso biologici	16
Legumi secchi biologici	16
Prodotti a base di soia biologici: spezzatino di soia, fiocchi di soia, tofu	16
<u>DERIVATI DELLA FRUTTA-BEVANDE</u>	16
Succhi di frutta, purea di frutta, mousse di frutta biologici	17
Confettura extra di frutta/gelatine di frutta biologici	17
Bibita analcolica di tè al limone/pesca	17
Frutta sciroppata/macedonia di frutta biologica	18
<u>DOLCI E DESSERT</u>	18
Miele di produzione italiana biologico	18
Zucchero semolato/di canna/zucchero a velo	18
Cioccolato al latte/crema da spalmare alle nocciole/cacao	19
Crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato	19
<u>PRODOTTI VARI</u>	19
Acqua Oligominerale	20
Sale -Sale integrale	20
Orzo solubile biologico	20
Aceto bianco/rosso/di mele	20
Spezie/aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero, origano ecc.	21
Polveri lievitanti/lievito di birra	21
Zafferano	21
Pinoli	21
Te deinato in filtro/infusi vari	21
<u>PRODOTTI SURGELATI</u>	21
Prodotti della pesca sostenibile surgelati	21
Caratteristiche dei prodotti della pesca surgelati richiesti	22
Verdure surgelate biologiche	23
<u>CARNI FRESCHE</u>	23
La carne bovina	23
Carni avicole fresche	24
Carne suina fresca/sottovuoto refrigerata nei suoi tagli anatomici	26
<u>PRODOTTI CASEARI</u>	26
Latte fresco intero biologico:	27
Latte UHT intero a lunga conservazione biologico:	27
Yogurt naturale/yogurt alla frutta biologico:	27
Panna da cucina UHT	28
Gelati	28
Formaggi	28
Parmigiano Reggiano D.O.P. e Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.	29
Grana Padano D.O.P. filiera piemontese	29
Formaggio Tipo Grana di filiera piemontese	30
Caciottina	30
Fontal	30
Formaggini	30
Crescenza/stracchino	30
Fiordilatte	30
Robiola fresca	31
Ricotta	31
Tomino fresco	31
Primosale	31

Asiago D.O.P.	31
Fontina D.O.P.	32
Provolone Valpadana D.O.P.	32
Robiola D.O.P. piemontese fresca	32
Taleggio D.O.P	33
Toma piemontese D.O.P.	33
Bra piemontese D.O.P.	34
Raschera piemontese D.O.P.	34
Quartiolo D.O.P.	35
<u>SALUMI</u>	35
Prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati	35
Prosciutto crudo di Parma D.O.P.	36
Bresaola I.G.P.	37
Fesa di tacchino -Manzo stufato	37
<u>OVOPRODOTTI</u>	37
Uova biologiche fresche	38
Uova pastorizzate biologiche	38
Uova sode biologiche	
<u>ORTOFRUTTA</u>	39
Caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli richiesti	40
<u>PRODOTTI INIVGAMMA</u>	41
<u>PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI E ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA</u>	42
Caratteristiche dei prodotti dietetici e per la prima infanzia richiesti	42

Considerazioni generali

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative europee, nazionali e regionali vigenti in materia di sicurezza alimentare.

I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi e/o loro tossine, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.

L'origine degli alimenti: nel presente documento si fa riferimento a: filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese, corta locale. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, macellazione, sezionamento, condizionamento, trasformazione, confezionamento) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Piemonte). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Piemonte o prodotto in Italia). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine europea (D.O.P., I.G.P.) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

L'I.A. dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, trasmettendo alla A.C. il prospetto indicante: nome, sede, telefono del fornitore, marca, nome e sede del produttore, regione/stato di provenienza delle materie prime, oltre che le schede tecniche dei prodotti o, se necessario, referti analitici di ogni materia prima o alimento utilizzato per il servizio di ristorazione

Per ogni materia prima o alimento non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche, l'I.A., prima di poter utilizzare detti prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta alla A.C. allegando la scheda tecnica del prodotto che intende utilizzare, la quale, dopo valutazione della documentazione, potrà dare il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel presente Capitolato e nei suoi allegati, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico-scientifico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

La degradazione delle materie prime è un processo graduale; quanto più un alimento si trova lontano dalla sua scadenza o dal TMC (Termine Minimo di Conservazione) definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità. E' stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quella indicata dal produttore. Nessun alimento deve contenere ingredienti che *"Possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini"* , coloranti e il *"Biossido di Titanio(E171)*.

Normativa di riferimento

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (P.A.N.G.P.P.) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. n. 65 del 10/3/2020 ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- Reg. CE n. 178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione l'autorità europea per la sicurezza alimentare e a procedure nel campo della sicurezza alimentare).
- Regolamento UE n. 931/2011 della Commissione dell'19 settembre 2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE 852/2004 (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli)
- Regolamento CE 853/2004 (e s.m.i) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Regolamento CE 396/2005 (e s.m.i.) concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari.
- Regolamento CE 2073/2005 (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento CE 1881/2006 (e s.m.i.) concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- D. Lgs. n.31/2001 (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano
- D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 (e s.m.i.) approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011
- Regolamento UE 1169/2011 (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

- D.Lgs. n. 111/1992 (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- Regolamento CE 1333/2008 (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1234/2007 (e s.m.i.) recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)
- Regolamento (UE) N. 1308/2013 (e s.m.i.) recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
- Regolamento UE 543/2011 (e s.m.i.) recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n.1069/2009,(CE)n.1107/2009,(UE)n.1151/2012,(UE)n.652/2014,(UE)2016/429e(UE)2016/203del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali).
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 pratiche generali e principi di igiene alimentare.

Imballaggi - recipienti

- Regolamento CE 1935/2004 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento CE 10/2011 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60.

Deve essere mantenuta costante attenzione alle normative in materia, linee guida esplicative, aggiornamenti attuativi, a garanzia della sicurezza dell'alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti potenziali contaminanti in rilascio dalle confezioni/imballi, nonché a tutela dell'ambiente. Deve essere richiesta al fornitore/produttore garanzia circa la conformità e sicurezza dell'imballo/confezione ai sensi delle normative vigenti. Gli imballi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né consegnati di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Criteri microbiologici

- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi
- Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" - Rev. 04:2017 (e s.m.i.)
- Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre2011.

Organismi geneticamente modificati

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

I prodotti a filiera controllata e biologica

Con questo termine si intendono tutti i prodotti il cui processo produttivo è regolato da un disciplinare volontario e/o da norme cogenti. Il rispetto del disciplinare e/o delle norme cogenti per i prodotti da agricoltura biologica viene certificato da un organismo di controllo terzo. Rientrano in questa definizione le seguenti tipologie di prodotti:

- **Prodotti biologici** devono essere conformi ai:

- Reg.CEn.834/2007del28giugno2007"produzionebiologicaeetichettaturadeiprodottribiologicies.m.i.e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91."
- Reg. CE n. 889/2008 del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007

del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli e s.m.i.

- D. Lgs. 220/95 Attuazione degli articoli 8 e 9 del regolamento CEE n. 2092/91 in materia di produzione agricola ed agro-alimentare con metodo biologico.

La consegna di prodotti sfusi e in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario deve essere accompagnata dalla documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e la conformità alla normativa sopra indicata. La consegna di questi prodotti nella singola scuola/cucina, deve essere accompagnata dalla copia dell'etichetta originale.

- **Prodotti ortofrutticoli con sistemi di produzione integrata** si richiede che le aziende agricole produttrici abbiano almeno uno dei seguenti requisiti:

- 1) possesso della certificazione secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o secondo la norma UNI11233;
- 2) devono essere inserite nel sistema di controllo e certificazione del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.);

In ogni caso il produttore agricolo, indipendentemente dal rispetto di uno dei precedenti 2 punti, deve rispettare i seguenti requisiti di qualità:

- che le tecniche colturali adottate garantiscano che gli eventuali valori residuali dei prodotti fitosanitari siano inferiori o pari al 50% dei limiti di legge, vigente al momento del controllo, per ogni principio attivo;
- che non siano effettuati trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;
- che sull'imballaggio sia essere presente l'etichetta del produttore primario con specifica indicazione dell'epoca e del luogo di raccolta.

- **Prodotti provenienti dal Mercato Equo Solidale.** Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale, promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, sono riportati nella "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" inoltre, si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fair trade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

- **Prodotti tipici D.O.P. - I.G.P. - S.T.G.,** devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento UE 1151/2012 (e s.m.i.).

- D.O.P. Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.): prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione; caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani;

- I.G.P. Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) indica un marchio di origine che viene attribuito a prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata;

- S.T.G. Specialità Tradizionale Garantita non fa riferimento a un'origine ma ha l'obiettivo di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.

- **Prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.):** alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, si intendono quei prodotti regolamentati dal D. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 "Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n.449";

- D.M. 8 settembre 1999, n. 350. "Reg. recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173."

Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" e s.m.i

- **Prodotti locali:** prodotto e confezionato in una azienda artigianale con sede nel territorio della provincia di Torino.

- Prodotti a chilometro zero e filiera corta - Definizioni del “Decreto 10 marzo 2020 – Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari:

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 Km0).

Per “chilometro zero” 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 D.I.18 dicembre 2017 recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”) e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 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.

1) CEREALI - FARINE - LORO DERIVATI

Comprende le seguenti categorie di alimenti

Farina di grano tenero tipo 00, farina di mais, pane fresco, grattugiato, grissini, pasta di semola di grano duro, paste secche all'uovo, paste fresche all'uovo ripiene surgelate e/o in atmosfera modificata, pasta per lasagne surgelata e/o in atmosfera modificata, riso, farro, orzo, prodotti da forno, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini, pizza/focaccia, base per pizza surgelata e/o in atmosfera modificata, corn flakes, dessert: merendine confezionate, crostatine, muffin, mini cake,

Normative di riferimento

- Legge del 4 luglio 1967 n.580,
- D.P.R. del 30/11/98 n. 502,
- D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146"
- Decreto Mipaf 17 dicembre 2013 "Disposizioni applicative dell’articolo 12 del decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari
- Legge regionale 16 luglio 2013, n. 14 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale, Paste secche all'uovo, Paste fresche all’uovo/ripiene, sfoglia precotta per lasagne surgelata, lasagne surgelate pronte al consumo Decreto Presidente della Repubblica 5 marzo 2013, n.41
- Legge 18 marzo 1958, n.325
- Legge 5 giugno 1962, n. 586 "Modificazioni della legge 18 marzo 1958, n. 325, sulla disciplina del commercio interno del riso"

PRODOTTO	Farina bianca tipo 00, 0, farina integrale biologiche
	denominata farina di grano tenero o farina integrale di grano tenero il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Prodotti richiesti: Farina di grano tenero tipo “00”, “0”, integrale.

Caratteristiche merceologiche	Farina di grano tenero, prodotta e confezionata in Italia con sfarinati di grano provenienti da Europa U.S.A. e Canada avente le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge, non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Non deve contenere corpi estranei parassiti, presenza di muffe e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.
PRODOTTO	Farina di mais biologica
Caratteristiche merceologiche	Di filiera italiana. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. Qualora richiesto, deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE828/2014. Non deve essere alterata per eccesso di umidità, presenza di parassiti, muffe, non deve contenere additivi. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

PRODOTTO	Pane e pane grattugiato
	Deve essere prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa U.S.A. e Canada. E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche e inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. PANE GRATTUGIATO: deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. Non deve contenere grassi di origine animale (es. strutto)
Caratteristiche igienico sanitarie	Le farine impiegate devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, proteine previste dalla normativa vigente. Devono essere assenti corpi estranei, difetti e alterazioni, nonvi deve essere alcuna impurità o residui di insetti. Le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti o altre sostanze vietate. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca
Caratteristiche organolettiche	Deve essere fabbricato con lievito di ottima qualità, la crosta deve essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, non presentare bruciature, consistenza friabile, la mollica di colore paglierino chiaro, porosità regolare e consistenza elastica alla rottura con le mani (o al taglio). Il pane deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica. Il pane deve essere privo di odori estranei e sapori acidi. La mollica deve essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica. Ingredienti: Farina di grano tenero "0" o "00" o integrale, acqua, lievito, estratto di malto, farina di cereali maltati, sale, olio di oliva
Caratteristiche merceologiche	Pane all'olio di oliva che, oltre alle componenti previste per il pane comune, deve contenere anche olio di oliva o extravergine di oliva in quantità compresa tra il 3 - 4%. Pezzatura varia, 40gr per il formato bocconcino, quadrotta fino a 500gr. per il formato filoncino. Non deve contenere additivi.
Confezionamento	Pane grattugiato in confezione da 250 a 500 g. Il trasporto del pane deve avvenire in sacchi chiusi, senza l'utilizzo di punti metallici, di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente. Il trasporto deve avvenire in idonee ceste in materiale lavabile e disinfettabile che devono essere mantenute in condizioni ineccepibili di pulizia. Ogni fornitura deve essere accompagnata da etichetta o da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti e la data di produzione

PRODOTTO	Grissini prodotti con olio di oliva
Caratteristiche organolettiche	Bastoncino di pasta di pane, croccante e friabile, senza mollica, con struttura friabile. Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono contenere impurità. Essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe, non devono contenere additivi.

Caratteristiche merceologiche	Ingredienti: farina di grano tenero, farina di grano duro, lievito, acqua, olio di oliva Il prodotto finito si presenta sotto forma di un bastoncino cilindrico all'estremità, il diametro e la lunghezza sono variabili, Devono essere prodotti e confezionati in Italia
Confezionamento	Confezioni da gr 250/500 o, a richiesta, mono porzioni da gr 12
PRODOTTO	Biscotti secchi
	Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, burro oppure olio vegetale esclusi l'olio di palma, colza, cocco e simili, lievito. È vietato l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio o sciroppi di glucosio, fruttosio e saccarosio
Caratteristiche organolettiche	Non debbono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Devono avere una vita residua di 3 mesi Non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe, non devono contenere additivi.
Caratteristiche merceologiche	Prodotti da farine di grano tenero 00, preconfezionati e preparati senza aggiunta di grassi idrogenati. Non debbono essere dolcificati con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero o dal miele, né con edulcoranti Devono essere prodotti e confezionati in Italia. Nelle scuole del preobbligo, una volta al mese, devono essere distribuiti biscotti confezionati in Italia secondo la normativa vigente, i cui ingredienti, per almeno il 25%, provengano da commercio equo e solidale
Confezionamento	Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura. Nelle scuole del preobbligo devono essere usate esclusivamente confezioni in Multiporzione

PRODOTTO	Fette biscottate
	Prodotto da forno ottenuto dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti, non devono essere presenti coloranti artificiali. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio
Caratteristiche merceologiche	Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali. Devono essere prodotte e confezionate in Italia
Confezionamento	Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura. Nelle scuole del preobbligo, devono essere usate esclusivamente confezioni in multiporzioni

PRODOTTO	Crackers e crostini
	Prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, oli, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti. I crostini sono piccoli "tozzetti" di pane successivamente tostati in forno, a temperatura molto bassa, in modo da ottenere una leggera doratura.
Caratteristiche merceologiche	Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali, da utilizzare non oltre 3 mesi prima della data di scadenza. I crackers non devono essere salati in superficie.
Confezionamento	Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura. Nelle scuole del preobbligo devono essere usate esclusivamente confezioni in Multiporzione.

PRODOTTO	Corn flakes, riso soffiato pop corn
	<p>Corn Flakes: seme di mais, liberato dal germe e frantumato, cotto in acqua o a vapore con aggiunta di zucchero, malto e sale, sottoposto a parziale essiccamento, laminato a scaglette e tostato</p> <p>Riso Soffiato: ottenuto tramite preriscaldamento del chicco di riso, seguito da un aumento della pressione, e dall'introduzione di vapore acqueo surriscaldato, seguito poi da una drastica riduzione della pressione che provoca l'espansione dell'acqua presente all'interno del chicco e la sua conseguente trasformazione sia nella forma che nella consistenza, diventando così riso soffiato.</p> <p>Pop Corn ottenuto facendo scoppiare tramite riscaldamento i chicchi di mais</p>
Caratteristiche merceologiche	Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali. Qualora richiesto, devono essere specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014
Confezionamento	Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura. Devono essere usate esclusivamente confezioni in multiporzione

PRODOTTO	Dessert da agricoltura biologica: merendine confezionate, crostatine, muffin, mini cake
Caratteristiche merceologiche	<p>Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, burro oppure olio vegetale esclusi l'olio di palma, colza, cocco e simili, lievito e sale.</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali, non debbono essere dolcificate con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio</p> <p>Prodotte e confezionate in Italia.</p> <p>Mini cake preparati con yogurt; con confettura di albicocca, di pesca, di prugna.</p> <p>Crostatina alla confettura (non fichi, kiwi e agrumi), muffins normali e al cioccolato.</p>
Confezionamento	Le confezioni devono presentarsi integre e il sistema di imballaggio deve proteggere il prodotto da eventuali rotture. Nelle scuole del preobbligo devono essere usate esclusivamente confezioni in multiporzione

PRODOTTO	Pasta biologica di semola di grano duro
	<p>Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti.</p> <p>Sono denominate pasta di semola di grano duro, pasta di semolato di grano duro e pasta integrale i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro o con semolato di grano duro o con semola integrale di grano duro ed acqua.</p>
Caratteristiche organolettiche	Pasta essiccata, deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. Il prodotto deve risultare indenne da materiali estranei di natura organica o inorganica, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, inoltre non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria.
Caratteristiche merceologiche	<p>Prodotta e confezionata in Italia. Il grano duro biologico deve provenire da Europa U.S.A. e Canada.</p> <p>Avere umidità massima del 12,5%, non sono ammessi additivi</p> <p>La pasta dopo la cottura non deve presentarsi spappolata e/o spaccata, il peso ed il volume devono aumentare considerevolmente e l'acqua di cottura non deve risultare torbida olattescente.</p> <p>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche, compresa la pasta di tipo 0, 00, 000, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico.</p> <p>Prodotto da utilizzare non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.</p>
Confezionamento	Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici, per ogni tipo di pasta deve essere dichiarato esattamente il tempo di cottura.

PRODOTTO	Pasta fresca/secca/surgelata o in atmosfera modificata all'uovo e ripiena, pasta per lasagne surgelata o in atmosfera modificata biologica
	Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina per Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti di legge. La fornitura di pasta surgelata deve essere conforme a quanto previsto dalle disposizioni generali relative ai prodotti surgelati
Caratteristiche organolettiche	Non deve presentare grumi, sapori e odori acri, non deve presentarsi infettata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
Caratteristiche merceologiche	Prodotta e confezionata in Italia. Il grano duro biologico deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Avere umidità massima del 30%. La sfoglia di pasta all'uovo, deve avere dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronomia e dev'essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette), ricotta, parmigiano reggiano/grana padano, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata Non sono ammessi additivi, glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità
Confezionamento	Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono risultare intatte. Per le paste ripiene la denominazione deve essere completata con il riferimento del ripieno e, eventualmente, con l'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti caratterizzanti utilizzati nel ripieno. Le confezioni possono essere surgelate e devono rispettare la normativa relativa ai prodotti surgelati, o essere sottovuoto o in atmosfera modificata.

PRODOTTO	Lasagne surgelate o in atmosfera modificata pronte al consumo biologiche
Caratteristiche organolettiche	Preparazione gastronomica a base di sfoglia di pasta all'uovo condita con ragù di carne bovina e/o sugo di pomodoro, besciamella (preparata con latte, farina, burro/olio e sale), parmigiano reggiano, olio extra vergine di oliva.
Confezionamento	Analogo a quanto previsto per la pasta fresca/secca/surgelata all'uovo e ripiena biologica, pasta biologica per lasagne surgelata .

PRODOTTO	Pizza/focaccia/base per pizza surgelata e/o in atmosfera modificata
	La fornitura di prodotto surgelato deve essere conforme a quanto previsto dalle disposizioni generali relative ai prodotti surgelati, il prodotto fresco deve essere di produzione giornaliera e può essere fornito confezionato.
Caratteristiche organolettiche	I prodotti devono presentare perfetta lievitazione e cottura, essere croccanti, privi di umidità; integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. Il prodotto deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. Dopo la cottura devono presentare consistenza soffice in ogni zona e assenza di bruciature nei bordi.
Caratteristiche merceologiche	Prodotta e confezionata in Italia. Il grano tenero biologico deve provenire da Europa U.S.A. e Canada. Se non è surgelata deve essere di produzione giornaliera e può essere fornita confezionata. Ingredienti dell'impasto per pizza/focaccia farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva, per la pizza, pomodori pelati (vedasi scheda tecnica specifica). Non deve contenere grassi idrogenati, materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.
Confezionamento	Il sistema di imballaggio a base quadrata o rettangolare deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono risultare intatte. La forma di ogni singola pizza/focaccia deve essere idonea all'alloggiamento in teglie Gastronorm, GN1/1.

PRODOTTO	Riso biologico
	Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti. Tipologia richiesta: - Superfino a chicco allungato (lungo A). Nelle scuole d'infanzia e nelle scuole dell'obbligo deve essere utilizzato riso di tipo Parboiled.
Caratteristiche igienico sanitarie	E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.
Caratteristiche organolettiche	Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme Il riso parboiled deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume, avere granelli interamente gelatinizzati Non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con "ventre biancastro" (per difetto di trattamento). Il prodotto indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, inoltre non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative
Caratteristiche merceologiche	Il riso deve essere biologico per almeno il 50% in peso, la restante fornitura deve essere da filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) interamente riconducibile al Piemonte e/o Lombardia e/o Emilia Romagna. L'acqua nella quale è stato cotto deve risultare chiara o tutt'al più opalescente Prodotto da utilizzare non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Confezione sottovuoto. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono pervenire intatte.

PRODOTTO	Cereali in grani biologici
	Piante erbacee delle Graminacee che forniscono frutti e semi usati anche sotto forma di farina, nell'alimentazione. Cereali biologici richiesti: orzo perlato e farro in grani decorticati, per almeno il 50% in peso.
Caratteristiche organolettiche	Granaglie in perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti, inoltre non devono essere alterati per eccesso di umidità. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino
Caratteristiche merceologiche	Granaglie perfettamente mature e non avariate per l'eccesso di umidità. Devono essere di filiera comunitaria. Dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono risultare intatte.

2) OLI E GRASSI

Normativa di riferimento e indicazioni generali

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Reg. CE 1513/2001 del 23 luglio 2001 che modifica il regolamento n. 136/66/CEE e il regolamento (CE) n. 1638/98, in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva
- Reg. CE n. 865/2004
- Reg. (CEE) n. 2568/91 dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti successive modifiche ed integrazioni
- Reg. CE n. 1989/2003 del 6 novembre 2003 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti
- Reg. (CE) n. 865/2004 del 29 aprile 2004 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n.827/68
- Reg. Ce n.1019/2002 del 13 giugno 2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
- Reg. (CE) n. 182/2009 del 6-3-2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva
- Reg. (UE) n. 299/2013 del 26 marzo 2013 recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti

- DECRETO LEGISLATIVO 23 maggio 2016, n. 103 Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti

BURRO

La normativa vigente in Italia deriva in applicazione della legge 1526/1956, superata dai Reg.ti CEE n 2991/94 sui "grassi spalmabili" e 2571/97 sul "burro concentrato";

- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

PRODOTTO	Olio extra vergine di oliva
	Deve essere per almeno il 40% di origine biologica, per il restante 60% deve essere di filiera italiana: dalla materia prima fino al prodotto finito. L'olio di oliva vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso
Caratteristiche igienico sanitarie	Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.
Caratteristiche organolettiche	L'olio extra vergine di oliva non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Caratteristiche: deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva
Caratteristiche merceologiche	L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi.
Confezionamento	Confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 che non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Non sono ammesse bottiglie in plastica. Su richiesta dell' AC deve essere fornito in confezione monodose

PRODOTTO	Burro/burro monoporzione
	Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta. Il burro deve essere preparato in uno stabilimento riconosciuto e deve presentare marchiatura d'identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/20
Caratteristiche igienico sanitarie	Deve avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie
Caratteristiche organolettiche	Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce, delicato e gradevole deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, sodo ed omogeneo.
Caratteristiche merceologiche	Deve essere di filiera piemontese dalla materia prima fino al prodotto finito. Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale da cucina).
Confezionamento	Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, i pani devono avere peso da 250-500-1000 g. Può essere richiesta la confezione monodose

Olive verdi/nere in salamoia denocciolate

Alimenti vegetali conservati pronti all'uso (fagiolini, piselli, ceci, cannellini, fagioli borlotti, lenticchie).

Legumi secchi (lenticchie, piselli, ceci, cannellini, fagioli borlotti, fave).

Capperi, funghi Champignon
Tonno all'olio Di oliva

Pesto confezionato

Maionese

Ketchup

Salsa tonnata

DECRETO 11 novembre 2009, n. 199 Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. (09G0198).

Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalle norme, tipo prodotto, luogo di produzione, peso netto e peso sgocciolato, ingredienti e additivi, ecc. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Contenitori da utilizzare: vetro, banda stagnata (scatole, latte, ecc.), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti. I contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

PRODOTTO	Olive verdi/nere in salamoia denocciolate
	Il prodotto deve essere conforme alla "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.
Caratteristiche merceologiche	Di filiera comunitaria. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

PRODOTTO	Pomodori pelati biologici/polpa di pomodori biologici
	Devono rispettare la seguente normativa: - Art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e dall' art. 27 Approvazione del regolamento di esecuzione della L. 10 marzo 1969, n. 96, concernente l'istituzione di un controllo qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno. - Ministero attività produttive decreto 23 Settembre 2005, Definizione di passata di pomodoro. - DECRETO 17 febbraio 2006 Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco. - DECRETO LEGISLATIVO 19 febbraio 2014, n. 20 Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana. Pomodori pelati devono essere di tipo lungo privati della buccia, ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Il modo di presentazione è legato alle consuetudini commerciali e la relativa denominazione di vendita deve fornire al consumatore una chiara informazione sulla tipologia del prodotto
Caratteristiche organolettiche	Requisiti minimi: - presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature. - peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto

Caratteristiche merceologiche	<p>Pelati e polpa di pomodoro devono essere di filiera italiana dalla materia prima fino al prodotto finito.</p> <p>La fornitura deve provenire da produzione biologica per almeno il 33% in peso.</p> <p>E' ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sale alimentare; - correttori di acidità previsti dal decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209; <p>Gli ingredienti aggiunti devono essere evidenziati nell'etichettatura.</p> <p>Prodotto da utilizzare non oltre 18 mesi prima della data di scadenza</p>
-------------------------------	---

PRODOTTO	Capperi, carciofini, funghi champignon
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.
Caratteristiche merceologiche	Di filiera comunitaria. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

PRODOTTO	Pesto confezionato biologico
Caratteristiche organolettiche	Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di Colore
Caratteristiche merceologiche	<p>Il pesto confezionato deve essere di produzione biologica industriale e di filiera italiana, Qualora richiesto deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE828/2014</p> <p>Ingredienti: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano D.O.P. e/o parmigiano reggiano D.O.P. e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi.</p>

PRODOTTO	Maionese/Ketchup/Salsa tonnata
Caratteristiche merceologiche	<p>Di produzione industriale e nazionale.</p> <p>Il prodotto deve essere fornito confezionato.</p> <p>Ingredienti principali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maionese olio di oliva, uovo, sale, succo dilimone - salsa tonnata: olio d'oliva, uovo, tonno sott'olio, capperi, acciughe, succo di limone, sale, - ketchup passata di pomodoro, zucchero, sale, aceto di vino e arominaturali <p>Qualora richiesto devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE828/2014</p>
Confezionamento	Confezioni monodose/barattolo multiporzione

PRODOTTO	Tonno all'olio di oliva
	<p>Ottenuto dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno"</p> <p>Normativa di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - R.D. del 7 luglio 1927 n.1548 - D.M. 9 dicembre 1993 - L. 24 novembre 1981, n. 699 Modifiche al secondo e terzo comma dell'articolo 6 del regio decreto-legge 7 luglio 1927, n. 1548, concernente la fabbricazione, l'importazione e il commercio dei prodotti della pesca conservati inrecipienti - Reg. (CEE) n. 1536/92 del Consiglio del 9 giugno 1992 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita sue modifiche ed integrazioni. - Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dallanormativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno"
Caratteristiche organolettiche	<p>Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero.</p> <p>All'apertura della scatola le carni devono avere odore caratteristico e gradevole; devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.</p> <p>Consistenza: compatta ed uniforme, non stopposa; deve presentare assenza di</p>

	ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, lembi di pelle, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro
Caratteristiche merceologiche	Il pesce deve provenire nel rispetto dei criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti, che attestano che la zona di pesca, da cui proviene il prodotto, è gestita secondo modalità sostenibili. Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti di legge. L'olio impiegato, esclusivamente di oliva.
Confezionamento	Contenitori in banda stagnata a richiesta anche da 80g, non devono presentare difetti quali ammaccature, punti ruggine, corrosioni

PRODOTTO	Alimenti vegetali conservati pronti all'uso biologici
Varietà richieste	Ceci, cannellini, fagioli borlotti, lenticchie
Caratteristiche organolettiche	Descrizione: i legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale
Caratteristiche merceologiche	Devono essere biologici di filiera comunitaria Requisiti: - caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico; - il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1%.
Confezionamento	In latte in banda stagnata o in vetro

PRODOTTO	Legumi secchi biologici
	Devono essere biologici per almeno il 50% in peso. - fagioli preferibilmente borlotti o cannellini - ceci / farina di ceci ottenuta da ceci di filiera comunitaria. - lenticchie - fave - piselli è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato secondo quanto previsto dalle Tabelle dietetiche - miscela legumi secchi
Caratteristiche organolettiche	Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea.
Caratteristiche merceologiche	I prodotti biologici di filiera italiana Devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo), sono ammessi leggeri difetti di forma, non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea, devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). La farina di ceci, qualora richiesto, deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014

PRODOTTO	Prodotti a base di soia biologici: bocconcini di soia disidratati, fiocchi di soia, tofu
Caratteristiche merceologiche	Bocconcini di soia disidratati: prodotto derivato dalla soia dal quale viene separata la parte lipidica e mantenuta solo quella proteica, che viene poi trattata col calore per ottenere una consistenza a forma di straccetti/bocconcini simili alla carne. Prima della cottura il prodotto prima della cottura deve essere messo in ammollo e poi strizzato. Fiocchi di soia sono ottenuti tramite cottura a vapore e laminazione della soia decorticata, un legume particolarmente ricco di proteine e lipidi per lo più polinsaturi, tra cui la lecitina, hanno un contenuto di sali minerali interessante (calcio, magnesio, ferro, potassio, fosforo) e vitamine del gruppo B. La soia è l'unico legume ad avere il quadro amminoacidico quasi completo. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati, deve provenire da agricoltura biologica, essere di filiera italiana, coltivata in Italia, prodotto e confezionato in Italia. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.

Caratteristiche organolettiche	Tofu o formaggio di soia biologico fresco delicato <input type="checkbox"/> - tofu biologico aromatizzato al basilico o alle olive (per i piatti freddi) <input type="checkbox"/> - tofu biologico arricchito con erbe aromatiche in generale (per i piatti freddi)
Caratteristiche merceologiche	Deve essere biologico e derivare da soia non geneticamente modificata e di filiera italiana, soia coltivata in Italia, prodotto e confezionato in Italia. Deve essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Confezionamento	La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.
Alimento sostitutivo	In assenza del prodotto bio sul mercato deve essere forniti prodotti di filiera italiana e senza OGM o prodotti di filiera europea senza OGM. La mancata reperibilità del prodotto sul mercato nazionale deve essere documentata con dichiarazioni delle associazioni di categoria maggiormenterappresentate.

4) DERIVATI DELLA FRUTTA - BEVANDE

Normativa di riferimento e indicazioni generali

- DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 151 Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana

- DECRETO LEGISLATIVO 19 febbraio 2014, n. 20 Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana

PRODOTTO	Succhi di frutta, purea di frutta, mousse di frutta biologici
	Succo di frutta: prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono, ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della proporzione di acqua estratta dal succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve garantire le qualità essenziali del succo. Limitare l'uso di alimenti e bevande formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. La purea/mousse è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione di sapore, odore o colore. La frutta presente in misura non inferiore al 50%
Caratteristiche merceologiche	Provenienti da agricoltura biologica e di filiera italiana. Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014 Tutti i suddetti prodotti non possono contenere zuccheri aggiunti, zuccheri artificiali edulcoranti. Il tipo di frutta contenuto nel prodotto dovrà essere indicato nella denominazione commerciale del prodotto. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione: "contiene naturalmente zuccheri".
Confezionamento	Nelle scuole del preobbligo, devono essere usate esclusivamente confezioni in multi- porzioni, in bottiglia da ml 700/2000; sono ammesse le confezioni ditetrapak. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisitiigienici.

PRODOTTO	Confettura extra di frutta/gelatine di frutta biologici
	Normativa di riferimento e indicazioni generali: - D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, in attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana. Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.

Caratteristiche organolettiche	Deve possedere i requisiti previsti dalla legge e presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. Frutta non meno del 50% L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
	Inoltre, non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti e presenza di materiali estranei.
Caratteristiche merceologiche	Provenienti da agricoltura biologica e di filiera italiana. Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulate per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014 L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi. Non deve contenere saccarina o edulcoranti in genere.
Confezionamento	Confezioni in vetro con chiusura a vite, possono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.).

PRODOTTO	Bibita analcolica di té al limone/pesca
	Bevanda analcolica sottoposta a trattamento termico UHT e confezionata in condizioni asettiche. Limitare l'uso di bevande formulate con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio
Caratteristiche organolettiche	Deve possedere i requisiti previsti dalla legge.
Caratteristiche merceologiche	Prodotto e confezionato in Italia, deve soddisfare i requisiti previsti dalla normativa che disciplina la vendita e l'etichettatura di sostanze alimentari e bevande. Deve essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014

PRODOTTO	Frutta sciroppata/macedonia di frutta biologica
	Quando richiesto da A.C. dovrà essere fornita frutta sciroppata/macedonia di origine biologica. Alimento dolce e conservato a base di frutta fresca, successivamente sterilizzata, prodotta con l'utilizzo di frutti integri, meglio se privi di ammaccature o abrasioni, può essere conservata intera oppure dividendo il frutto a metà o tagliandolo in pezzi. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio
Caratteristiche organolettiche	Non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. L'ananas sciroppato deve inoltre essere: - completamente decorticato; - privo del nucleo centrale.
Caratteristiche merceologiche	Di agricoltura biologica, prodotta e confezionata in Italia. Deve soddisfare i requisiti previsti dalla normativa che disciplina la vendita e l'etichettatura di sostanze alimentari e bevande. Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE828/2014
Confezionamento	Confezioni in latta

5) DOLCI E DESSERT

Comprende i seguenti alimenti: miele, zucchero semolato/di canna/zucchero a velo, cioccolato al latte/crema da spalmare alle nocciole/cacao, crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato

PRODOTTO	Miele di produzione italiana biologico
	<p>Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> - D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 179 Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele - D. Lgs. 7 gennaio 2016, n. 3 Attuazione della direttiva 2014/63/UE che modifica la direttiva 2001/110/CE concernente il miele - Produzione biologica (Reg. CE n. 834/07 e Reg. CE 889/08) <p>L'etichetta deve riportare l'indicazione di origine Italia:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) denominazione "miele", seguita da una indicazione inerente all'origine floreale (millefiori compreso) ed eventualmente all'origine territoriale; b) quantità netta onominale; c) il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore; d) lotto; e) termine minimo di conservazione.
Caratteristiche organolettiche	<p>Deve avere un colore che può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare bottinato, la densità, varia dallo sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione, in rapporto all'età del prodotto e alla temperatura di conservazione dello stesso.</p> <p>Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche di composizione prescritte dalla normativa vigente, non deve presentare sapore e odori estranei; avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, inoltre deve essere indicata la data di Produzione</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.</p> <p>Il prodotto deve essere certificato</p>
Confezionamento	Confezioni da 500 g o monodose solo in caso di pasti veicolati o diete speciali

PRODOTTO	Zucchero semolato/di canna/zucchero a velo
	<p>Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L. 31 marzo 1980, n. 139. Recepimento della direttiva adottata dal Consiglio della Comunità economica europea riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri, concernenti determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana - Dir. 2001/111/CE del 20 dicembre 2001 relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana - D. Lgs. febbraio 2004, n. 51 Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana es.m.i.
Caratteristiche organolettiche	<p>Ottenuto dalla barbabietola da zucchero. Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.</p> <p>Zucchero a velo: Prodotto ottenuto dalla macinazione di zucchero semolato, fino all'ottenimento di polvere impalpabile di zucchero con granulometria media compresa fra 50 e 70 micron; il prodotto ottenuto può essere additivato o meno con un agente anti agglomerante, quali amido di mais o di frumento, in minima percentuale variabile fino ad un massimo del 3%.</p> <p>Zucchero di canna ottenuto da sfibratura e macinazione della canna da zucchero.</p> <p>Non deve presentare impurità o residui di insetti</p>
Caratteristiche merceologiche	Zucchero semolato e a velo di filiera comunitaria, zucchero di canna può essere di filiera extra UE
Confezionamento	Le confezioni devono essere da 1kg, integre e a tenuta

PRODOTTO	Cioccolato al latte/crema da spalmare alle nocciole/cacao
	<p>Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L. 1° marzo 2002 n. 39; - D. Lgs. 12 aprile 2003 n. 178 Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.
Caratteristiche organolettiche	Devono essere privi di parassiti e corpi estranei, non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.
Caratteristiche merceologiche	<p>Il cioccolato al latte deve essere prodotto e confezionato in Italia, il cacao amaro deve provenire dal commercio equo e solidale</p> <p>Ingredienti minimi per la barretta di cioccolato: CACAO: 30%. - LATTE: 23%. Ingredienti minimi per la crema da spalmare alle nocciole: CACAO: 10%. - LATTE:</p>

	15%, NOCCIOLE 20% Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE828/2014
Confezionamento	- barretta di cioccolato al latte da g 20circa; - crema da spalmare in vaso multirazione, per veicolato/dietemonodose - cacao amaro in scatola. le confezioni devono consentire adeguata protezione del prodotto

PRODOTTO	Crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato
	Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio
Caratteristiche organolettiche	Deve essere privo di corpi estranei, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.
Caratteristiche merceologiche	I budini devono essere prodotti e confezionati in Italia. Devono essere prodotti con latte italiano o di provenienza comunitaria. Devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014
Confezionamento	Monoporzione

6) PRODOTTI VARI

Requisiti di legge:	<p>- DECRETO 11 novembre 2009, n. 199 Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari.(09G0198)</p> <p>- DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. 105. Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali</p> <p>Comprende i seguenti alimenti:</p> <p>acqua oligominerale, sale, orzo solubile, aceto rosso/bianco/di mele, spezie/aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero, origano ecc., polveri lievitanti/lievito di birra, zafferano, pinoli, té deteinato in bustine filtro, infusi</p>
---------------------	---

PRODOTTO	Acqua Oligominerale
	Deve rispettare i sottoelencati requisiti di legge: D. Lgs del 25 gennaio 1992 n. 105, D. Lgs 4 agosto 1999 n. 339, Legge n. 39 dell'1 marzo 2002 e Decreti MIPAF dell'11 settembre 2003 e 29 gennaio 2003 e s.m.i
Caratteristiche organolettiche	Nelle acque oligominerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente. Devono avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. in quanto destinate utenti in età infantile
Caratteristiche merceologiche	Le acque oligominerali devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia). La fornitura di acqua oligominerale deve essere garantita agli utenti dei nidi d'infanzia con età inferiore a 12 mesi, oltre che a situazioni di emergenza presso le scuole obbligo e preobbligo che non permettono la normale erogazione dell'acqua di rete del servizio pubblico.
Confezionamento	La fornitura di acqua oligominerale deve avvenire in confezioni da Lt. da ml. 500 in PET. Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

PRODOTTO	Sale - Sale integrale
	Deve rispettare i sottoelencati requisiti di legge: - D.M. 10/08/1995 n. 562 - Legge 21 marzo 2005, n. 55 Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad
	uso commestibile
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei e assente da qualsiasi additivo compresi gli antiagglomeranti
Caratteristiche merceologiche	Deve essere di filiera italiana. Per il condimento a crudo (insalate crude e/o cotte) si richiede l'utilizzo di sale marino integrale (iodato)
Confezionamento	Il sale deve essere completamente avvolto nell'imballaggio. In recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali non arrechino danno al prodotto e lo proteggano dall'insudiciamento. Su richiesta dell'AC deve essere fornito in confezione monodose

PRODOTTO	Orzo solubile biologico
	Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
Caratteristiche merceologiche	Di filiera comunitaria

PRODOTTO	Aceto bianco/rosso/di mele
	Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge: - D.M. 27 marzo 1986 Norme per la preparazione e la commercializzazione degli agri, art.4 - Legge 20 febbraio 2006, n. 82 "Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato del vino"
Caratteristiche organolettiche	Prodotto della fermentazione acetica del vino o di altri liquidi alcolici, di sapore acre, contenente acido acetico L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione.
Caratteristiche merceologiche	Deve essere di filiera italiana, ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definite dalla legge. Su richiesta dell'AC deve essere fornito in confezione monodose

PRODOTTO	Spezie/aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero, origano ecc.
	Spezie e aromi sono di origine vegetale possono essere ricavati da piante intere, foglie, semi, frutti, radici, rizomi, bulbi e cortecce (cannella), le spezie si consumano dopo l'essiccazione o dopo una lavorazione della materia prima.
Caratteristiche organolettiche	Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. Non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

PRODOTTO	Polveri lievitanti/lievito di birra
	In bustina monodose per dolci e lievito di birra per pizza e focaccia.

Caratteristiche merceologiche	Di filiera comunitaria. In bustina monodose per dolci (composto da difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais stabilizzante, sali di calcio degli acidi grassi, aromi). Lievito di birra (costituito da SaccharomicesCerevisiae attivi) confezionato fresco da 25 g o disidratato, deve rispondere ai requisiti di legge.
-------------------------------	--

PRODOTTO	Zafferano
Caratteristiche merceologiche	Conforme alla normativa vigente, deve essere prodotto e confezionato in Italia o in altri Paesi UE. Si richiede zafferano puro, in polvere, di prima categoria come definito da ISO 3632
	deve provenire dalla parte apicale dello stillo del Crocus sativus, non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

PRODOTTO	Pinoli
Caratteristiche merceologiche	Sono i semi oleosi e commestibili di due specie di pini diffusi a medie e alte latitudini in tutt'Europa, il Pinus pinea e il Pinus cembra. Devono essere di filiera italiana o UE.

PRODOTTO	Te deteinato in filtro/ infusi vari
	Il te deteinato deve essere conforme al DECRETO 20 luglio 1987, n. 390 Modificazione dei decreti ministeriali 20 maggio 1976 e 12 dicembre 1979, riguardanti rispettivamente, la disciplina della produzione e del commercio del caffè decaffeinato e del te deteinato
Caratteristiche merceologiche	Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.

7) PRODOTTI SURGELATI

<p>devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> - D. Lgs. 110/92 "Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana - DECRETO 25 SETTEMBRE 1995, N. 493 Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature. -Reg. (CE) n. 37/2005, del 12 gennaio 2005, sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana. <p>Non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.</p>
--

PRODOTTO	Prodotti della pesca sostenibile surgelati
	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. 1967/2006 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). 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.

Caratteristiche organolettiche	<p>I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale, inoltre devono avere pezzatura omogenea.</p> <p>Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, allo scongelamento deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.</p> <p>Non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superficie da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione, infine non devono sviluppare odore di rancido.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Non deve contenere polifosfati</p> <p>Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di platessa, nasello, merluzzo, halibut, bastoncini di merluzzo.</p> <p>Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24ore</p>
Confezionamento	<p>Le confezioni devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - avere caratteristiche idonee ed assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; - proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; - impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; - non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Caratteristiche dei prodotti della pesca surgelati richiesti	
Filetti di platessa senza pelle	<p>Prodotti e ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Pleuronectes platessa".</p> <p>Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale) in questi prodotti non è ammessa la presenza di spine e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.</p>
Filetti di nasello e nasello in tranci	<p>Prodotti e ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Merluccius merluccius".</p> <p>Non è ammessa la presenza di spine e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.</p>
Cuori di filetto di merluzzo	<p>Prodotti e ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie Nasello (Merluccius merluccius), Nasello del Pacifico (Merluccius productus), Merluzzo atlantico (Merluccius hubbsi), Merluzzo del Pacifico (Merluccius gayi).</p> <p>Non è ammessa la presenza di spine e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.</p>
Filetti di halibut	<p>Filetti ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Reinhardtius hippoglossoides", spellati, surgelati individualmente Devono essere di colore bianco caratteristico, di odore delicato con assenza di retrogusti estranei</p>
Bastoncini di merluzzo	<p>Devono essere ottenuti da filetti di pesci di genere e specie: Nasello del Pacifico (Merluccius productus), Merluzzo atlantico (Merluccius hubbsi), Merluzzo del Pacifico (Merluccius gayi).</p> <p>La quantità di merluzzo non deve essere inferiore al 65%.</p> <p>L'impanatura deve essere di colore giallo-arancio.</p> <p>Ingredienti: filetto di Merluzzo min 65%, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, fecola di patate, sale, lievito naturale, paprica, curcuma</p>

PRODOTTO	Verdure surgelate biologiche
	<p>Devono rispondere ai requisiti delle verdure fresche.</p> <p>Le verdure surgelate sono richieste qualora non siano reperibili quelle fresche, nelle sostituzioni per diete speciali e comprendono: spinaci, fagiolini, piselli, biette ed erbe. Nel caso di rottura delle attrezzature per i pasti preparati in loco, è consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi, privo di legumi.</p>

Caratteristiche organolettiche	Non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie.
Caratteristiche merceologiche	<ul style="list-style-type: none"> - devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia); - devono provenire da coltivazioni biologiche; - devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate; - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito); - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; - la consistenza non deve essere legnosa né apparire soppolata; - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%; - sono tollerati leggeri difetti di colorazione. <p>I piselli e fagiolini: devono essere interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati; spinaci: devono essere in foglie intere, devono essere privi di stelo fiorifero, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.</p>
Confezionamento	Devono essere contenuti in apposite confezioni adatte alla conservazione a basse temperature, devono avere l'etichetta indicante ditta produttrice, stabilimento, luogo e data di produzione e gli altri requisiti di legge.

8) CARNI FRESCHE

PRODOTTO	La carne bovina
	<p>La carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso, ulteriore 10% deve appartenere alla razza piemontese come sotto descritto</p> <p>Requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reg. (CE) N. 1760/2000 del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio - Reg. (UE) n. 653/2014 del 15 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine - Decreto ministeriale 876 del 16-1-2015 Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne- Reg. (CE) N. 1249/2008 del 10 dicembre 2008. - Filiera piemontese: carne proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati, distribuiti in Piemonte. <p>I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto.</p>
Caratteristiche organolettiche	La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

<p>Caratteristiche merceologiche</p>	<p>Le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.</p> <p>Poiché la quasi totalità dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina che causa l'ipertrofia muscolare (groppe doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca di tale mutazione genetica costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C. e pertanto verrà ritenuta conforme solo la carne dalle cui analisi risulti detta mutazione genetica (sia di genotipo omozigote sia eterozigote mutato). In effetti da indagini condotte su un campione significativo di bovini di razza piemontese dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino di comune accordo con l'Anaborapi risulta che il 99,95% dei capi riportano tale mutazione.</p> <p>I bovini di razza Piemontese devono essere allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia. La carne di razza Piemontese deve essere di filiera interamente piemontese cioè proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati, distribuiti in Piemonte.</p> <p>Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.</p> <p>Etichettatura: secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.</p> <p>E' ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione riguardante l'appartenenza alla razza piemontese deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.</p> <p>Campionamenti per controlli:</p> <p>al fine di consentire adeguati controlli, presso ogni laboratorio di sezionamento, da ogni capo in entrata, deve essere effettuato il prelievo di un campione di carne che deve essere identificato tramite numero di auricolare o numero di documento di identità e la conservazione di tali aliquote di carne deve avere la durata di mesi tre dalla data di lavorazione. Tali aliquote hanno valore di contro campione che dovrà essere sottoposto</p>
--------------------------------------	--

	ad analisi, da parte del laboratorio di sezionamento, qualora l'analisi della miostatina bovina svolta dall'A.C. o dall'I.A. dovesse risultare non conforme. Gli esiti di tale analisi saranno trasmessi dall'I.A. all'A.C
Confezionamento	Sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, liquidi disciolti, senza macchie superficiali di colorazioni anomale, presentare colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione
Alimento sostitutivo	Carne bovina di razza piemontese, in mancanza di carne bovina biologica nazionale. La non reperibilità della carne bovina bio di filiera nazionale sul mercato, deve essere documentata con dichiarazioni delle associazioni di categoria maggiormente rappresentate.

PRODOTTO	Carni avicole fresche
	<p>Le carni avicole fresche devono essere di provenienza biologica per almeno il 20% in peso, le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola 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», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.</p> <p>È esclusa la fornitura e l'uso di carni avicole provenienti da allevamenti intensivi in gabbia italiani o da altri paesi comunitari ed extracomunitari.</p> <p>Pollo biologico: Cosce, sottocosse/sovracosce, fusi, spiedini, petto, fettine di petto, quando richiesto dall'A.C.</p> <p>Tacchino: fesa, cosce, fettine, spiedini, spezzatino, salsiccia di pollo e tacchino</p> <p>Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge: Normativa di riferimento: - vedi REG CE n. 834/2007 del 28 giugno 2007. - Reg. (CE) N. 1234/2007 del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) - Reg. (CE) N. 543/2008 del 16 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame - D.Lgs 27 ottobre 2011 , n. 202 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame. - Reg. di esecuzione (UE) n. 1337/2013 del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine e del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatile</p>
Caratteristiche igienico sanitarie	<p>Devono presentare bollatura sanitaria e caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine.</p> <p>I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>I tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, inoltre il dissanguamento deve essere completo. La pelle, se presente, deve avere colorito rosa chiaro, consistenza elastica, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto o durante la macellazione; inoltre deve essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. I tessuti muscolari devono essere correttamente dissanguati, di colore biancorosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, i muscoli devono avere consistenza soda pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità e sottopostia</p>

	<p>cottura non devono evidenziare odori o sapori anomali. La carne non deve presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Condizioni generali: - le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni; - devono appartenere alla classe A; - i polli devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali biologici e privi di OGM;</p> <p>Le carni avicole di pollo e di tacchino devono essere prive di estrogeni, anabolizzanti e di antibiotici, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.</p> <p>Cosce e sovracosce di pollo devono essere prive di zampe e piume, sezionate pochi cm. al di sotto dell'articolazione tarsica, il petto di pollo deve essere costituito da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcina, senza sterno e partecartilaginee.</p> <p>La carne di pollo e tacchino di filiera interamente italiana, cioè proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati, distribuiti in Italia.</p> <p>Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.</p> <p>Salsiccia di pollo e tacchino deve essere ottenuta da carne di pollo e di tacchino di filiera italiana.</p> <p>L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.</p> <p>Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia. Fra gli ingredienti non devono essere presenti fibre vegetali.</p> <p>Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014</p>
Confezionamento	<p>La carne etichettata in conformità al Reg. (UE) n. 1337/2013, deve riportare sulle confezioni l'indicazione previste dai Disciplinari.</p> <p>Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.</p>
Alimento sostitutivo pollo e tacchino	<p>Pollo, tacchino bio di filiera italiana, in assenza la sostituzione è con pollo, tacchino certificato in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa da "allevamento senza antibiotici" e allevamento "rurale in libertà". La non reperibilità della carne di pollo e/o di tacchino bio di filiera nazionale sul mercato deve essere documentata con dichiarazioni delle associazioni di categoria maggiormente rappresentate.</p>

PRODOTTO	Carne suina fresca/sottovuoto refrigerata nei suoi tagli anatomici
Caratteristiche	<p>Carne suina biologica per almeno il 10% in peso, oppure di filiera piemontese o regioni limitrofe 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</p> <p>Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge.</p> <p>- Reg. di esecuzione (UE) n. 1337/2013 del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.</p> <p>Possono essere richiesti i seguenti tagli: lombi, coscia, spalla, pancetta tesa.</p> <p>Prodotti derivati quali: Salsiccia, spiedini, pancetta rotolata.</p>
Caratteristiche igienico sanitarie	Devono presentare bollatura sanitaria e caratteristiche igieniche ottime.

Caratteristiche organolettiche	<p>Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), non deve presentare segni di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.</p> <p>Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti CEE, LONZA: ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale.</p> <p>PANCETTA TESA: ottenuta dalla parte ventrale magra del suino, salata e aromatizzata con pepe e altre spezie. Al taglio la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati rosso vivo e bianco rosato, sapore delicato edolce.</p> <p>SALSICCIA Fresca di puro suino: caratteristiche organolettiche ottimali, odore gradevole e colore caratteristico, il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. L'impasto deve essere composto da: carne di suino, sale, aromi naturali e spezie; gli additivi impiegati devono essere conformi alle vigenti normative in materia, è vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti, sono permessi solamente antiossidanti. Il prodotto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde e deve essere insaccato in budelli naturali. Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014</p>
Confezionamento	<p>La carne etichettata in conformità al Reg. (UE) n. 1337/2013, deve riportare sulle confezioni le indicazioni previste dal Disciplinare.</p> <p>Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.</p>
Alimento sostitutivo	<p>In assenza di carne suina biologica deve essere fornita carne suinacertificata conformemente ai requisiti di «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici» di filiera italiana. La non reperibilità del prodotto sul mercato deve essere documentata da dichiarazione delle associazioni di categoria. Maggiormente rappresentate</p>

9) PRODOTTI CASEARI

<p>Normativa di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Legge 3 Maggio 1989, n.169: Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino - Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore - Reg. CE) N. 1234/2007 del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) - Reg. (CEE) n. 1898/87 del 2 luglio 1987 relativo alla protezione della denominazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari all'atto della loro commercializzazione. - Legge n. 142/1992 Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria per il 1991) art.53
--

PRODOTTO	Latte fresco intero biologico:
	<p>Normativa di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIRCOLARE 3 dicembre 1991, n. 24 Legge 3 maggio 1989, n. 169, concernente disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino e suoi decreti di applicazione (decreti ministeriali n. 184 e n. 185 del 9 maggio 1991).
Caratteristiche organolettiche	Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

Caratteristiche merceologiche	Deve provenire da allevamenti conformi alla normativa europea e nazionale e loro modifiche ed integrazioni ed in stabilimenti che sono tenuti ad avere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo. Prodotto da utilizzare non oltre 5 giorni dalla data di scadenza
Confezionamento	Da 1 litro o mezzo litro. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
PRODOTTO	Latte UHT intero a lunga conservazione biologico:
	Latte UHT a lunga conservazione, ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo, seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.
Caratteristiche organolettiche	Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole
Caratteristiche merceologiche	Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari. Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 30 giorni prima della data di scadenza
Confezionamento	Da 1 litro o mezzo litro. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

PRODOTTO	Yogurt naturale biologico/yogurt alla frutta biologico:
	Latte coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, spesso zuccherato e aromatizzato con frutta e simili di filiera interamente italiana. Deve essere conforme alla seguente normativa: Circolare Ministero della Sanità del 4 gennaio 1972, n. 2. Produzione e commercio dello yogurt Circolare Ministero della Sanità 12 marzo 1974, n. 40 Produzione e commercio delle "preparazioni latte speciali". Circolare Ministero della Sanità 3 febbraio 1986, n. 9. Preparazioni latte speciali (art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994) Modificazioni ed integrazioni alle circolari n. 40 del 12 marzo 1974, e n. 2 del 4 gennaio 1972.
Caratteristiche organolettiche	Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole. Il grasso deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro. Gli ingredienti alimentari aggiunti allo yogurt aromatizzato non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt. Tali aggiunte (ad esempio sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, conserve, marmellata, succhi e polpa di frutta) non devono superare il limite del 30% sul prodotto finito. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. E' vietato l'uso di addensanti e gelificanti.
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto deve essere di produzione piemontese di filiera corta locale o centro-nord Italia con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici. Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla fragola, ai frutti di bosco e al kiwi. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 15 giorni prima della data di scadenza.
Confezionamento	Viene richiesto yogurt intero e alla frutta in confezioni da gr. 125. La confezione non deve presentare: rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati, ammaccature che deprimono il contenuto.

PRODOTTO	Panna da cucina UHT
	La panna da cucina è un derivato del latte ricco di grassi, rappresenta uno dei tre tipi di crema di latte presenti in commercio e, a differenza di quella "fresca", si avvale di una conservabilità maggiore.

Caratteristiche organologiche	Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e UE.
-------------------------------	--

PRODOTTO	Gelati
	La fornitura deve essere costituita da gelati in confezione originale, ad esempio: coppa gelato, biscotto ai gusti panna, cacao, vaniglia, amarena. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.
Caratteristiche organolettiche	Devono essere allestiti secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Non devono contenere edulcoranti.
Caratteristiche merceologiche	Devono essere di filiera italiana.
Confezionamento	Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

PRODOTTO	Formaggi
Caratteristiche	I formaggi devono essere almeno il 30% in peso biologici o a marchio di qualità DOP o IGP o di montagna. Devono essere conformi ai - Reg. UE n. 1151/2012 e n. 665/2014. La classificazione dei formaggi viene effettuata in base a diverse caratteristiche come l'origine, il tempo di stagionatura (freschi, media stagionatura e stagionati) o la percentuale di grassi o di acqua. Altri elementi sono la razza dell'animale e il trattamento subito dal latte (crudo, pastorizzato, intero, scremato). Ulteriori indicazioni possono essere date dalla provenienza dell'alpeggio, tipo di crosta: lavata, fiorita, spazzolata, paraffinata, ecc.
Caratteristiche organolettiche	Devono essere esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescente o larve di insetti, senza colorazioni o altri difetti, non deve esalare odori anomali; gusto e consistenza caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche. Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Caratteristiche merceologiche	I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco, senza aggiunta di sostanze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc., per ottenere o migliorare odori e sapori. I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia. Caratteristiche: - di filiera italiana - prodotti da puro latte vaccino, caprino e ovino fresco italiano; - non devono presentare gusti anomali; - devono riportare la data di scadenza.
Confezionamento	Devono essere forniti in confezioni chiuse, essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettono di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche. I formaggi con denominazione d'origine se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal DPR 22/09/81.

PRODOTTO	Parmigiano Reggiano D.O.P. e Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.
	<p>Formaggio a denominazione di origine ai sensi del D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 Reg. (UE) N. 794/2011 dell'8 agosto 2011, recante approvazione delle modifiche del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Parmigiano Reggiano (D.O.P.)]</p> <p>Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e non è ammesso l'uso di additivi.</p> <p>D.P.R. 9 febbraio 1990 e s.m.i. Modificazione del disciplinare di produzione del formaggio a denominazione Parmigiano Reggiano: formaggio la cui maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno dodici mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Stabilite dal disciplinare di produzione.</p> <p>Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.</p> <p>Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.</p> <p>Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante.</p> <p>Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta appena visibile.</p> <p>Spessore della crosta: circa 6mm, con quantità non superiore al 18%,</p> <p>Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%. Umidità 25% - 35%</p> <p>Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p> <p>Deve essere idoneo ad essere grattugiato</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Additivi: non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.</p> <p>Deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5%.</p> <p>E' richiesto un tempo di stagionatura di 12 mesi regolarmente documentata.</p>
Confezionamento	<p>Le confezioni di formaggio tagliato e grattugiato devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano, l'etichettatura del prodotto deve riportare: "Denominazione di origine protetta" secondo il disciplinare della D.O.P. per la tutela del marchio. Tali diciture devono essere riportate anche sulle confezioni destinate ai trasferimenti interni fra stabilimenti della stessaditta.</p> <p>Imballaggi: porzionato sottovuoto, grattugiato in atmosfera modificata.</p>

PRODOTTO	Grana Padano D.O.P. filiera corta locale
	<p>Conforme al Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio Reg. CE n. 1107/96 del 12 giugno 1996 registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del reg. (CEE) n. 2081/92 e Reg. CE 510/2006 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 24.04.2002 (G.U. n. 137 del 13.06.1996) - rinnovo D.M. 16.04.2008 (G.U. n. 103 del 03.05.2008).</p> <p>D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi.</p> <p>Il Grana Padano deve essere prodotto con latte crudo di vacca.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Aspetto della forma: cilindrica, facce piane, leggermente orlate di diametro da 35 a 45 cm e scalzo leggermente convesso o quasi dritto di altezza da 18 a 25 cm;</p> <p>Crosta: dura, spessa, spessore da 4 a 8 mm e liscia,</p> <p>Pasta dura con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglie e occhiatura appena visibile;</p> <p>Peso delle forme: da 24 a 40 kg;</p> <p>Sapore: delicato;</p> <p>Aroma: fragrante;</p> <p>Stagionatura: da minimo 9 a 20 mesi e oltre.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Deve essere di filiera corta locale.</p>

Confezionamento	Confezionato in idonei contenitori multiporzione. Il formaggio con denominazione d'origine, quando viene commercializzato in parti preconfezionate, sull'involucro deve riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal DPR 22/09/81. Tali diciture devono essere riportate anche sulle confezioni destinate ai trasferimenti interni fra stabilimenti della stessa ditta.
Alimento sostitutivo	In assenza di Grana Padano DOP di filiera corta locale sul mercato deve essere fornito Grana Padano D.O.P proveniente da altre regioni previste dal disciplinare di produzione

PRODOTTO	Caciottina
	Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante. Prodotta da latte vaccino.
Caratteristiche merceologiche	Consistenza sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, la crosta di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto. Il grasso minimo sulla sostanza secca, non deve essere inferiore al 30%

PRODOTTO	Fontal
	Formaggio nato nel 1955, prodotto nel nord Italia che ha caratteristiche in comune con la Fontina e l'Emmental bernese; il nome del formaggio, infatti, deriva dalla contrazione dei due nomi. Confezionato in forme cilindriche dello scalzo di circa 9 - 10 cm e di diametro compreso tra i 34 ed i 40 cm. Mediamente stagionate da un minimo di 30 a 60 giorni, le forme si contraddistinguono per la crosta liscia, elastica e sottile e la pasta compatta, morbida, di colore bianco o paglierino chiaro. Fondente al palato, ha sapore dolce e delicato, di solito poco pronunciato
Caratteristiche merceologiche	Formaggio di latte vaccino a pasta compatta senza sfoglia o porosità, senza conservanti, di consistenza morbida leggermente elastica, con occhiatura rada. La paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro.

PRODOTTO	Formaggini
	Formaggini da 25/30 g. di latte di vacca intero. Formaggio fuso spalmabile ottenuto per fusione ed emulsione di formaggi, avvolto in film di alluminio.
Caratteristiche merceologiche	Da utilizzare solo in occasione di gite scolastiche, i prodotti devono essere stabilizzati e tali da non necessitare di refrigerazione. Devono essere di filiera comunitaria. - grasso secco non inferiore al 50%; - coloranti artificiali: assenti; - polifosfati: assenti.

PRODOTTO	Crescenza/stracchino
	Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto utilizzando latte di vacca, e messo in commercio in forme squadrate.
Caratteristiche organologiche	La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, colorito bianco-burro.
Caratteristiche merceologiche	Il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca. La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C. Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	Fiordilatte
	Formaggio fresco a pasta filata preparato industrialmente con latte di vacca, in forme rotondeggianti, da consumarsi freschissimo.
Caratteristiche organologiche	I singoli pezzi devono essere interi e compatti, superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.
Caratteristiche merceologiche	Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. E' richiesta la filiera corta locale. Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	Robiola fresca
	Formaggio, dolce, tenero, non stagionato, confezionato in panetti rettangolari.
Caratteristiche organologiche	Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto
Caratteristiche merceologiche	Prodotta da latte vaccino fresco Il grasso minimo deve essere non inferiore al 50% sulla sostanza secca Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	Ricotta
	Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido
Caratteristiche organologiche	Deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali
Caratteristiche merceologiche	Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.
PRODOTTO	Tomino fresco
	La pasta si presenta morbida, umida e bianca.
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	Primo sale
	Formaggio fresco, con latte vaccino pastorizzato a cui si aggiunge il caglio, composto da latte, fermenti lattici, caglio e sale, di colore bianco.
Caratteristiche organologiche	Aroma e sapore: delicato, caratteristico di latticino fresco.
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	Asiago D.O.P.
	Tipo di formaggio semicotto, a maturazione media, prodotto con latte vaccino in forme piuttosto grandi. Conforme ai Reg. CE n. 1107 del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio Reg.(CE) n. 1200/2007 del 15 ottobre 2007 recante approvazione delle modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Asiago (D.O.P.)]. D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi. Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 24.04.2002 (G.U. n. 135 del 11.6.2002) - e s.m.i.
Caratteristiche merceologiche	Zona di produzione: Veneto, Prov. Aut. Di Trento, Province: Trento, Vicenza, Padova, Treviso. Ottenuto da latte vaccino, si divide in due tipi in base alle tecniche di produzione: l'Asiago di allevo (stagionato) e l'Asiago pressato (fresco). Il primo ha un gusto dolce quando è giovane, piccante dopo la stagionatura, prevista tra i 4 e i 9 mesi. Il secondo è più grasso. Ha crosta liscia e regolare, pasta compatta con occhiatura generalmente di piccola grandezza. L'Asiago fresco, ha crosta liscia e sottile, la pasta è elastica e presenta un'occhiatura pronunciata e non regolare.

PRODOTTO	Fontina D.O.P.
	Formaggio di latte vaccino semicotto, forma cilindrica, crosta color cuoio ricoperta da una patina vellutata, pasta morbida ed elastica quando poco stagionato. Conforme ai Reg. CE n. 1107 del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio Reg. (UE) n. 93/2011 del 3 febbraio 2011 recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Fontina (D.O.P.)] e D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi e s.m.i.
Caratteristiche merceologiche	Zona di produzione Valle d'Aosta, Provincia: Aosta Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte intero di vacca, prima della coagulazione, il latte non deve aver subito un riscaldamento a temperatura > +36°C. Ha una forma cilindrica, un diametro di 30-40 cm e un peso che va dagli 8 ai 18 kg. La crosta è compatta e sottilissima Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Il prodotto presenta pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico
PRODOTTO	Provolone Valpadana D.O.P.
	Conforme ai Reg. CE n. 1107 del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio Reg. (UE) n. 1053/2012 del 7 novembre 2012 recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Provolone Valpadana (D.O.P.)] D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 26.04.2002 (G.U. n. 140 del 17.6.2002) - e s.m.i.
Caratteristiche merceologiche	Zona di produzione Prov. Aut. Trento, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Province: Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione a forma di salame, a melone, troncoconica, a pera. La superficie esterna può presentare insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno; crosta liscia, sottile, lucida, colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura. Formaggio destinato al consumo dopo una stagionatura di breve periodo, sapore: delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata.

PRODOTTO	Robiola D.O.P. piemonte fresca
	Conforme al - Reg. CE n. 1236/96 del 10 luglio 1996 che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE)n. 2081/92. - Reg di esecuzione (UE) n. 855/2014 del 4 agosto 2014 recante l'approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette: Robiola di Roccaverano D.O.P. È un formaggio grasso, a pasta fresca, bianca, molle, finemente granulosa.

Caratteristiche merceologiche	Zona di produzione nelle province di Asti e Alessandria, con solo latte di capra, o misto a pecora e vacca. Si presenta nella tipologia Fresco, con maturazione di 4-10 giorni; Affinato, se oltre 11 giorni. Sia Fresco sia Affinato, denota aromi sensazionali e la pasta è morbida, umida, untuosa e adesiva. La forma è cilindrica, con un diametro di 10-14 cm ed un peso di 250-400 grammi.
-------------------------------	--

PRODOTTO	Taleggio D.O.P.
	Conforme ai - Reg. CE n. 1107 del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio. - D.P.R. 15 settembre 1988. Riconoscimento alla denominazione di origine del formaggio «Taleggio». - Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 22.11.2004 (G.U. n. 286 del 6.12.2004) - rinnovo D.M. 22.11.2007 (G.U. n. 283 del 5.12.2007) - e s.m.i.
Caratteristiche merceologiche	Zona di produzione e di stagionatura Lombardia, Piemonte e Veneto province Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Novara, Treviso Tipo di formaggio molle e stagionato a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto, non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
	Colore: da bianco a paglierino; Sapore: dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico; Odore: leggermente aromatico e caratteristico.

PRODOTTO	Toma piemontese D.O.P.
	Conforme ai - Reg. CE n. 1107 del 12 giugno 1996 . relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio. - Reg. UE n. 196 del 05.02.15 e Provvedimento 12 febbraio 2015 Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Toma Piemontese» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1107/1996 della Commissione del 12 giugno 1996.(15A01522). - Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 04.11.2003 (G.U. n. 271 del 21.11.2003) - es.m.i.
Caratteristiche merceologiche	La zona di provenienza del latte, di trasformazione, stagionatura ed elaborazione del formaggio comprende le province di Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbano Cusio Ossola, nonché i comuni di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice in provincia di Alessandria e di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile e Serole in provincia di Asti. Formaggio prodotto con latte di vacca intero o parzialmente scremato di forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo leggermente convesso; peso da 1,8 a 9 kg riferito ai minimi di stagionatura; dimensione: diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo di 6-12 cm, crosta elastica e liscia, dal colore paglierino chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura, non edibile; pasta di colore bianco paglierino con struttura morbida, ed occhiatura minuta ediffusa; Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%. Colore da bianco a paglierino; Sapore dolce e gradevole, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico; Odore leggermente aromatico e caratteristico.

PRODOTTO	Bra piemontese D.O.P.
	<p>Conforme al riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1263 del 1 luglio 1996 che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 Reg. (UE) n. 1280/2014 del 26 novembre 2014 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Bra (D.O.P.)] D.P.R. 16 dicembre 1982 Riconoscimento della denominazione d'origine del formaggio Bra. Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 10.06.2002 (G.U. n. 160 del 10.07.2002) – e s.m.i.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Prodotto nell'intero territorio della provincia di Cuneo (con latte prodotto esclusivamente nella stessa Provincia). La stagionatura viene effettuata nella zona di produzione più l'intero territorio del comune di Villafranca Piemonte. Formaggio prodotto con latte di vacca intero eventualmente addizionato con piccole aggiunte (max 10%) di latte ovino e/o caprino, di forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo leggermente convesso; peso da 5 a 9 kg riferito ai minimi di stagionatura; dimensione: diametro della faccia 30-40 cm, altezza dello scalzo di 5-10 cm, crosta elastica e liscia, dal colore paglierino chiaro al marrone chiaro a seconda della stagionatura, non edibile; pasta di colore bianco paglierino con struttura morbida ed occhiatura minuta e diffusa; sapore dolce e gradevole, aromadelicato. Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%.</p>

PRODOTTO	Raschera piemontese D.O.P.
	<p>Conforme al riconoscimento della Denominazione: - Reg. CE n. 1107 del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio. - Reg.(UE) n. 1086/2013 del 30 ottobre 2013 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Raschera(D.O.P.)]. - D.P.R. del 16-12-1982 Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio Raschera. - Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 04.11.2003 (G.U. n. 271 del 21.11.2003) – es.m.i.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Prodotto e stagionato nell'intero territorio della provincia di Cuneo nei comuni di Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio, Magliano Alpi, Montalto, Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì. Può avere forma rotonda o quadrangolare. Rotonda: facce piane del diametro di 30/40 cm con scalzo leggermente convesso di 6/9 cm; Quadrangolare: facce piane con lunghezza di ciascun lato da 28 a 40 cm, scalzo irregolare di 7/15 cm; Crosta sottile grigio-rossastra, a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura; pasta piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari; peso: forma rotonda circa 5/8 kg, forma quadrata circa 6/9 kg; colore: bianco o bianco avorio; sapore: fine e delicato, profumato, moderatamente piccante e sapido se stagionato; stagionatura: almeno un mese</p>

PRODOTTO	Quartirolo D.O.P.
-----------------	--------------------------

	<p>Conforme al riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio. - Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 22.07.2004 (G.U. n. 180 del 3.8.2004) - e s.m.i.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Prodotto esclusivamente nelle province lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e Varese, zone dove deve avvenire anche la stagionatura. Formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino, caratteristica forma parallelepipedo-quadrangolare, a facce piane con lati da 18 a 22 cm e scalzo diritto da 4 a 8 cm; la pasta, leggermente grumosa, diventa compatta con la stagionatura; crosta sottile e morbida, bianco-rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli più maturi; pasta con struttura unita, leggermente grumosa, eventualmente con piccoli distacchi e anfrattuosità, friabile che diventa più compatta e morbida con il progredire della stagionatura. Colore: da bianco a bianco paglierino, può divenire più intenso per il formaggio maturo. Sapore: al palato risulta appena poco acido da giovane, aromatico con la maturazione. Stagionatura: il periodo di maturazione varia da 5 a 30 giorni per il tipo a pasta tenera. Dopo 30 giorni il prodotto viene posto in commercio come "Quartirolo Lombardo maturo".</p>

10) SALUMI

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). Tutti i salumi sotto indicati devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti".

PRODOTTO	Prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati
	<p>Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale MINISTERO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE DECRETO 21 Settembre 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria. MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO DECRETO 26 maggio 2016 Modifiche al decreto 21 settembre 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria Reg. (CE) N. 1334/2008 del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE e s.m.i.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate. Deve avere grasso duro, bianco e consistente. Deve essere privo di difetti e alterazioni, avere odore, colore e sapore gradevole e caratteristico. Deve essere esente da polifosfati e non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammati. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente. L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole. Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido. La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali, - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; Il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) dev'essere inferiore o uguale a 76,5. Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari</p>

Caratteristiche merceologiche	Deve essere di filiera italiana. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Confezionamento	Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee.
PRODOTTO	Prosciutto crudo di Parma D.O.P.
	<p>Ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dal D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui alla legge 13 febbraio 1990 n. 26 Tutela della denominazione di origine Prosciutto di Parma.</p> <p>La D.O.P. "Prosciutto di Parma" riconosciuta dalla legge 4-7-70 n° 506 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla L. 3/2/1190 n° 26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore. Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3-1-78 n° 83 e D.M. 15-2- 1993 n ° 253, attualmente invigore.</p> <p>Registrazione a livello Comunitario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reg. CE n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari - Reg. (CE) n. 102/2008 del 4 febbraio 2008, recante approvazione delle modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette – Prosciutto di Parma (D.O.P.) - Reg. UE n. 148 del 23 febbraio 2010 recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto di Parma(D.O.P.)] - Reg. UE n. 1208/2013 del 25 novembre 2013 recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle
	<p>denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto di Parma (D.O.P.)]</p> <p>La zona di produzione comprende il territorio della provincia di Parma. La zona di produzione della materia prima interessa le seguenti Regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Il prosciutto crudo stagionato deve avere masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse.</p> <p>La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico, deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione, avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo, avere odore o sapore di rancido.</p> <p>Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative e merceologiche previste dal disciplinare.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Deve possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - peso non inferiore ai Kg.7 - periodo di stagionatura non inferiore a 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg e non inferiore a 12 mesi per quelli di peso superiore. <p>I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.</p>
Confezionamento	Deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria.
PRODOTTO	Bresaola I.G.P.

	Carne di manzo, salata ed essicata, specialità della Valtellina, deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998. Conforme al Reg. CE n. 1236/96 del 10 luglio 1996 che completa l'allegato del Reg. (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di Reg. UE n. 893/2011 recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Bresaola della Valtellina (I.G.P.)]
Caratteristiche organolettiche	Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina di età compresa tra i due e i quattro anni. Non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto che deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato. Il gusto non deve mai essere acido.
Caratteristiche merceologiche	E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure. Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità permesse dalla normativa vigente Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014
Confezionamento	Deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria

PRODOTTO	Fesa di tacchino - Manzo stufato
	Manzo stufato: carne di bovino, salmistrata e leggermente affumicata. Fesa di tacchino arrosto percentuale di carne non inferiore al 77%. Devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti".
Caratteristiche organolettiche	Le carni devono essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato per il tacchino e di colore rosso bruno per il manzo stufato. Per il manzo la fetta deve essere magra e dal colore rosso vivo, la carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce.
Caratteristiche merceologiche	Prodotti e confezionati in Italia. Devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014 La carne di tacchino e la carne di manzo devono essere di filiera italiana. Non devono contenere polifosfati, glutine e glutammato monosodico secondo la normativa vigente.
Confezionamento	Devono rispondere a tutte le norme igieniche e devono garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria.

11) OVOPRODOTTI

Devono rispettare la sotto elencata normativa:

Reg. (CE) N. 589/2008 del 23 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova Regolamento CE 2295/2003.

MIPAAF Decreto 11 dicembre 2009 Modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei regolamenti (CE) n. 1234/2007, del Consiglio e n. 589/2008, della Commissione e del decreto legislativo 29 luglio 2003, n. 267 Art. 37. legge 7 luglio 2009 Disposizioni relative

PRODOTTO	Uova biologiche fresche
Caratteristiche organolettiche	<p>Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guscio e cuticola: normali, netti, intatti. - Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. - Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura. - Germe: sviluppo impercettibile. - Odore: esente da odori estranei. <p>Le uova della categoria A non devono essere lavate o pulite né prima né dopo la classificazione.</p> <p>La data di durata minima è fissata al massimo al ventottesimo giorno dopo la deposizione.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Categoria qualitativa A.</p> <p>Categoria di peso: L: peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g;</p> <p>Codice 0: biologico - utilizza galline di razze rustiche provenienti da allevamenti biologici che razzolano a terra e all'aperto con una densità non superiore a 6 galline per m². Il mangime è composto di alimenti biologici di origine controllata, prevalentemente mais e cereali.</p> <p>Il prodotto deve essere consumato non oltre 15 giorni prima della data di scadenza.</p>
Confezionamento	<p>Le indicazioni riportate sugli imballaggi e la stampigliatura delle uova devono essere conformi a quanto disposto dalla normativa vigente.</p> <p>Sull'imballaggio devono comparire:</p> <ul style="list-style-type: none"> · la tipologia di allevamento delle galline: "uova da agricoltura biologica" · il codice distintivo del produttore rilasciato dalla ASL competente per territorio. · la data di durata minima (data di deposizione o scadenza). · la categoria di qualità (A) e di peso (xl, l, m, s) dell'uovo.

PRODOTTO	Uova pastorizzate biologiche
	<p>Da utilizzare per le preparazioni culinarie delle scuole dell'obbligo.</p> <p>Devono essere conformi al D.Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65: Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Uova di gallina intere, di categoria "A", intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti di galline allevate a terra e all'aperto, tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente.</p> <p>Il prodotto non deve contenere additivi.</p> <p>Devono essere esenti da corpi estranei di qualsiasi natura, non devono presentare odori estranei.</p> <p>Le uova pastorizzate devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Devono essere biologiche.</p> <p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico sanitarie, in particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici. Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale.</p> <p>Il prodotto deve essere consumato non oltre 30 giorni prima della data di scadenza.</p>
Confezionamento	<p>Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.</p>

PRODOTTO	Uova sode biologiche
	Da fornire alle scuole dell'obbligo
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve provenire da uova fresche, lessate, sgusciate confezionate sottovuoto o in liquido di governo.
Caratteristiche merceologiche	Devono essere di filiera italiana.
	Devono essere utilizzate non oltre 6 giorni prima della data di scadenza

12) ORTOFRUTTA

PRODOTTO	<p>Per i prodotti ortofruttili devono essere rispettate le norme di commercializzazione generale e specifica secondo il Reg. UE 543/2011 e s.m.i., e rispettare gli standard delle norme UNECE in vigore, relativi alla frutta e alle verdure fresche.</p> <p>Frutta e verdura freschi provenienti da Agricoltura Biologica e da "Produzione Integrata" certificata SQNPI piemontese, come indicato nella sezione Norme generali.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Sono richieste le seguenti tipologie di prodotto</p> <p>1) Agricoltura biologica di filiera italiana: coltivata, confezionata, distribuita in Italia. FRUTTA: angurie, arance, cachi, clementine, limoni, mandarini, mandaranci, melone, uva: da fornire solo nelle scuole dell'obbligo nel periodo settembre ottobre, VERDURA: aglio, barbabietole rosse, biette/erbette, carote, finocchi, sedanorapa</p> <p>2) Agricoltura biologica o da produzione equosolidale: banane e ananas</p> <p>3) Agricoltura biologica di filiera piemontese o in alternativa da "produzione integrata" piemontese certificata SQNPI o in assenza italiana certificata SQNPI: cioè coltivata, confezionata, distribuita in Piemonte o in Italia FRUTTA: actinidie (kiwi), albicocche, prugne, susine, mele, pere, pesche, VERDURA: broccoli, cavolfiori, cavoli, verze, cavolo cappuccio, cipolle, insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, zucca (maxima o moscata), zucchini</p> <p>4) Prodotti di origine italiana: erbe aromatiche quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta.</p> <p>In ogni caso, sono sempre da preferire le varietà di selezione tradizionale locale ed escludere le varietà ibride e transgeniche.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>La frutta e la verdura devono rispondere ai seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento sull'imballaggio); - deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste; - essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; - essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo; - essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari; - essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori; - essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura; - essere pulita e priva di corpi estranei; - essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici; - non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipienti; - essere turgida, non bagnata artificialmente, non presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva; - se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%; - non devono avere subito trattamenti fisici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza. Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dalla specifica normativa italiana o regolamenti CE. <p>Ogni settimana devono somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla tabella della stagionalità, solo nel mese di maggio è consentita la frutta non stagionale:</p> <p>GENNAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere</p> <p>FEBBRAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, clementine, mele, pere</p> <p>MARZO Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere</p> <p>APRILE Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere</p> <p>MAGGIO Ananas, banane, mele, melone, pere</p> <p>GIUGNO Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone</p> <p>LUGLIO Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine</p> <p>AGOSTO Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine</p> <p>SETTEMBRE Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne</p>

	<p>OTTOBRE Ananas, arance, banane, mele, pere, uva, prugne</p> <p>NOVEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere</p> <p>DICEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere</p> <p>Grammatura frutta prevista:</p> <p>- scuole preobbligo: calibratura consentita tra 130 e 150 gr (media 140gr)</p> <p>- scuole obbligo: calibratura consentita fra 140 e 160 gr (media 150gr).</p>
Confezionamento	<p>Le confezioni devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.</p> <p>Etichettatura in lingua italiana deve presentare: ragione sociale dell'imballatore o speditore, la denominazione di vendita, il nome della varietà, l'origine del prodotto, la categoria ed il calibro, il lotto di produzione. L'ortofrutta da produzione biologica deve essere etichettata in conformità alla normativa del biologico.</p>

Caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli richiesti	
PRODOTTO	CARATTERISTICHE
Cachi	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, polpa non danneggiata.
Arance, limoni, mandarini, mandaranci, limoni, clementine	Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio d'essiccamento; non devono essere molli né avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non devono essere trattati in superficie.
Anguria, melone	Le cultivar da preferire sono quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e transgeniche, devono essere di giusta consistenza, profumate, saporite e senza alterazioni.
Uva	I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari, gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo, sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole). Le cultivar da preferire sono quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e transgeniche.
Mele e pere	La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata e le pere non devono essere grumose. Cultivar richieste per le mele: mele di produzione piemontese, Mela Rossa Cuneo I.G.P., red delicious, golden delicious, gala, fuji. Cultivar richieste per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana.
Albicocche, prugne, susine, nectarine, pesche	Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, lievissima lesione, purché cicatrizzata; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La polpanon dev'essere in alcun modo danneggiata.
Actinidie (Kiwi)	I frutti, coltivati in Piemonte sono quelli appartenenti principalmente alla varietà Hayward, devono presentare buccia integra, la polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus; raccolti nel periodo tra ottobre e novembre.
Ananas	La buccia dev'essere arancione sfumato ed il frutto deve avere un profumo leggero caratteristico.
Banana	I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo dev'essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto dev'essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.
Aaglio	Dev'essere intero, non deve presentare lacerazioni sulla parte esterna e non dev'essere stato trattato con radiazioni.
Barbabietole rosse	Il prodotto deve essere sano ed intero. La polpa dev'essere consistente e soda di colore rosso vivo. Confezionate e distribuite sottovuoto.
Biete, erbe	Devono presentare foglie o grumoli, sani ed interi, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti od altri animali; privi d'umidità esterna anomala; privi di odori e sapori anomali.
Carote	Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano

	<p>compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo, non germogliate, non legnose, non biforcute, né spaccate.</p> <p>All'arrivo sono tollerabili solo minime tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali, possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.</p> <p>Carote di varietà piccola per il consumo come contorno e a radice più grande nelle preparazioni alimentari quali minestrone, sughi, soffritti.</p>
Finocchi	<p>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. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.</p>
Sedano rapa	<p>La parte commestibile è la radice, con polpa bianca e soda, deve essere esente da odori e sapori estranei.</p>
Cavolfiori	<p>Devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, foglie fresche se presenti, è ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione</p>
Cavoli, verze, cavolo cappuccio, broccoli	<p>I cavoli devono essere interi; di aspetto fresco; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); puliti (prive di sostanze estranee visibili); privi di umidità esterna normale.</p> <p>I cavoli devono presentarsi ben serrati. Possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione.</p> <p>I broccoli devono avere infiorescenze resistenti, di grana fine, serrata e compatta e boccioli completamente chiusi e non lignificati; colore tipico della varietà, sono ammessi un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione.</p>
Cipolle	<p>Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari, devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.</p>
Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce.	<p>I cespi di tutte le insalate devono essere interi; di aspetto fresco; sani, privi di parassiti e danni da essi provocati; con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.</p>
Melanzane	<p>Le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, esenti da bruciature di sole. È ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni/ammaccature.</p>
Patate	<p>Sono vietate le patate arricchite di selenio. Le patate devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, avere tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri animali, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non devono avere tracce visibili d'appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo. Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via d'evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina).</p> <p>Non devono essere state sottoposte a nessun trattamento antigerminativo.</p> <p>La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.</p>
Peperoni	<p>Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.</p>
Pomodori	<p>Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni, privi di odori e di sapori anomali, devono avere un aspetto fresco e gradevole.</p>
Porri	<p>Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.</p>
Zucca maxima e moscata	<p>Sono preferite le varietà italiane con la polpa arancione.</p> <p>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 esserci presenze di larve.</p>
Zucchine	<p>I frutti devono essere sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni, provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali.</p>
Erbe aromatiche	<p>In ottimo stato di conservazione, senz'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.</p>
Prodotto sostitutivo	<p>La non reperibilità del prodotto sul mercato deve essere documentata da dichiarazione delle associazioni di categoria maggiormente rappresentate</p>

13) PRODOTTI IN IV GAMMA

I prodotti di IV gamma possono essere utilizzati esclusivamente in casi straordinari dovuti all'impossibilità di lavorare la frutta e la verdura fresca.

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti.

I prodotti in IV gamma devono essere conformi:

Legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

Decreto MIPAAF 3746 del 20-6-2014 Attuazione dell'art. 4 della Legge 13 maggio 2011 n. 77, recante disposizioni concernenti il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma.

Gli ortaggi, l'ananas, il melone e la macedonia di frutta fresca possono essere forniti in IV gamma, in tal senso, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l'I.A. deve riferirsi, per ciò che attiene all'approvvigionamento, a quanto disposto al punto precedente relativo ai prodotti ortofrutticoli.

Carote, finocchi, zucchine e insalata da consumarsi crudi devono essere utilizzati non oltre 3 giorni prima della data di scadenza. Qualora tali prodotti siano da consumarsi crudi il primo giorno di ristorazione della settimana, l'utilizzo è richiesto non oltre 2 giorni prima della data di scadenza.

Disposizioni generali relative al confezionamento

Confezioni: singole da gr. 150, 200, 400, 500, 1Kg, 3 Kg, 5Kg. In buste singole in polietilene

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

14) PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI E ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Rientrano in questa categoria:

1) gli alimenti destinati ai lattanti, bambini d'età inferiore a 12 mesi o bambini nella prima infanzia d'età compresa da un anno fino a tre anni, in buona salute, frequentanti gli asili nido e la scuola d'infanzia. Gli alimenti per la prima infanzia sono definiti: un prodotto alimentare destinato a soddisfare le esigenze specifiche dei lattanti in buona salute nel periodo di svezzamento e dei bambini nella prima infanzia in buona salute per integrarne la dieta e/o per abituarli gradualmente a un'alimentazione ordinaria.

2) i prodotti alimentari previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche.

Gli alimenti di cui sopra devono rispondere ai seguenti requisiti di legge:

- Gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (baby food), sono disciplinati dalla direttiva 2006/125/CE.

- D. Lvo n. 111 del 27 gennaio 1992 "Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare" es.m.i.

- Reg. (UE) n. 609/2013 del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso

- Regolamento CEE/UE 25 settembre 2015, n. 128 che integra il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati a fini medici speciali

- Regolamento CEE/UE 10 aprile 2017, n. 1091 Regolamento delegato (UE) 2017/1091 della Commissione, del 10 aprile 2017, che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco delle sostanze che possono essere aggiunte agli alimenti a base di cereali e agli altri alimenti per la prima infanzia e agli alimenti a fini medici speciali

- D.M. 14 marzo 2005 Norme per l'attuazione della direttiva 2003/13/CE che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini

- DECRETO 10 novembre 2014, n. 196 Reg. recante norme per l'attuazione della direttiva 2013/46/UE che modifica la direttiva 2006/141/CE per quanto concerne le prescrizioni in materia di proteine relative agli alimenti per lattanti e agli alimenti di proseguimento

3) alimenti perceliachia

Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati devono essere privi di glutine come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011 o meglio precisato devono riportare la dicitura "senza glutine" così come indicato dal Regolamento CE n.828/2014. Sui prodotti che non riportano la dicitura volontaria "senza glutine", se utilizzati per gli utenti celiaci, devono essere indicate nella scheda tecnica all'atto dell'acquisto, le indicazioni circa l'assenza di glutine.

Protezione dei soggetti malati di celiachia:

- Legge 4 luglio 2005, n.123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".
- Reg. (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Caratteristiche dei prodotti dietetici e per la prima infanzia richiesti

PRODOTTO	CARATTERISTICHE
Polveri per crema	Crema di riso e crema mais e tapioca, devono essere senza proteine del latte, senza glutine eventualmente addizionate con vitamine
	Crema multicereali, a base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte
Pastina primi mesi	Nei vari formati come ad esempio: forellini micro, gemmine, anellini, puntine, stelline, quadrucci ecc...
Semolino	Deve essere senza proteine del latte, a base di farina di grano duro
Biscotto granulato	Deve essere senza glutine e senza uovo
Biscotti primi mesi	Devono essere senza uovo
Latte di proseguimento e adattato	Deve essere biologico, soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita, prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza
Liofilizzati	Devono essere privi di glutine e proteine del latte
Omogeneizzati biologici	Devono essere da filiera UE. Prodotti con frutta (vari gusti), carne di origine biologica o pesce in confezioni da 80 gr e 120 gr.
Paste senza glutine	Devono essere completamente privi di glutine I formati richiesti sono del tipo: tempestina, corallini, stelline, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, conchiglie, rispondere alle tipologie di pasta indicate nei vari piatti
Farina per celiaci	Deve essere utilizzata farina di mais o riso
Pasta per pizza per celiaci	La pasta per pizza deve essere prodotta con farine aglutarinate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva
Biscotti, fette biscottate, crackers, pan carré, grissini e dolci per celiaci	Questi prodotti non devono contenere glutine e lattosio. Tipi richiesti: fette biscottate, grissini, crackers, pane tipo pan carré, biscotti vario tipo, crostatine, plum cakes, dolce al limone, etc.

Calendario di stagionalità ortofrutta

GENNAIO

FRUTTA: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pompelmi

VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca

FEBBRAIO

FRUTTA: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pompelmi

VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca

MARZO

FRUTTA: arance, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi

VERDURA: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione,

fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci

APRILE

FRUTTA: arance, kiwi, limoni, mele, pere

VERDURA: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco

MAGGIO

FRUTTA: amarene, lampone, nespole, mele e pere

VERDURA: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco

GIUGNO

FRUTTA: albicocche, amarene, anguria, ciliegie, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine, mele e pere

VERDURA: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine

LUGLIO

FRUTTA: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina, mele

VERDURA: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine

AGOSTO

FRUTTA: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina

VERDURA: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine

SETTEMBRE

FRUTTA: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina

VERDURA: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine

OTTOBRE

FRUTTA: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva

VERDURA: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca

NOVEMBRE

FRUTTA: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli

VERDURA: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca

DICEMBRE

FRUTTA: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi

VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca

NOTA

Alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

ALLEGATO B - Informazioni e documentazione relative ai requisiti tecnico professionali per l'attuazione degli adempimenti previsti dall'art. 26 del d.lgs. n. 81/08

la documentazione dovrà essere prodotta in forma cartacea, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, una copia della stessa dovrà essere altresì fornita, in formato Word, su supporto informatizzato.

- Impresa appaltatrice
- Sede legale

- Posizione Inail

- Posizione Inps
- Estremi di iscrizione alla Camera di Commercio;
- Nominativo del Datore di lavoro
- Nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- Nominativo del/dei Rappresentante/i dei Lavoratori per la Sicurezza;
- Nominativo del Medico Competente con attestazione accettazione incarico

- Nominativo dei Dirigenti e dei Preposti assegnati all'Appalto

- Elenco e tipologia degli infortuni e delle malattie professionali intervenute negli ultimi tre anni;
- Nominativi dei lavoratori addetti al servizio con l'indicazione degli addetti antincendio e primo soccorso;
- Nominativo, qualifica e recapito telefono cellulare del responsabile per il servizio oggetto dell'appalto;
- Documento (generale) di valutazione dei rischi riferito alle attività svolte dalla ditta appaltatrice;
- Documento di valutazione dei rischi riferito alle attività oggetto dell'appalto con l'indicazione dell'attività svolta, tipologia e numero attrezzature utilizzate, rischi particolari ecc. redatto secondo i criteri dell'art. 28 del D.Lgs. 81/08;

- Informativa su eventuali rischi specifici dell'attività che potrebbero interferire con la normale attività lavorativa svolta negli ambienti oggetto dell'appalto e che potrebbero risultare rischiosi per i soggetti presenti.

- Formazione professionale (documentata) ex art. 37 D.Lgs. 81/09 dei Dirigenti e dei Preposti impegnati nell'esecuzione dell'appalto (secondo i criteri stabiliti dall'Accordo Stato e Regioni 21.12.2011). Compresi gli aggiornamenti
- Formazione professionale (documentata) ex art. 37 D.Lgs. 81/08 dei lavoratori impegnati nell'esecuzione dell'appalto (secondo i criteri stabiliti dall'Accordo Stato e Regioni 21.12.2011). Compresi gli aggiornamenti
- Formazione professionale (documentata) degli addetti antincendio e primo soccorso (compresi gli aggiornamenti)

- Esito dei test di comprensione della lingua italiana per il personale straniero

- ❑ Protocollo sorveglianza sanitaria
- ❑ Certificati di idoneità lavorativa per la mansione del personale impegnato nell'esecuzione dell'appalto;
- ❑ Dichiarazione con la quale la ditta s'impegna fin da ora a non ammettere sui posti di lavoro del Committente lavoratori dipendenti qualora emerga il fatto che essi abbiano fatto uso di sostanze alcoliche, stupefacenti e psicotrope
- ❑ Dotazione di dispositivi di protezione individuale inerenti alla tipologia del servizio da eseguire
- ❑ Elenco dei prodotti e sostanze pericolose utilizzate con relative schede di sicurezza;
- ❑ Indicazione e modalità di smaltimento dei rifiuti prodotti (compresi i reflui liquidi derivanti da attività di pulizia);
- ❑ Indicazione dei costi (**costi sicurezza propri**), con dettaglio delle singole voci, sostenuti per l'attuazione delle misure di prevenzione e sicurezza per l'esecuzione dell'attività del oggetto dell'appalto.
- ❑ Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/08

Altre informazioni che l'appaltatore ritiene utile fornire

ALLEGATO C
D.U.V.R.I.

ALLEGATO D
Inventario

quantità	descrizione
n. 1	Frigorifero
n. 1	Congelatore
n. 1	Scaffale in acciaio con ripiani
n. 1	Lavandino a 2 vasche con pedale
n. 1	Lavandino a 1 vasca con pedale
n. 2	Piani di appoggio
n. 1	Piani di appoggio con ripiani chiusi
n. 2	Pensili chiusi
n. 1	Fornello a 4 fuochi
n. 1	Forno
n. 1	Cappa aspirante
n. 1	lavastoviglie
n. 1	Robot da cucina tritatutto
n. 1	Frullatore ad immersione
n. 7	Tavoli (scuola primaria)
n. 4	Tavoli (scuola dell'infanzia)
n. 2	Carrelli portavivande
/	Stoviglie varie