



CITTÀ DI ALBANO LAZIALE
Città Metropolitana di Roma Capitale
SETTORE I – SERVIZIO II

CAPITOLATO SPECIALE
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA
da anno scolastico 2018/2019 ad anno scolastico 2022/2023 ed eventuale rinnovo biennale

Riferimento normativo generale : art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

TITOLO I

Articolo 1

Indicazioni generali – Oggetto

Il presente capitolato si attiene ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica e viene definito nel rispetto della sostenibilità ambientale, di cui all' art. 34 del D.lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii. ("Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale"), i cui criteri sono stabiliti con decreto ministeriale del 25.07.2011 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 220 del 21.09.2011) e nel rispetto dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura.

Le principali norme ambientali di riferimento sono riportate nell' allegato 1 del decreto ad oggetto "Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione".

Tale documento è parte integrante del Piano d' azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione e comprende i criteri ambientali minimi con le fasi riferite sia al servizio di ristorazione che alla fornitura delle derrate alimentari:

produzione e distribuzione degli alimenti e bevande

prodotti carta-tessuto

preparazione dei pasti

confezionamento dei pasti

somministrazione dei pasti

gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti post-consumo

gestione dei locali comprensivo di servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico.

L' offerente deve dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo di arrecare il minore impatto possibile sull' ambiente attraverso un sistema di gestione ambientale.

Sono previste "specifiche tecniche di base":

produzione degli alimenti e delle bevande

prodotti carta-tessuto

trasporti

consumi energetici

pulizie dei locali

requisiti degli imballaggi

gestione dei rifiuti

informazione agli utenti.

Sono inoltre previste le "specifiche tecniche premianti", che tengono conto di una ulteriore influenza sugli impatti ambientali:

destinazione del cibo non somministrato (impegno recuperare il cibo non somministrato destinandolo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli

indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge n. 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale”)

prossimità tra luogo di cottura e consumo

riduzione del rumore (impegno a predisporre e/o a mantenere dispositivi che riducano il rumore percepito nel centro cottura e nella mensa).

La gara ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, attraverso la produzione e distribuzione dei pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e per gli insegnanti aventi diritto al pasto.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e confezionamento in multirazioni di pasti caldi preparati presso un centro cottura e da qui trasportati in legame fresco-caldo, ai refettori scolastici, ove si provvederà anche alla loro distribuzione.

L'Impresa Aggiudicataria (più avanti indicata I.A.), a tale scopo, dovrà essere dotata della struttura in grado di produrre per il Comune di Albano Laziale **circa n. 1.378 pasti giornalieri**, così come di idonei mezzi di trasporto per la distribuzione ai refettori scolastici, in modo tale che la distribuzione dei pasti caldi sia garantita nei luoghi e tempi previsti dai successivi artt. 10 e 39.

L'Amministrazione Comunale (più avanti indicata A.C.) si riserva, altresì, la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazione sia al numero dei pasti e sia alle sedi dei refettori scolastici indicati, con preavviso scritto di almeno 15 gg., senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario del medesimo pasto.

Il servizio riguarderà i seguenti plessi scolastici:

Albano :	V. Virgilio - Collodi (Scuola dell' Infanzia e Scuola Primaria)
	V. Rossini (Scuola dell' Infanzia e Scuola Primaria)
	V. F.lli Cervi (Scuola dell' Infanzia comunale)
Cecchina:	V. della Stazione (Scuola Primaria)
	V. Portogallo (Scuola dell' Infanzia)
	V. Romania (Scuola dell' Infanzia)
Pavona:	V. Como (Scuola dell' Infanzia)
	V. Torino (Scuola Primaria)
	V. Pescara (per alcune classi della Scuola Primaria appoggiate alla scuola Secondaria di primo grado)
	V. Pantanelle (Scuola dell' Infanzia e Primaria)

Articolo 2

Caratteristiche e tipologia del servizio richiesto e sue funzioni accessorie

Presso i refettori scolastici, l'I.A. provvede alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti, alla fornitura di tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti (D.M. 28/10/1994 n. 735 - Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.3.73 - Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE).

L' iscrizione al servizio mensa, da effettuare annualmente a cura del genitore, con la compilazione di modulo on line indirizzato alla A.C., è condizione necessaria per l' accesso al servizio. La lista degli aventi diritto e della quota di pagamento a carico dell' utente, secondo le fasce di reddito ISEE, stabilite annualmente dall' A.C., sarà comunicata alla I.A. all' inizio dell'anno scolastico di riferimento.

E' a carico dell'I.A. la riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base del costo stabilito in sede di gara per il buono pasto e secondo le fasce di reddito determinate annualmente dalla Giunta.

Le somme integrative per le fasce disagiate, a carico dell' A.C., saranno liquidate dietro rendicontazione e fatturazione mensile.

L' I.A. dovrà effettuare, con proprio organico, la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni al servizio mensa, con foglio controfirmato dall' insegnante. La documentazione relativa dovrà essere messa a disposizione dell' Ente per i controlli mensili delle fatture, con comunicazione giornaliera del numero dei pasti somministrati.

E' a cura del Concessionario l'organizzazione di un sistema, eventualmente automatizzato, per rilevazioni, prenotazioni e riscossione costo pasti, nonché per la gestione, eventualmente automatizzata, del pagamento dei buoni pasto.

Articolo 3

Dimensione dell'utenza

La dimensione complessiva dell'utenza è di circa **248.000,00** pasti per anno scolastico (dato riferito all'anno scolastico 2016/2017), distribuiti negli attuali 10 refettori scolastici, dato estrapolato dal calendario minimo scolastico, che prevede l'erogazione del servizio per circa 180 giorni all'anno. Il numero dei pasti annui è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito per eventuali variazioni in più o in meno del numero di pasti.

Articolo 4

Sopralluogo

Le ditte partecipanti devono effettuare un sopralluogo presso tutti i refettori scolastici, al fine di constatare la consistenza del servizio e di predisporre le modalità per l'esecuzione ottimale dello stesso.

L'obbligo di sopralluogo concerne un'attività strumentale che la Stazione Appaltante, data la peculiarità del servizio in relazione alle caratteristiche ed alla dislocazione dei refettori, ritiene necessaria a consentire ai concorrenti di formulare un'offerta tecnica ed economica che tenga conto di tutte le caratteristiche della prestazione da effettuare a garanzia della serietà, attendibilità e consapevolezza dell'offerta stessa.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da un legale rappresentante della ditta o da persona con delega scritta, munita del documento di identità valido. Ogni soggetto che effettua il sopralluogo può esperire tale adempimento per un solo concorrente.

In caso di mancato sopralluogo, lo stesso non potrà essere motivo di esclusione, data la tassatività delle cause previste per legge, ma non potrà neppure essere addotto come motivo di recriminazioni per eventuali inadempimenti dovuti alla mancanza di conoscenza dei luoghi.

Il sopralluogo dovrà essere concordato con l'Ufficio Servizi scolastici, il quale organizzerà gli incontri in modo da evitare la compresenza di più ditte durante le visite, al fine di garantire la segretezza delle offerte.

Articolo 5

Durata della concessione

La presente concessione ha la durata di **5 (cinque) anni scolastici** a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019 e fino all'anno scolastico 2022/2023, tenuto conto dei periodi di chiusura delle scuole e di interruzione delle lezioni, secondo quanto previsto dal calendario scolastico e da eventuali necessità (chiusura per elezioni, disinfestazioni od altro).

E' salva in ogni caso, l'insindacabile facoltà dell'A.C. di risolvere in qualsiasi momento il contratto previo avviso di 30 giorni a mezzo raccomandata A.R. nei casi previsti dal successivo art. 83.

Nessuna indennità o rimborsi sono dovuti per qualsiasi titolo a causa della disdetta. Il corrispettivo s'intende immutabile e non soggetto ad adeguamento per il primo anno, per i successivi anni è consentito solamente l'adeguamento al costo della vita, secondo quanto previsto dall'art. 7.

Articolo 6

Rinnovi contrattuali

La concessione potrà essere rinnovata per **ulteriori 2 (due) anni scolastici** dalla data di scadenza, secondo quanto previsto dall'art. 35 comma 4 del D.Lgv. 150/2016 e ss.mm.ii., previa verifica circa la qualità e l'economicità delle condizioni contrattuali nel rispetto dell'interesse pubblico.

Per la eventuale stipulazione di contratto di servizio successivo, le parti provvederanno ad avviare le trattative entro i sei mesi precedenti alla data di scadenza del contratto vigente.

Articolo 7

Importo della concessione

Il prezzo a base della gara per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, IVA esclusa, è stabilito in **€4,60** (quattro/sessanta), di cui euro **0,02** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall' A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le manutenzioni e le spese inerenti il presente capitolato.

L'attuale prezzo **compresa IVA è di euro 4,61.**

Importo netto quinquennale posto a base d' asta: euro 5.704.000,00 (248.000 x 4,60 x 5).

Importo netto comprensivo di eventuale rinnovo biennale: euro 7.985.600,00.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo per singolo pasto, I.V.A. esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico dell'I.A. dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'I.A. proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio. In ogni caso l' operatore dovrà distinguere ed indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 95 comma 10 del D.lgs. 50/2016 ess.mm.ii.)

L'I.A. verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri di cui al bando di gara, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgv. 150/2016 e ss.mm.ii..

Il prezzo unitario per pasto potrà essere rivalutato annualmente, a partire dal secondo anno dall'avvio del servizio (a.s. 2019-2020), in relazione all'indice dei prezzi di consumo e costi standard (art. 106 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii.).

Restano ferme le disposizioni di cui all' art. 1 comma 115 della legge 208/2015 (Legge di stabilità 2016) che prevede che, in caso di variazioni dei prezzi, in aumento o in diminuzione, superiori al 10% l' I.A. e l' A.C. hanno facoltà di chiedere una riconduzione ad equità o una revisione del prezzo medesimo.

Articolo 8

Proventi della concessione

Spettano all'I.A.:

1 – i proventi derivanti dalla vendita diretta all'utenza dei buoni pasto, sulla base delle tariffe prestabilite dall'A.C., secondo il prezzo di aggiudicazione e le fasce di reddito determinate in base alle attestazioni ISEE.

2 – i proventi per la differenza fra il maggior prezzo del pasto unitario e le agevolazioni sulla tariffa applicata all'utenza, con relativo addebito e fatturazione all'A.C.;

3 – i proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dal personale docente avente diritto, con relativo addebito e fatturazione all'A.C. ;

4 – i proventi per la fornitura dei pasti consumati da alunni riconosciuti disagiati dai Servizi Sociali, con relativo addebito e fatturazione all'A.C.;

5 – l'A.C. non si farà carico di alcuna quota di pagamento per gli alunni non residenti frequentanti le scuole oggetto della presente concessione. Pertanto l'importo fissato in sede di gara e i suoi adeguamenti ISTAT attraverso l' indice FOI (indice di adeguamento prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati) per gli anni successivi al primo saranno totalmente in carico agli utenti.

Restano a carico del concessionario le minori entrate per mancati pagamenti di cui ai punti 1 e 5.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'A.C. nei confronti del concessionario, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e fatturazione degli importi dovuti.

Articolo 9

Morosità

L'I.A. ha diritto a procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate da utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non rimosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte dell'A.C..

Articolo 10

Giorni e orari di erogazione del Servizio

L' erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì compreso, negli orari e turni di affluenza che saranno indicati dall' Amministrazione all' inizio di ciascun anno scolastico, la cui tabella attuale ed indicativa è scaricabile sul sito (**Allegato n. 1**).

Articolo 11

Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C., su indicazione delle dirigenze scolastiche.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Articolo 12

Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'I.A., nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a:

- fornire un cestino freddo, nel caso tale condizione perduri per un periodo non superiore a due giorni.
- fornire il servizio utilizzando un altro centro di cottura autorizzato, qualora i fatti interruttivi della fornitura insistano per un periodo superiore a due giorni.

L'Amministrazione deve essere resa prontamente edotta di qualsiasi situazione di anomalia.

TITOLO II

STRUTTURA, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 13

Centro cottura

L'I.A. dovrà essere dotata di idonea struttura da destinare a centro cottura, attrezzandola a proprie spese ed adeguandola alla normativa vigente, al fine del raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile. Tale prescrizione deve interessare anche gli impianti ed i locali necessari all'espletamento del servizio.

Caratteristiche minime del centro cottura:

- 1) percorso obbligatorio per prodotti alimentari (immagazzinamento, stoccaggio e lavorazione);
- 2) aree di lavorazione specifiche (lavorazione carni, verdure, ecc.);
- 3) attrezzature e macchinari sufficienti da poter effettuare la cottura entro le 4 ore precedenti la consegna dei pasti presso i vari plessi scolastici.

Articolo 14

Alimentazione delle attrezzature

L'I.A., per l'uso delle attrezzature, alimentate elettricamente e/o a gas, dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

Articolo 15

Verifica periodica degli impianti, dei locali e degli immobili

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica degli impianti e dell'immobile, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A. sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro, decorsi i quali, in caso di inottemperanza, si procederà alla risoluzione del contratto.

Articolo 16

Funzionamento del centro cottura

L'I.A. dovrà rimettere all'A.C. tutta la documentazione certificante che il centro cottura (locali, impianti e installazione delle attrezzature) è conforme alle norme e quindi perfettamente funzionante.

Ove dalle verifiche dell'A.C., la struttura in questione dovesse risultare non conforme alle prescrizioni del presente capitolato, si procederà a norma dell'art. 83 e l'I.A. sarà dichiarata, con atto unilaterale dall'A.C., decaduta dall'aggiudicazione e/o del contratto se già stipulato.

Articolo 17

Licenze e autorizzazioni

L' I.A. deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni e nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte, necessarie per l' espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

L' I.A. deve altresì attuare l' osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti da Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all' igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L' I.A., dovrà rimettere, a semplice richiesta dell' A.C., copia delle licenze edilizie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze commerciali, e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio.

Articolo 18

Accessi ai locali adibiti a centro cottura, refettori e mezzi di trasporto

L' I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell' A.C. in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio, sia ai locali adibiti a centro cottura e refettori che ai mezzi di trasporto dei quali ultimi dovrà fornire, con le cadenze richieste dal responsabile del servizio, i dati tecnici.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL' I.A.

Articolo 19

Assicurazioni e garanzie

L' I.A. sarà la sola ed unica responsabile per qualsiasi danno derivante dall' espletamento del servizio o da cause ad esso connesse. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A copertura di tali rischi, l' I.A. si impegna a stipulare polizza assicurativa per rischi inerenti l'attività di somministrazione pasti con un massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00 per sinistro, ad euro 5.000.000,00 per persona danneggiata, ad euro 5.000.000,00 per danni a cose, nella quale venga indicato che l' A.C. è considerata “terza” a tutti gli effetti.

L' A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o quant' altro dovesse accadere agli utenti ed al personale docente e non docente durante l' esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso nel corrispettivo aggiudicato.

L' I.A. assumerà a proprio carico l' onere di manlevare l' A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l' altro la copertura dei rischi da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa ed ogni danno direttamente od indirettamente connesso all'ingerimento dei cibi somministrati. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all' I.A. a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a furto, incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi, compresi tutti i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell' I.A. ed esecuzione dei lavori manutentivi previsti.

L' A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell' I.A. durante l' esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O., con un massimale non inferiore a €5.000.000,00.

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

La mancata presentazione della polizza, necessaria per la stipulazione del contratto, comporterà la revoca dell'aggiudicazione.

Articolo 20**Spese inerenti il servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione, sono interamente a carico dell'I.A.; l'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico dell'I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono a carico dell'I.A. i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

Resta altresì a carico dell'I.A. l'abbonamento al telefono, ad uso esclusivo del centro cottura.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione sia ordinaria che straordinaria delle attrezzature, degli impianti e del locale in cui l'I.A. eroga il servizio, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta, come specificato nel successivo articolo.

Sono altresì a totale carico dell'I.A. tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme, anche se queste dovessero variare nel periodo di durata contrattuale. In questo caso l'I.A. dovrà darne comunicazione all'A.C..

Sono invece a carico dell'A.C. i costi energetici (acqua, gas, energia elettrica) in tutti i refettori scolastici.

Articolo 21**Manutenzione ordinaria e straordinaria**

Ferma restando la presa in carico dei refettori scolastici, comprensiva delle attrezzature esistenti, dovrà essere effettuata, a cura della I.A., la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresa la sostituzione e/o integrazione in caso di concessione con nuove attrezzature (tavolini, sedie, lavandini....).

Eventuali modifiche e/o adeguamenti necessari degli impianti tecnologici saranno a carico della I.A..

La I.A. si impegna a mantenere sempre pulite le pareti con periodiche tinteggiature.

Gli interventi di manutenzione devono essere preventivamente concordati con l'Ufficio tecnico comunale e preceduti, se dovuto, dalla presentazione di pratica edilizia ai sensi dell'art. 6 del DPR n. 380/2001.

Le planimetrie dei refettori sono allegate al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

TITOLO IV**CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI****Articolo 22****Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti (Allegato n. 5). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere quelli contemplati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e nelle tabelle dietetiche (Allegato n. 3).

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) ed ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.1) si richiede l'acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale nel rispetto delle fasi e delle modalità ivi previste.

Si riportano le principali caratteristiche :

- 1. Produzione di alimenti e bevande: frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, olio extravergine di oliva** devono provenire:
 - per almeno il 40% (espresso in percentuale di peso sul totale) da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi
 - per almeno il 20% (espresso in percentuale di peso sul totale) da **“sistemi di produzione integrata”** (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle

indicazioni geografiche e delle denominazioni d' origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006), e da **prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Per quanto riguarda le **uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all' aperto di cui al codice 0 o 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- 2. La **carne** deve provenire:
 - per almeno il 15% (in peso sul totale) da **produzione biologica** in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi
 - per almeno il 25% (in peso sul totale) da **prodotti IGP e DOP** – come riportato nell' Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d' origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- 3. Il **pesce** somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e ingredienti di prima scelta. Per l' aliquota di prodotti biologici e da sistemi integrati, in deroga al requisito della “prima categoria” si accetta anche la “seconda categoria”.

E' vietato l' uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica o geneticamente modificati (OGM), contenenti conservanti ed additivi chimici, in prossimità di scadenza.

Il sistema di acquisizione dei prodotti e dei fornitori, secondo i CAM, deve operare all' interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 e quindi assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazioni riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L' I.A. deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserveranno in originale nel proprio entro cottura ed a disposizione dell' A.C.

Per fornitore deve intendersi ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate.

In accordo al PANGPP, ed alle specifiche tecniche premianti (Cfr. PANGPP punto 5.4.1) sarà valutato in sede di gara, quale miglioria, l' inserimento di **prodotti del mercato equo-solidale**.

Al fine di incrementare l' utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la I.A. potrà proporre in sede di offerta tecnica, quale miglioria, l' inserimento di ulteriori prodotti BIO (purchè di provenienza nazionale), DOP, IGP.

Articolo 23

Garanzie di qualità

L' I.A. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all' A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche (Allegato n. 4), così come specificato nel precedente articolo.

Si specifica che le derrate alimentari devono essere prodotte in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo tutta la catena di fornitura (“standard”), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall' Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall' Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

In sede di stipulazione del contratto verrà resa dalla I.A. una dichiarazione di conformità a detti standard minimi secondo lo schema di cui all' **Allegato n. 6**.

Articolo 24

Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Gli imballaggi devono essere integri ed asciutti, senza segni di deterioramento. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

TITOLO V

MENU' E TABELLE DIETETICHE

Articolo 25

Menù per tutte le utenze

I menù sono articolati in settimane e suddivisi in menù invernale e menù estivo.

Il menù estivo sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1 aprile fino alla fine dell'anno scolastico.

Il menù invernale sarà erogato dal 1 novembre al 31 marzo. Nell'Allegato n. 2 è prevista la quinta settimana da utilizzare nei mesi che terminano con una settimana già iniziata.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (Allegato n. 2) e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e tabelle dietetiche (Allegato n. 3).

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzarsi per la preparazione dei piatti previsti nei menù (**Allegato n. 2**) dovranno essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4).

Si intende che tali menù sono indicativi e potranno essere variati in corso d'opera, in caso di piatti che risultassero poco accettati dalla gran parte dell'utenza, introducendo modifiche con prodotti dello stesso livello qualitativo e quantitativo, senza aumento di spesa del servizio, previo accordo con l'A.C..

Il menù deve essere affisso, a cura della I.A., nei refettori.

I menù devono essere siglati dalla ASL di competenza.

Articolo 26

Menù per diete speciali e motivi religiosi

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di pasti alternativi per gli alunni con particolari allergie o intolleranze alimentari o per patologie con definito vincolo dietetico o per motivi religiosi.

Tali pasti alternativi dovranno essere ben identificati ed identificabili con vaschette riconoscibili e personalizzate, che non possano dare adito ad errori, con indicato il nome dell'alunno.

Le richieste di pasti alternativi saranno giustificate con relativa certificazione medica specialistica che dovrà pervenire, in tempo utile, al responsabile dell'I.A..

Articolo 27

Dieta in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di "dieta in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, per eventuali e sporadiche situazioni di disagio fisico dell'alunno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico verranno concordate dalle parti, al momento della richiesta dei pasti giornalieri.

Articolo 28

Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo d'avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche, nelle quantità previste, differenziate per scuola dell'infanzia e scuole primarie.

Articolo 29
Variazione del menù

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc....;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta sia al responsabile del servizio che ai plessi scolastici.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù (Allegato n. 2), l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Articolo 30
Struttura del menù

La struttura del menu per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

Pranzo:

un primo piatto

un secondo con contorno

pane (imbustato singolarmente)

frutta fresca (come da calendario dei prodotti ortofrutticoli) o yogurt

acqua minerale naturale (una bottiglia da litri 1,5 ogni 6 alunni).

Potranno essere forniti cestini da viaggio in caso di gite scolastiche, scioperi od altre eccezionali situazioni. Indicativamente:

Cestini freddi per gli alunni della Scuola dell'infanzia:

1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) o formaggio caciotta (g. 50)

Cestini freddi per gli alunni della Scuola Primaria:

1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) e 1 panino (g. 50) con formaggio caciotta (g. 50)

In aggiunta a quanto sopra, per tutti gli alunni:

1 succo di frutta in brick contenente 100% di frutta

1 banana

1 dessert monoporzione o yogurt

acqua minerale naturale

TITOLO VI
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 31
Igiene della produzione – Sistema HACCP

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica (Allegato n. 5). L' I.A. dovrà nel centro di cottura e nei locali destinati al servizio ristorazione metterà a punto il sistema HACCP.

L' applicazione dell' HACCP e l' autocontrollo sull' intero servizio di ristorazione sarà compito e responsabilità dell' I.A., attraverso proprio responsabile, adeguatamente formato.

L' autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede semplici e chiare, compilate in modo rigoroso e puntuale, a disposizione della A.C.

L' applicazione dell' HACCP comprenderà anche il prelievo di campioni mensili da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica a spese della I.A..

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc., dovrà far uso di mascherine, e guanti monouso.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A., dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse anche se fornite di retina antinsetti, e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Articolo 32

Cibi somministrati e gestione delle eccedenze

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi. Deve essere prestata attenzione alle quantità somministrate in modo da contenere gli sprechi, ciò ovviamente nel rispetto delle indicazioni del Ministero della Salute in relazione agli apporti nutrizionali.

In un rapporto annuale l' I.A. fornirà relazione sulla quantità approssimativa dei prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

L' I.A., in sede di offerta, dovrà fornire il piano delle azioni che intenderà promuovere per l' utilizzo dei residui mensa e la distribuzione a fini benefici delle derrate non consumate.

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 33

Manipolazione e cottura

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù (Allegato n. 2) sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Articolo 34

Operazioni preliminari

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;

- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure non a foglia;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le fritture vanno realizzate nei forni a termoconvezione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Articolo 35

Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, roastbeaf, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Articolo 36

Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Articolo 37

Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite presso i refettori scolastici con olio extra vergine d'oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

TITOLO VIII DISTRIBUZIONE

Articolo 38

Orari del servizio

L'I.A. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati nell'Allegato n. 1.

Articolo 39

Piano dei trasporti

Per i pasti che verranno trasportati ai refettori scolastici elencati nell'Allegato n. 1, l'I.A. deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso i plessi scolastici sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto. Comunque detto intervallo di tempo non deve superare i 15/20 minuti.

Si segnala, ai sensi dei criteri minimi ambientali per l' affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell' ambito del Piano d' azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) del 20 gennaio 2011, la volontà di limitare l'inquinamento dovuto ai trasporti necessari per condurre il servizio.

Il Piano dei Trasporti deve contenere:

- a) la tipologia dei mezzi
- b) il numero dei mezzi utilizzati
- c) la targa
- d) l' idoneità al trasporto degli alimenti
- e) la carta di circolazione.

I pasti dovranno essere consegnati nei locali adibiti a refettorio. All' interno degli edifici scolastici i pasti dovranno essere trasportati con l' ausilio di carrelli, secondo gli orari indicativi di cui alla tabella allegata, modificabile per sopravvenute esigenze delle dirigenze scolastiche.

Dalla cottura dei pasti alla loro somministrazione dovrà intercorrere un tempo non superiore a 30 minuti.

Articolo 40

Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (D.P.R. 327/80, art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e in possesso delle idonee autorizzazioni sanitarie.

I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente.

L'I.A. deve essere altresì in possesso di automezzi di riserva, muniti delle stesse caratteristiche.

L' I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

mezzi di trasporto su ferro

veicoli, almeno euro 4

veicoli elettrici

vetture ibride.

Articolo 41

Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'I.A. deve utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi. A tale scopo dovranno essere costituiti da una parte esterna in polipropilene lavabile, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox, munito a sua volta di coperchio a perfetta tenuta.

I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

I primi piatti (pasta,riso,minestre, ecc...) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal parmigiano reggiano, che sarà stato confezionato a parte. L' abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto.

Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata, ecc...) per i quali l' I.A. dovrà fornire l' occorrente per il condimento.

I secondi piatti dovranno essere anch' essi forniti in appositi contenitori in acciaio inox separati dai contorni.

L' I.A. dovrà fornire i contenitori isotermitici destinati esclusivamente al trasporto delle diete speciali.

Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l' apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

Il pane imbustato singolarmente e la frutta, lavata al centro di cottura, saranno trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.

L'I.A. deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60°C e +65°C fino al momento del consumo (art. 31 D.P.R. 327/80).

I cestini freddi, in caso di emergenza, e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Articolo 42 **Distribuzione**

La distribuzione dei pasti, presso i refettori scolastici, verrà effettuata dal personale alle dipendenze dell'I.A. il quale provvederà, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, anche a sbucciare la frutta e preparare le pietanze in pezzi piccoli.

Articolo 43 **Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare i tavoli disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie dell'acqua. Ai fini di una sensibile riduzione dell' impatto ambientale sarà necessario evitare l' utilizzo di stoviglie e posate usa e getta. A tal fine, l' I.A. fornirà gratuitamente i piatti occorrenti in materiale infrangibile e lavabile con set di posate in acciaio inox. Dove possibile, a cura della I.A., sarà installata una lavastoviglie. Solo in casi sporadici di impossibilità oggettiva di adottare tale sistema saranno utilizzati piatti e stoviglie di plastica (per esempio in occasione di uscite didattiche in cui verranno forniti cestini) Nell' offerta tecnica saranno valutate anche le schede relative ai prodotti (piatti, posate) proposti;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane deve essere imbustato in confezione singola e la frutta deve venire preventivamente lavata con bicarbonato di sodio, asciugata e contenuta in cestini;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.
- il riassetto della sala mensa deve essere effettuato anche tra il primo ed il secondo turno e tra il secondo ed il terzo ove previsto.

L. A.C. si riserva la facoltà di richiedere all' A.I. la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo dei pasti.

Articolo 44 **Prenotazioni**

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato all'I.A. di norma entro le ore 9,30 dal proprio personale incaricato a tal fine, presso ogni plesso scolastico.

Articolo 45

Informazione agli utenti del servizio

L'I.A. è tenuta ad affiggere, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù stagionale che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato.

Le eventuali variazioni dovranno essere, perentoriamente, comunicate all'A.C. con motivata giustificazione.

Deve essere fornito un Piano di Informazione rivolto all'utenza finalizzato a garantire un'informazione relativamente ad alimentazione, salute ed ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; provenienza territoriale, stagionalità e corretta gestione della raccolta differenziata degli alimenti.

Articolo 46

Funzionalità del servizio

L'I.A. deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Articolo 47

Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

TITOLO IX

PERSONALE

Articolo 48

Personale

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione la distribuzione dei pasti ecc, verrà svolto dal personale alle dipendenze dell'I.A..

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'I.A. con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'A.C. ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

Il personale a contatto con i minori deve essere in possesso di certificazione antipedofilia.

Articolo 49

Organico

L'organico deve essere per quantità e qualità professionale coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'I.A. in fase di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L..

Deve essere garantita la figura professionale di dietista, con titolo di studio specifico ed esperienza maturata per refezione scolastica di analoghe dimensioni.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

Per la distribuzione dei pasti agli alunni non potrà essere impiegato personale che abbia esclusiva mansione di autista.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio la I.A. dovrà fornire per iscritto l'elenco nominativo del personale, suddiviso per refettorio presso il quale viene prestato il servizio, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato.

Tale adempimento dovrà essere posto in essere ad ogni inizio di anno scolastico.

Articolo 50

Reintegro personale mancante o da sostituire

Il personale assente deve essere immediatamente sostituito in maniera tale che l'organico sia sempre al completo.

L' A.C. si riserva il diritto di richiedere all' I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tal caso l' I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l' A.C.. Tale sostituzione dovrà avvenire entro tre giorni dalla richiesta scritta.

L' I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori.

Eventuali variazioni degli utenti del servizio a seguito di istituzioni di nuove sezioni o soppressione di quelle esistenti saranno comunicate dall' A.C. al fine dell' adeguamento dell' organico.

Articolo 51

Vestitario

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente. Il cartellino è personale e può essere usato solo dal titolare.

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

L'I.A. deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L' I.A. dovrà inoltre fornire alla commissione mensa ed agli addetti comunali camici monouso, mascherine, soprascarpe e cuffie in occasione dei sopralluoghi che verranno effettuati.

Articolo 52

Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso degli attestati di partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all' inizio del servizio.

L' I.A. fornirà la documentazione attestante l' avvenuta formazione del personale all' inizio del servizio.

Articolo 53

Igiene e sicurezza personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono: copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

L' I.A. deve attuare l' osservanza delle vigenti normative e di ogni altra disposizione che potrà intervenire per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare l' I.A. dovrà curare l' osservanza delle disposizioni relative all' igiene del lavoro, alla gestione dei rifiuti, alle assicurazioni ed alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro ed alle varie previdenze.

Articolo 54

Controllo della salute degli addetti

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.A. l'effettuazione di accertamenti sanitari di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Articolo 55

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 e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. deve affiggere nei vari reparti dei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'A.C. deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti.

Articolo 56

Applicazioni contrattuali e formazione

L'I.A. deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto. In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale; il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008, l'I.A. dovrà assicurare la formazione del personale in materia di igiene degli alimenti, di cui al precedente art. 52.

In particolare l'I.A. dovrà garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione ed ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso di detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense
- Norme relazionali e comportamenti con l'utenza.

L'attività formativa (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Articolo 57

Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature e prodotti in carta tessuto

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura sono a totale carico dell'I.A..

I **prodotti per l'igiene** quali i detersivi multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detersivi per finestre e detersivi per servizi sanitari utilizzati per le pulizie ordinarie, devono essere conformi a quanto previsto al capitolo 6, punto 6.1 dei Criteri ambientali minimi per i servizi di pulizia. Deve essere fornita in sede di offerta tecnica una lista completa dei detersivi che ci si impegna a utilizzare riportando produttore, denominazione commerciale di ciascun prodotto ed eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detersivi e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere una dichiarazione con la quale attesta che i prodotti detersivi sono conformi ai criteri ambientali minimi. Possono essere accettati, come mezzi di presunzione di conformità, altre etichette ambientali ISO di tipo I (rispondenti alla norma ISO 14024), qualora i criteri dell'etichetta ambientale siano conformi ai criteri ambientali minimi.

I **prodotti di carta tessuto** forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso, rotoli per assorbimento di liquidi e/o pulizia di superfici,) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici per l' assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel Europeo al tessuto carta. Deve essere fornita la lista completa dei prodotti in carta tessuto che si intende fornire, riportando produttore e nome commerciale del prodotto.

Articolo 58 **Sicurezza**

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà 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 preparazione, cottura e distribuzione.

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri, addetti alla distribuzione ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Articolo 59 **Limiti di igiene ambientale**

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

Articolo 60 **Gestione rifiuti , imballaggi e riduzione**

I **rifiuti** provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta. Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche.

Dovranno essere utilizzate, nella fase di somministrazione dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo, melanina....). Solo per documentate esigenze potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, essendo nel territorio comunale attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

L' I.A. deve garantire che effettuerà la raccolta differenziata (in accordo con i regolamenti comunali) dei rifiuti e che gestirà separatamente la raccolta di oli e grassi usati tramite un operatore specializzato autorizzato.

I rifiuti dovranno essere accolti negli appositi sacchetti posti in contenitori, perfettamente lavabili, con coperchio a pedale, dislocati nelle zone di preparazione del pasto, in maniera da non favorire le contaminazioni, sia nel centro di cottura che nei refettori.

In tutti i plessi scolastici i rifiuti vanno allontanati ogni giorno, al termine del servizio.

Sono a carico della I.A. i sacchetti per la raccolta dei rifiuti, la pulizia dei contenitori e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, oltre al ritiro ed allo smaltimento di eventuali arredi ed attrezzature obsolete e non più utilizzate.

Gli **imballaggi** dovranno essere rispondenti ai requisiti previsti dall' All. F – parte IV “Rifiuti” del D.lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii., con descrizione dell' imballaggio che si utilizzerà, indicando a quali norme tecniche è conforme, riportando il tipo di materiale, la quantità utilizzata, le misure per ridurre al minimo il volume.

L' imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere in particolare:

. UNI EN 13427:2005 – Imballaggi – Requisiti per l' utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
UNI EN 13428:2005 – Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – prevenzione per riduzione alla fonte

. UNI EN 13429:2005 – Imballaggi – Riutilizzo

. UNI EN 13430:2005 – Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo materiali
. UNI EN 13431:2005 – Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo UNI EN 13432:2002 – Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione.
Gli imballaggi utilizzati devono essere prioritariamente composti in materiali riutilizzabili e che consentano quindi la riduzione dei rifiuti non riciclabili.

Articolo 61

Sanificazione dei locali destinati al servizio di ristorazione

E' a carico della I.A. la sanificazione completa dei refettori (ambienti, impianti ed attrezzature presenti).

In particolare nelle aule adibite a refettorio sono a carico della I.A.:

- 1.la pulizia e disinfezione dei tavoli prima di apparecchiare e tra i diversi turni
- 2.la pulizia e disinfezione dei tavoli al termine del servizio di ristorazione
- 3.la pulizia dei pavimenti al termine del servizio (s' intende la rimozione dei residui organici ed inorganici tramite scopatura e lavaggio dei pavimenti).
- 4.il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle attrezzature.

L' I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e DPR 6.02.2009 n. 21). A tal fine, come specificato nell' art. 57, dovrà comunicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati di etichetta Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell' etichetta Ecolabel Europeo, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

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

TITOLO XI

FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Articolo 62

Obblighi dell'I.A.

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Articolo 63

Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., la concessione si intende senz'altro revocata e l'A.C. provvederà ad interpellare progressivamente i concorrenti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, secondo quanto disposto dall'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.

Articolo 64

Facoltà dell'A.C.

In caso di morte del Legale Rappresentante dell'I.A. è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XII

CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Articolo 65

Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente

capitolato, con particolare riferimento alle prestazioni rese in esito al rispetto dei criteri minimi ambientali, più volte riportati.

L'I.A. è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. ed ai componenti le Commissioni Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, a richiesta, il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di cottura in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Articolo 66

Organi preposti al controllo

I controlli verranno effettuati direttamente dall'A.C., ovvero dal direttore dell' esecuzione, se nominato dall'A.C., e dalla Commissione Mensa.

Con deliberazione di Giunta Municipale viene approvato il regolamento per la costituzione ed il funzionamento della Commissione mensa scolastica.

E' fatto obbligo all' I.A., nella persona del legale rappresentante, di partecipare alle riunioni di detta commissione.

Coloro che eseguono i controlli presso il centro di cottura dovranno rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale di cucina (camice bianco, cappello, mascherina), mentre presso i locali di sporzionamento dovranno indossare apposito copricapo.

Articolo 67

Tipologia dei controlli effettuati dall'A.C., da Azienda specializzata ovvero da professionisti di fiducia dell'A.C.

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sul prodotto:
- sulla materia prima;
- sugli intermedi di produzione;
- sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo sul magazzino;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti;

- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio;
- analisi piano di autocontrollo sia nei confronti dell'I.A. che dei loro fornitori al fine di una compiuta analisi del metodo HACCP (D.L. 155-156/1997).

b) Controlli analitici:

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

- c) Controllo nell'esecuzione dei lavori di adeguamento a norma dei locali e delle apparecchiature.

Articolo 68

Tipologia dei controlli da parte della Commissione Mensa

I controlli effettuati dagli organismi individuati nell'art. 66, comma 1, saranno esclusivamente articolati in controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo sul prodotto:

- sulla materia prima;
- sul prodotto finito;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti.

Si richiama il regolamento vigente per il funzionamento della Commissione mensa.

Articolo 69

Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 87.

Articolo 70

Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso il centro di cottura apposito camice bianco, copricapo e mascherina monouso, mentre in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di sporzionamento dovranno indossare apposito copricapo.

Articolo 71

Metodologia del controllo qualità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'A.C., per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 72

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, l'I.A. deve prelevare almeno g. 100 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Articolo 73

Rilievi

I tecnici incaricati dall'A.C. e così i componenti le Commissioni Mense sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C..

Articolo 74

Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A., in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo 87.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione. L'I.A., entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni, che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Articolo 75

Controlli analitici da parte dell'I.A.

L'I.A. dovrà effettuare periodici controlli analitici, i cui esiti dovranno farsi pervenire all'ufficio che l'A.C. indicherà.

Il progetto di controllo della qualità del servizio di refezione, che l'I.A. avrà presentato in sede di gara sarà vincolante per tutta la durata della concessione.

TITOLO XIII

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Articolo 76

L'affidamento sarà concesso mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 144 del D.Lgv. 50/2016 e ss.mm.ii., con il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del medesimo D.Lgv..

L'affidamento in concessione deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto:

- 1) dal presente capitolato speciale;
- 2) dalle vigenti norme di salvaguardia del livello occupazionale;
- 3) dal D.Lgv. n. 50/2016, "Codice degli appalti" e ss.mm.ii.,
- 4) da quanto previsto nei CAM (criteri ambientali minimi) della categoria "Ristorazione", tenendo conto dei seguenti parametri, da porre a base per la valutazione dell'offerta, sia in termini economici che qualitativi.

Il presente capitolato, gli allegati tecnici e di gara sono visionabili e scaricabili su internet all'**indirizzo <http://www.comune.albanolaziale.rm.it>** – **link Gare e Concorsi /bandi di gara oppure link Comune/Centrale Unica di Committenza**

Elenco elaborati :

- All. 1 Tabella refettori ed orari
- All.2 Tabelle menu estivo ed invernale
- All. 3 Tabelle dietetiche
- All. 4 Tabelle merceologiche
- All. 5 Tabelle limiti contaminazioni
- All. 6 Dichiarazione standard minimi

A) OFFERTA TECNICA QUALITATIVA:**punti 85/100 di cui:**

– Criterio (1) - Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione dei pasti (Massimo punti 15): la relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle modalità del servizio di distribuzione dei pasti nei plessi scolastici, con indicazione dei tempi di percorrenza dal centro di cottura ai luoghi di somministrazione, al fine di ridurre al minimo le emissioni di CO₂ e di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche; del tipo di automezzi impiegati, a basso impatto ambientale. Inoltre dovranno essere descritte le procedure di autocontrollo interno che si intendono attuare per minimizzare il rischio di somministrazione di pasti errati e di contaminazione incrociata.

– Criterio (2) - Programma di manutenzione ordinaria e straordinaria (Massimo punti 15): Saranno favorevolmente valutate le proposte che prevedono un piano di manutenzione, sia ordinaria che straordinaria, costante durante tutto l' arco quinquennale e che migliorino la vivibilità degli ambienti adibiti a refettori e tali da garantire in ogni momento il rispetto della normativa vigente.

– Criterio (3) - Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione (Massimo punti 10): la relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle modalità di servizio che si intendono attuare nella preparazione dei pasti indicando, in particolare, il sistema di acquisizione dei prodotti e dei fornitori secondo i CAM previsti e le soluzioni gestionali che si intendono adottare per la preparazione di diete alternative per alunni allergici/intolleranti o di diversa religione, oltre che in particolari ricorrenze. Verranno prese in considerazione proposte che comporteranno un miglioramento nelle caratteristiche merceologiche e nella preparazione delle diete.

– Criterio (4) - Piano del personale (Massimo punti 10): Numero del personale che si intende impiegare, mansioni e rapporto degli addetti per ogni plesso scolastico, con rispetto del minimo addetti/utenti che per la scuola dell' infanzia è 1/40 e per la scuola primaria è 1/50. Corsi di aggiornamento/formazione svolti nell' ultimo triennio scolastico(settembre 2014/giugno 2017) per il personale che si intende impiegare nel presente servizio, indicando titolo, corso, data e durata. Piano di futura formazione/aggiornamento programmato a favore del personale che sarà impiegato nel presente servizio, indicando nominativo, contenuto del corso e durata.

– Criterio (5) - Gestione dei rifiuti e del cibo non somministrato (Massimo punti 8): Relazione dettagliata sull' organizzazione di raccolta dei rifiuti che si intende attuare, coerente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale relative alla raccolta differenziata. Gli imballaggi dovranno essere rispondenti ai requisiti previsti dall'All. F – parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. n. 152/2006, con descrizione dell' imballaggio che si utilizzerà, indicando a quali norme tecniche è conforme e le misure per ridurre al minimo il volume. Descrizione su come si intenderà destinare il cibo non somministrato, secondo quanto previsto dalla legge 155/2003, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, corredata da impegno bilaterale scritto.

– Criterio (6) - Migliorie gestionali (Massimo punti 8): Dichiarazione di un eventuale centro di cottura di riserva, per la gestione di imprevisti ed emergenze di lunga durata. Fornitura di arredi, attrezzature , macchinari, strumenti aggiuntivi o migliorativi rispetto a quelli previsti nel capitolato, con dichiarazione di appartenenza energetica (Direttiva 92/75/CEE). Descrizione della gestione della fornitura e dell' utilizzo delle stoviglie (piatti, posate...) non monouso di plastica.

– Criterio (7) - Prodotti offerti nella refezione scolastica (Massimo punti 8): sarà oggetto di valutazione l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale, con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla “*Carta europea dei criteri del commercio equo e solidale*”. Inoltre eventuale inserimento di ulteriori prodotti D.O.P. (Denominazione di origine protetta) e/o I.G.P.(Indicazioni Geografiche Protette), così come definiti dal Regolamento (CE) 510/2006 e cioè conformi ad un disciplinare produttivo, originari di un luogo specifico, le cui caratteristiche sono dovute ad un particolare ambiente geografico a tutela del contesto economico locale, con filiera corta, a Km. 0.Esplicitazione sulle modalità di acquisizione delle varie certificazioni, ai fini del controllo sulla veridicità in merito all' origine di tali prodotti. Il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche degli alimenti e della numerosità dei prodotti offerti.

– Criterio (8) - Presentazione di un piano di controllo ispettivo di qualità (Massimo punti 8): Indicazione delle modalità applicate per il mantenimento ed aggiornamento delle procedure di sicurezza, allegando un piano relativo ai controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti, sulle bevande e sugli ambienti di lavoro, al fine di verificarne l' idoneità igienica. Il controllo deve prevedere anche le misure per assicurare che tutti gli aspetti della propria attività siano rispettosi dell' ambiente, come i consumi d' acqua, energia, acquisto ed uso di materie prime (acquisti verdi).

– Criterio (9) - Informazione agli utenti ed educazione alimentare (Massimo punti 3): Deve essere fornito un Piano di Informazione all' Utente, indicante la provenienza degli alimenti, la stagionalità, la gestione dei rifiuti e le tematiche che si intenderanno affrontare in tema di educazione alimentare su alimentazione, salute ed ambiente, con particolare riferimento al consumo ed alla solidarietà, attraverso specifiche iniziative svolte da personale qualificato e rivolte ad alunni, genitori ed insegnanti, compresi pasti sperimentali concordati con la Asl.

B) OFFERTA ECONOMICA - PREZZO

punti 15/100

L' attribuzione del punteggio avverrà sulla base del prezzo offerto per singolo pasto, con dichiarazione separata degli oneri relativi ai costi di sicurezza aziendale.

Formula applicativa prevista nel disciplinare di gara.

Articolo 77

Garanzia provvisoria

Unitamente alla domanda per la partecipazione a gara, i cui requisiti sono specificati nel bando e nel disciplinare , ogni concorrente dovrà produrre cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo netto complessivo (quinquennale) della concessione, ai sensi dell' art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii. e nei modi ivi previsti ai commi 2 e 3.

La garanzia, con efficacia di 180 giorni, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all' eccezione di cui all' art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l' operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell' A.C., così come previsto al comma 4 dell' art. 93 del suddetto D.Lgs. 50/2016 vigente.

Saranno accettate le riduzioni previste dal comma 7 dell' art. 93 del D.Lgs. 50/2016. Per poterne usufruire l' operatore economico segnalerà, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti documentati nei modi di legge.

L' offerta deve contenere, a pena di esclusione, l' impegno del fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia definitiva di cui all' art. 103 del D.lgs. n. 50/16.

Nel caso di inadempimenti per ciò che attiene la fase precedente la stipula del contratto l' A.C. procederà all'escussione della cauzione suddetta, con semplice atto amministrativo.

Per quanto qui non espressamente previsto ci si avvale dell' art. 93 sopra citato.

Art. 78

Garanzia definitiva

A garanzia degli obblighi contrattuali l' I.A. dovrà istituire, nelle forme stabilite dalla legge (art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii.) un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo (quinquennale) netto complessivo della concessione, prima della stipula del contratto.

Detta cauzione dovrà essere fatta secondo le modalità del precedente articolo. In particolare deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all' eccezione di cui all' art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l' operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell' A.C..

La polizza fideiussoria dovrà avere validità di almeno due mesi oltre la scadenza del contratto.

L'importo della cauzione è ridotto nel caso del possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie ISO 14001 o audit (EMAS), secondo le prescrizioni di cui all' art. 93 del D.Lgs. 50/2016, così come previsto al comma 1 ultimo periodo dell' artt. 103 citato.

Nel caso di inadempimenti anche di una sola delle obbligazioni assunte dall' I.A., l' A.C. procederà all'escussione della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo.

Nel caso in cui l'I.A. non si trovi in condizioni di inadempienza, la restituzione della cauzione definitiva avverrà allo scadere del contratto di fornitura, dopo verifica del rispetto da parte dell'I.A. di tutte le norme contrattuali e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto, entro 5 giorni dalla data fissata, l'I.A. decade dall'aggiudicazione della concessione, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'A.C., ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

All'I.A. fanno carico tutti gli oneri ed obblighi previsti dal presente capitolato.

In particolare l'I.A. dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di cui trattasi.

Articolo 79

Tracciabilità dei flussi finanziari

L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. L'I.A. dovrà garantire in particolare la rispondenza alla legge n. 136/2010, artt. 3 e 6, con la comunicazione di conto corrente dedicato, necessario per ogni pagamento.

Articolo 80

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgv. 196 del 30.06.2003 e ss.mm.ii., si informa che tutti i dati forniti dall'I.A. saranno raccolti registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'I.A. gode del diritto di accesso ai dati che la riguardano e del diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'A.C..

L'I.A. ha diritto di venire in possesso dei dati necessari e relativi agli utenti morosi per le azioni di recupero credito, così come previsto dall'art. 9.

L'I.A. si impegna comunque a custodire e a non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso.

Articolo 81

Modalità e finanziamento

La spesa derivante dalla presente concessione sarà finanziata con fondi provenienti dal contributo delle famiglie pagati direttamente all'I.A., con fondi dell'A.C. per la parte restante, come precisato nell'art. 8 e con fondi del MIUR.

Articolo 82

Fatturazione e pagamento del compenso

Il pagamento della quota a carico dell'A.C. verrà effettuato in rate mensili posticipate su presentazione delle fatture relative agli effettivi pasti erogati, entro il termine ordinatorio di 60 giorni dalla data di protocollazione.

Le fatture corredate da una descrizione analitica dei pasti erogati suddivisi per fasce dovranno essere inviate elettronicamente.

Ai fini della liquidazione l'A.C. dovrà verificare la regolarità del DURC relativo al pagamento dei contributi previdenziali dei lavoratori impiegati.

Articolo 83

Risoluzione del contratto

L'A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti delle norme del Codice Civile:

- in caso d'inosservanza del divieto di cessione del contratto di cui al successivo art. 84;
- grave e reiterata inosservanza delle clausole contrattuali;
- gravi e reiterate irregolarità nel servizio.

Fatta salva l' applicazione delle penali previste, l' A.C. fissa un termine entro il quale l' I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni. Trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni (o se non presentate), l' A.C. risolve il contratto.

In caso di risoluzione all'I.A. sarà corrisposto l'importo dovuto per il servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, salvo l'escussione della polizza fidejussoria nei casi previsti per legge.

In caso di risoluzione, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta. In caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata si procederà ad interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili, l' A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

La risoluzione contrattuale per colpa dell' I.A. comporta altresì la non possibilità di partecipazione alla successiva gara per ristorazione scolastica indetta dalla A.C..

Articolo 84

Divieto di cessione del contratto

All'I.A. aggiudicataria è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte il contratto, o d'avvalersi di altre Ditte, pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Articolo 85

Spese imposte e tasse

Tutte le spese imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell'I.A.. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

La fatturazione relativa alla parte di competenza comunale deve avvenire in formato elettronico, con pagamento dell' Iva secondo il metodo dello split payment.

Articolo 86

Controversie e foro competente

Per eventuali controversie giudiziarie, e in ogni modo derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Velletri.

E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali.

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi e ai regolamenti vigenti.

TITOLO XIV

PENALITA'

Articolo 87

Penali

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze documentate rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ **516,00** per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

€ **516,00** per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

€ **516,00** per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;

€ **516,00** per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

€ **516,00** per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;

€ **516,00** per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati;

€ **516,00** per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;

€ **516,00** per ritardo nell'erogazione del servizio di distribuzione verificatosi rispetto agli orari indicati nell'allegato 1.

€516,00 per ritardo nella consegna di documentazione richiesta come da capitolato.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore della concessione, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione. Ai fini della notifica delle contestazioni l'I.A. elegge domicilio in Albano Laziale.

In caso di non accoglimento delle controdeduzioni si procederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'A.C. saranno notificate all'I.A. in via amministrativa. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In ogni caso l'A.C. può applicare la risoluzione contrattuale dopo il verificarsi di dieci inadempienze anche diverse. L'A.C. può procedere poi nei confronti dell'I.A. alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 88

Stipulazione del contratto

L' I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese dovute, secondo le modalità che verranno comunicate all' I.A. con apposita nota dell' Ufficio Contratti.

Nel caso in cui l' I.A. non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall' aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta dell' A.C. che porrà a carico dell' I.A. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L' A.C. procederà comunque ad incamerare la cauzione provvisoria, di cui all' art. 77 del presente capitolato.

L' I.A., prima della stipulazione del contratto, dovrà:

- Presentare la cauzione definitiva secondo le condizioni di all' art. 78
- Versare l' importo delle spese contrattuali
- Presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipulare.

In particolare dovrà essere presentata:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l' A.C. è considerata “terza” a tutti gli effetti, come meglio specificato nel precedente art. 19.
- Atto notarile di costituzione del Raggruppamento temporaneo di Imprese , nel caso di aggiudicazione a RTI.

L'I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all'I.A., purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Articolo 89

Subappalto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. E' consentito il subappalto, ai sensi dell'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.. Trovano inoltre applicazione le prescrizioni dell' art. 105 commi 1 - 10-11 e 17 dello stesso codice. Ai sensi dell' art. 1656 del codice civile, il subappalto dovrà essere autorizzato dalla Stazione Appaltante.

Articolo 90

Riassorbimento personale

Il presente appalto è soggetto all'obbligo di rispetto della clausola sociale di cui all'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.. L'aggiudicatario, pertanto, sarà tenuto al riassorbimento del personale attualmente impiegato nei servizi, in applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco del personale attualmente adibito al servizio oggetto di appalto è indicato nell'Allegato n. 7 al presente Capitolato Speciale d'Appalto

Art. 91

Prestazioni principali e secondarie

Ai fini della ripartizione di prestazioni fra eventuali raggruppamenti di tipo verticale si considerano prestazioni secondarie e scorporabili quelle relative al piano dei trasporti.

Articolo 92

Disposizioni finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e dagli altri atti di gara si fa riferimento alle normative vigenti.

CAPITOLATO SPECIALE**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE****PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA da anno scolastico 2018/2019 ad anno scolastico 2022/2023 ed eventuale rinnovo biennale****Riferimento normativo generale : art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati****ALLEGATO n. 1 Orari e numero indicativo pasti**

PLESSO	LOCALITA	NUMERO PASTI GIORNALIERO	ORARIO CONSEGNA PASTI
Via F.lli Cervi	ALBANO	107	12:15
Via Virgilio	ALBANO	204	1°turno: 12:20 2°turno:13:20
Via Rossini	ALBANO	343	1° turno: 12:30 2° turno:13:30
Via Romania	CECCHINA	60	1° turno:11:45 2°turno:12:45
Via Portogallo	CECCHINA	42	12:00
Via della Stazione	CECCHINA	170	1°turno: 12:30 2°turno:13:30
Via Como	PAVONA	101	12:00
Via Cancelliera	PAVONA	109	1°turno: 12:00 2°turno: 13:00
Via Torino	PAVONA	207	1°turno:12:00 2°turno: 12:45 3°turno: 13:30
Via Pescara (per le sole classi elementari)	PAVONA	35	1°turno:12:45 2°turno (lun. e merc.):13:30
TOTALE PASTI		1378	

CAPITOLATO SPECIALE
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA da anno scolastico
2018/2019 ad anno scolastico 2022/2023 ed eventuale rinnovo biennale
Riferimento normativo generale : art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

ALLEGATO 2

Attuali menù

- 1. Menù invernale (novembre/marzo)**
- 2. Menù estivo (settembre/ottobre e aprile/giugno)**

I menù dovranno essere approvati e vidimati dalla ASL/SIAN a cura dell'impresa aggiudicataria.

MENU' INVERNALE STANDARD
SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
COMUNE DI ALBANO LAZIALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
PRIMA SETTIMANA	Fettuccine al pomodoro	Pasta e patate	Pasta olio e parmigiano	Passato di verdure con pasta	Pasta al sugo di tonno
	Petto di pollo gratinato	Platessa gratinata	Polpette in bianco	Frittata	Formaggio
	Fagiolini all'olio	Bieta all'agro	Insalata mista	Carote alla julienne	Zucchine gratinate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
SECONDA SETTIMANA	Passato di verdure con pasta	Riso al pomodoro	Pasta e fagioli	Pizza con mozzarella	Pasta olio e parmigiano
	Scaloppina di carne al limone	Bastoncini di pesce al forno	Formaggio	Affettato	Platessa gratinata
	Spinaci all'olio	Patate lesse	Insalata mista	Insalata di carote	Purè di patate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
TERZA SETTIMANA	Raviolini al pomodoro	Pasta al sugo di tonno	Passato di verdure con riso	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro
	Formaggio	Frittata	Arista	Cosce di pollo al forno	Merluzzo gratinato
	Patate lesse	Insalata verde	Spinaci al burro	Bieta all'agro	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Mousse di frutta
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
QUARTA SETTIMANA	Riso al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Pasta e fagioli	Pasta al sugo di tonno
	Polpette in bianco	Platessa gratinata	Frittata	Affettato	Formaggio
	Carote alla julienne	Bieta all'agro	Fagiolini all'olio	Funghi trifolati	Patate al forno
	Budino	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
QUINTA SETTIMANA	Pasta olio e parmigiano	Pasta al ragù	Pasta e lenticchie	Pasta zucchine e prosc. cotto	Passato di verdura con pasta
	Bastoncini di pesce al forno	Cosce di pollo	Formaggio	Frittata	Platessa alla mugnaia
	Purè di patate	Piselli	Zucchine gratinate	Spinaci all'agro	Insalata mista
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta stagione	Succo di frutta	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

USC. RM H
SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE
IDENTIFICAZIONE
PARTITO UNITARIO
31.3.17

Dr. Enrico Tagliani - Biologo Nutrizionista
Via Colle dei Marchi 28, 00049 Velletri (RM)
P.I. 00830010003
Matricola O.N.B. 066084

MENU' ESTIVO STANDARD
SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
COMUNE DI ALBANO LAZIALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	Raviolini al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Pasta al sugo di tonno	Minestra di legumi	Risotto al pomodoro
	Prosciutto cotto	Petto di tacchino gratinato	Mozzarella	Cosce di pollo al forno	Filetti di platessa gratinato
	Fagiolini all'olio	Carote julienne	Insalata di pomodoro	Insalata verde	Patate lesse
	Mousse di frutta	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
SECONDA SETTIMANA	Passato di verdura con pasta	Gnocchetti sardi al pesto	Pasta al burro e parmigiano	Risotto al pomodoro	Pasta fredda con piselli e verdure
	Arista	Bastoncini di pesce al forno	Petto di pollo al limone	Arrostino di tacchino	Formaggio fresco spalmabile
	Zucchine gratinate	Insalata mista	Patate lesse	Insalata di pomodoro	Bietta all'olio
	Succo di frutta	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
TERZA SETTIMANA	Risotto con zucchine	Passato di verdure con pasta	Pasta al sugo di tonno	Pasta con olio e parmigiano	Pasta al ragù
	Frittata	Polpette in bianco	Filetti di platessa gratinato	Cosce di pollo al limone	Mozzarella
	Insalata verde	Pomodori	Fagiolini all'olio	Piselli in bianco	Patate al forno
	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Gelato	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
QUARTA SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta al burro e parmigiano	Fettuccine al pomodoro	Passato di verdure con riso	Pasta al pomodoro
	Prosciutto cotto	Bastoncini di pesce al forno	Formaggio	Arista	Frittata
	Insalata di pomodoro	Patate lesse	Zucchine gratinate	Carote julienne	Piselli in bianco
	Frutta di stagione	Succo di frutta	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
QUINTA SETTIMANA	Pasta in salsa aurora	Risotto al pomodoro	Pasta con olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Minestra di legumi
	Formaggio	Petto di pollo gratinato	Platessa gratinata	Frittata	Polpette in bianco
	Patate al forno	Insalata verde	Piselli in bianco	Fagiolini all'olio	Spinaci all'olio
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta stagione	Gelato	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Dr. Enrico Tagliani - Biologo Nutrizionista
 Via Colle dei Martiri 28, 00049 Velletri (RM)
 P.I. 03583001003
 Matricola O.N.B. 066084

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE DELL' INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA da a. s. 2018/19 ad a. s.2022/23 ed eventuale rinnovo biennale. Art. 144 D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati.

ALLEGATO 3 - TABELLE DIETETICHE

1	pasta al sugo di tonno	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta	g.	50	70	80
	salsa al pomodoro	g.	50	60	80
	tonno all'olio	g.	10	10	13
	olio extravergine	g.	3	4	5
	sale	g.	qb	qb	qb
	capperi sottosale	g.	qb	qb	qb

2	maccheroni al pomodoro	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	maccheroni al pomodoro	g.	50	70	80
	carote, sedano, cipolle	g.	10	15	15
	pomodori pelati	g.	60	80	100
	sale	g.	qb	qb	qb
	parmigiano reggiano	g.	2	3	4
	olio extravergine	g.	3	4	5

3	fettuccine al pomodoro	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fettuccine secche all'uovo	g.	40	60	70
	carote, sedano, cipolle	g.	10	15	15
	pomodori pelati	g.	60	80	100
	sale	g.	qb	qb	qb
	parmigiano reggiano	g.	2	3	4
	olio extravergine	g.	3	4	5

4	pasta e fagioli	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta e fagioli	g.	30	30	40
	fagioli borlotti secchi	g.	20	20	30
	cipolla	g.	5	5	5
	olio extravergine	g.	5	5	5
	sale	g.	qb	qb	qb

5	passato di verdura con pasta	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta	g.	20	30	40
	parmigiano reggiano	g.	2	2	3
	verdure	g.	50	70	70
	patate	g.	30	40	50
	pomodori pelati	g.	20	30	35
	olio extravergine	g.	2	3	3
	sale	g.	qb	qb	qb

6	linguine al tonno	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta secca	g.	50	70	80
	salsa al pomodoro	g.	50	60	80
	tonno al naturale	g.	10	10	13
	olio extravergine	g.	3	4	5
	sale	g.	qb	qb	qb

capperi	g.	qb	qb	qb
---------	----	----	----	----

7	minestra di legumi	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fagioli borlotti secchi	g.	7	7	10
	piselli f. o s.	g.	15	15	20
	patate	g.	30	40	40
	carote	g.	10	10	15
	zucchine f. o s.	g.	10	10	15
	sedano	g.	10	10	15
	pasta	g.	20	30	40
	parmigiano reggiano	g.	2	3	3
	olio extravergine	g.	2	3	3
	sale	g.	qb	qb	qb

8	risotto burro e parmigiano	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	risotto alla parmigiana	g.	50	60	80
	burro	g.	5	6	7
	olio extravergine	g.	2	3	3
	parmigiano reggiano	g.	4	5	6
	cipolla	g.	5	7	10
	sale	g.	qb	qb	qb
	brodo	g.	qb	qb	qb

9	gnocchi al pomodoro	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	gnocchi freschi di patate	g.	180	200	220
	parmigiano reggiano	g.	2	3	4
	sale	g.	qb	qb	qb
	pomodori pelati	g.	60	80	100
	olio extravergine	g.	3	4	5
	carote, sedano e cipolle	g.	10	15	15

10	pasta e ceci	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta	g.	30	30	40
	ceci secchi	g.	20	20	30
	cipolla	g.	5	5	5
	olio extravergine	g.	2	3	3
	sale	g.	qb	qb	qb
	brodo	g.	qb	qb	qb

11	gnocchetti sardi al pomodoro	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	gnocchetti	g.	50	70	80
	carote, sedano, cipolle	g.	10	15	15
	pomodori pelati	g.	60	80	100
	parmigiano reggiano	g.	2	3	4
	olio extravergine	g.	3	4	5
	sale	g.	qb	qb	qb

12	petto di pollo al limone	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	petto di pollo fresco	g.	70	90	110
	limone	g.	5	5	5

olio extravergine	g.	2	2	3
sale	g.	qb	qb	qb

13	maccheroni burro e parmigiano	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta	g.	50	70	80
	burro	g.	5	8	10
	parmigiano reggiano	g.	4	5	6
	latte	g.	qb	qb	qb
	sale	g.	qb	qb	qb

14	fusilli al pomodoro	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fusilli	g.	50	70	80
	carote, sedano, cipolle	g.	10	15	15
	pomodori freschi	g.	60	80	100
	sale	g.	qb	qb	qb
	parmigiano reggiano	g.	2	3	4
	olio extravergine	g.	3	4	5
	mozzarella	g.	15	15	20

15	pasta e lenticchie	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta	g.	30	30	40
	lenticchie	g.	20	20	30
	cipolla	g.	5	5	5
	olio extravergine	g.	2	3	3
	sale	g.	qb	qb	qb

16	prosciutto cotto	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	prosciutto cotto	g.	40	50	60

17	mozzarella caprese	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	mozzarella fresca	g.	50	70	100

18	parmigiano reggiano	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	parmigiano reggiano	g.	30	50	60

19	frittata di uova	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	uova	n.	1	1	1
	sale	g.	qb	qb	qb

20	prosciutto crudo	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	prosciutto crudo	g.	40	50	60

21	fesa di tacchino agli aromi	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fesa di tacchino fresca	g.	80	90	120
	olio extravergine	g.	3	4	5
	rosmarino, salvia	g.	qb	qb	qb
	sale	g.	qb	qb	qb

22	cosce di pollo al forno	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	coscia di pollo fresca	g.	100	150	200

olio extravergine	g.	1	1	2
sale e aromi	g.	qb	qb	qb

23	spezzatino di maiale con patate e piselli	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	carne di maiale	g.	70	90	110
	pelati	g.	40	50	60
	verdure miste	g.	25	30	40
	piselli f. o s.	g.	10	15	20
	patate	g.	80	100	150
	olio extravergine	g.	4	5	7
	sale	g.	qb	qb	qb
	vino bianco secco	c.c.	qb	qb	qb
	farina bianca	g.	qb	qb	qb

24	filetto di platessa impanato	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	platessa cong.	g.	80	100	130
	uova (n. 1 ogni 5 razioni)				
	pane grattugiato	g.	5	7	10
	olio extravergine	g.	2	2	3
	sale e limone .	g.	qb	qb	qb

25	petto di pollo impanato	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	petto di pollo fresco	g.	70	90	110
	uova (n. 1 ogni 3 razioni)				
	olio extravergine	g.	2	2	3
	sale	g.	qb	qb	qb

26	fesa di tacchino al latte	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fesa di tacchino fresca	g.	80	90	120
	latte	g.	30	40	50
	burro	g.	4	5	6
	sale	g.	qb	qb	qb

27	cosce di pollo al forno	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	cosce di pollo fresche	g.	90	130	180
	limone	g.	5	5	5
	olio extravergine	g.	1	1	2
	sale	g.	qb	qb	qb

28	arista	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	arista	g.	80	100	120
	olio extravergine	g.	4	5	6
	sale	g.	qb	qb	qb

29	formaggio	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	galbanino/galbanone	g.	50	60	80

30	cotolette di tacchino	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fesa di tacchino fresca	g.	60	80	100
	uova (n. 1 ogni 5 razioni)				

pane grattugiato	gg.	5	7	10
olio extravergine	gg.	2	2	3
sale	gg.	qb	qb	qb

31	sfornato di patate	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	uova intere	gg.	10	10	15
	patate	gg.	60	80	100
	prosciutto cotto	gg.	20	25	30
	parmigiano reggiano	gg.	4	5	6
	olio extravergine	gg.	4	5	6
	sale	gg.	qb	qb	qb

32	arrosto di tacchino	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	carne di tacchino fresca	gg.	80	100	120
	olio extravergine	gg.	3	4	5
	odori e sale	gg.	qb	qb	qb

33	filetto di nasello alla pizzaiola	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	filetto di nasello cong.	gg.	90	110	180
	pelati	gg.	20	30	40
	olio extravergine	gg.	3	4	5
	sale e aromi	gg.	qb	qb	qb

34	filetti di platessa alia mugnaia	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	filetti di platessa cong.	gg.	80	100	130
	farina	gg.	5	7	10
	burro	gg.	3	4	5
	sale e prezzemolo	gg.	qb	qb	qb

35	filetti di merluzzo gratinati	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	filetti di merluzzo cong.	gg.	90	110	130
	sedano	gg.	10	15	20
	pane grattugiato	gg.	5	7	10
	olio extravergine	gg.	3	4	5
	sale, prezzemolo e limone	gg.	qb	qb	qb

36	carote alla julien	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	carote	gg.	80	100	120
	olio extravergine	gg.	3	4	5
	limone e sale	gg.	qb	qb	qb

37	insalata verde	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	insalata verde	gg.	30	40	50
	olio extravergine	gg.	5	6	7
	sale, aceto e/o limone	gg.	qb	qb	qb

38	insalata di pomodori	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pomodori	gg.	100	100	150
	olio extravergine	gg.	3	4	5
	sale e aceto	gg.	qb	qb	qb

39	insalata mista	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	insalata	g.	20	25	30
	carote	g.	20	30	40
	finocchi o pomodori	g.	20	30	40
	olio extravergine	g.	5	6	7
	sale	g.	qb	qb	qb

40	patate lesse o al vapore	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	patate	g.	100	150	200
	olio extravergine	g.	4	5	6
	sale	g.	qb	qb	qb

41	bieta all'agro	U.M.	materne	elementari	medie/adulti
	coste f.o s.	g.	130	150	180
	olio extravergine	g.	5	6	7
	sale e limone	g.	qb	qb	qb

42	purea di patate	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	patate	g.	100	150	200
	latte	c.c.	15	20	30
	burro	g.	5	7	10
	parmigiano reggiano	g.	3	4	5
	sale	g.	qb	qb	qb

43	finocchi in insalata	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	finocchi	g.	100	150	200
	olio extravergine	g.	2	3	4
	sale	g.	qb	qb	qb

44	fagiolini lessati o al vapore	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fagiolini freschi o surgelati	g.	5	6	7
	olio extravergine	g.	5	6	7
	sale	g.	qb	qb	qb

45	patate arrosto	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	patate	g.	100	150	200
	olio extravergine	g.	4	5	6
	sale	g.	qb	qb	qb

46	zucchine trifolate	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	zucchine f.o.s	g.	120	170	200
	olio extravergine	g.	4	5	6
	sale	g.	qb	qb	qb

47	spinaci al burro	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	spinaci f.o.s	g.	130	150	180
	burro	g.	3	5	7
	sale	g.	qb	qb	qb
	aceto	c.c.	qb	qb	qb

	parmigiano reggiano	g.	2	3	3
48	yougurt alla frutta	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	yougurt alla frutta	g.	125	125	125
49	budino	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	budino	g.	125	125	125
50	mela	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	mela	g.	130	150	150
51	pera	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pera	g.	130	150	150
52	arancia	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	arancia	g.	130	150	150
53	banana	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	banana	g.	130	150	150
54	frutta di stagione	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	frutta di stagione	g.	130	150	150
55	pane	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pane	g.	30	50	80
56	acqua minerale naturale	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	acqua minerale naturale	l.	0,5	0,5	0,5

Indicazioni specifiche:

in riferimento ai “Criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” di cui all’ Allegato 1 – Piano d’ azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PANGPP), pubblicato sulla G.U. n. 220 del 21.09.2011, si raccomanda che le porzioni offerte siano adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

Le tabelle saranno soggette a validazione da parte della ASL/SIAN a cura dell’ Impresa aggiudicataria.



CITTÀ DI ALBANO LAZIALE

**CAPITOLATO SPECIALE
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA da anno scolastico
2018/2019 ad anno scolastico 2022/2023 ed eventuale rinnovo biennale
Riferimento normativo generale : art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati**

Allegato n. 4

**“Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate
alimentari”**

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Lo scopo del presente allegato è quello di indicare le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da fornire, nel rispetto delle vigenti leggi in materia e della qualità dei prodotti di seguito indicata.

Deve essere inoltre garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per il trasporto che per la conservazione.

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati (**OGM**) tramite certificazioni e a quanto disposto dal Regolamento CE n. 641 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n.1829/2003) e Regolamento CE n.1830 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Tutti i prodotti da **agricoltura biologica** devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione Europea e, quindi, devono essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i **prodotti DOP e IGP** devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari)

I prodotti provenienti dal **Mercato Equo e Solidale** devono ottemperare a quanto contenuto nella Risoluzione del Parlamento Europeo, 2005/2245 (INI), approvata il 6 luglio 2006 e devono provenire dai circuiti di commercializzazione e/o dalle associazioni indicate nell'allegato 1 di suddetta Risoluzione.

I generi alimentari dovranno essere di prima qualità e dovranno essere prodotti nel rispetto della vigente normativa generale e di settore sia per quanto riguarda la composizione delle

materie prime sia per quanto riguarda l'approvvigionamento, la produzione, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto.

Inoltre è vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche
- congelare il pane
- usare dadi o estratti per brodi o minestre.
- utilizzare cibi precotti.
- Utilizzare il minestrone surgelato per la preparazione dei primi piatti.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime sono:

- fornitura regolare
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato
- etichette provviste di indicazioni stabilite dalla vigente normativa (D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lvo n. 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica, Reg. CE 1169/2011)
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.), lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc. L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

Di tutte le derrate previste nel presente allegato deve essere garantita la fornitura, salva documentata irreperibilità sul mercato: in tal caso la ditta deve richiedere l'autorizzazione del prodotto proposto in sostituzione all'A.C. Inoltre, qualora durante il decorso dell'appalto si manifestasse l'esigenza di inserire un prodotto non contemplato nel presente allegato, l'A.C., valuterà la scheda tecnica del prodotto proposto ed esprimerà parere positivo o meno.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PRODOTTI SURGELATI

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; la quantità richieste dovranno pervenire adeguatamente confezionate e sigillate.

Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti dell'autorizzazione per trasporto di prodotti congelati/surgelati in base alla normativa vigente di settore ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

In generale: chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.

RINTRACCIABILITÀ

L' I.A., ai sensi dell'art. 18 del Regolamento C.E. 178 del 28 Gennaio 2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale. Non è necessario fornire tale documentazione per le seguenti tipologie di prodotti:

- provenienti da agricoltura biologica,
- provenienti dal Mercato Equo e Solidale,
- a Denominazione di Origine Protetta (DOP),
- a Indicazione Geografica Protetta (IGP),

Questi tipo di alimenti sono prodotti a filiera controllata e rintracciabile. La tracciabilità è, infatti, garantita dai diversi disciplinari che ne regolano e/o normano le produzioni. Alimenti per cui è richiesta la documentazione che evidenzia la rintracciabilità di filiera ai sensi dell'art. 18 del regolamento CE 178/2002:

- Tonno all'olio di oliva
- Olive snocciolate
- Prosciutto cotto arrosto
- Pancetta tesa
- Gnocchi di patate
- Prodotti ittici surgelati (diverse specie)
- Cuori di carciofo surgelati
- Gelato

CEREALI E DERIVATI

1. FARINA BIANCA BIOLOGICA

Prodotto da agricoltura biologica. Deve possedere le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla normativa vigente. Non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento e non deve presentare colore, odore e sapore anomali. L' imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e una idonea protezione del prodotto.

Le tipologie richieste sono:

Farina Tipo 0

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

Farina Tipo 00

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

2. PANE FRESCO BIOLOGICO

Prodotto da agricoltura biologica. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla normativa vigente per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, deve essere prodotto e confezionato non oltre otto ore prima della consegna ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 04 Luglio 1967 e successive integrazioni e modificazioni.

Le caratteristiche devono essere le seguenti:

- preparato con le farine di grano di tipo "0" e/o "00", acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro sodico)
- fornito a fette in confezioni che dovranno avere tre pesi diversi: 30 gr, 40 gr, 50gr.
- fornito in formato panino per la preparazione dei cestini come riportato nell'Allegato 4. I panini devono avere un peso pari a 70 gr.

- con la crosta dorata e croccante e la mollica morbida ma non collosa e con alveolatura regolare
- alla rottura con le mani – o al taglio – deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica
- gusto e aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di muffa o altro.
- essere esente da parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti
- Confezionato in pellicola microforata con etichetta che riporta la data di produzione

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi del D.L.vo n. 155/97 e dell'art. 26 della legge n. 580/1997 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento."

3. PANE SPECIALE (PANINI ALL'OLIO)

Prodotto da agricoltura biologica. Nella produzione di pane speciale (panini all'olio) deve essere dichiarato il tipo di ingrediente utilizzato che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 - L. 580/67 e dai D.M. 5/2/70 e D.M. 2/2/76. Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "O", acqua, olio extra vergine di oliva (5%), lievito, sale, farina di malto d'orzo.

Caratteristiche chimiche e organolettiche:

a) Caratteristiche chimiche:

Umidità media: 23 %,

b) Caratteristiche organolettiche:

sapore e odore caratteristici, e devono essere assenti altri tipi di odore.

Confezionamento: con pellicola perforata per alimenti.

Ogni panino deve avere una grammatura di 30 gr e 40 gr come indicato nell'Allegato 4

Il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre otto ore prima della consegna.

4. PANE GRATTUGIATO

Prodotto da agricoltura biologica. Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "O" e "OO". Deve essere consegnato in confezioni originali, sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale, destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma d'insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Deve presentare odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

5. IMPASTO FRESCO LIEVITATO PER PIZZA

Ottenuto da lavorazione di farina tipo "O" o "OO", acqua, olio extra vergine di oliva, lievito di birra e sale.

Non sono ammessi preparati nei quali sono presenti conservanti

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 4 ore dal ricevimento.

La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

6. RISO BIOLOGICO FINO RIBE PARBOILED

Prodotto da agricoltura biologica Il riso deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per gruppo di appartenenza e varietà.

E' richiesto: riso fino ribe tipo parboiled

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Il riso deve avere un umidità non superiore al 14%. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna e non deve lasciare le mani incipriate.

Deve essere con chicchi integri, con tolleranza del 3% di rottura, deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e sostanze estranee;

Il riso non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione. Il riso non deve essere cosperso di polvere quale gesso, caolino o presentare un colore non proprio derivante da colorazione con sostanze diverse, quali ad esempio cromato di piombo, ossido di ferro, ecc., per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate

Deve essere confezionato sottovuoto in confezioni da 1 – 5 Kg.

7. PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

Prodotto da agricoltura biologica. Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro di qualità superiore coltivato in Italia e acqua (art. 6 DPR 9/2/2001 n. 187) con i requisiti merceologici ed igienici precisati nelle norme vigenti di settore.

Si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva. Il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti.

Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite, esenti da alterazioni dell'odore, integre e come pacchi dal peso di 0,5-1 o 5 kg. Inoltre, deve essere in perfetto stato di conservazione, esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e non colorata artificialmente.

Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria. Dopo la doppia cottura, deve rimanere al dente.

Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura

b) resa (aumento di peso con la cottura).

Formati utilizzati

FORMATI DI PASTA:

PENNE RIGATE, PENNETTE, MEZZE PENNE, PIPE RIGATE, PIPE RIGATE PICCOLE, CONCHIGLIE, SEDANI, TORTIGLIONI, RIGATONI, MEZZE MANICHE, SEDANINI, FUSILLI, GRAMIGNA, GNOCCHETTI SARDI, FARFALLE, CONGHIGLIE

FORMATI DI MINESTRE:

SEMI DI MELONE, STELLINE, CORALLINI, DITALINI RIGATI, CONCHIGLIETTE, GRATTINI, SEDANINI. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste nel menu. Quando non specificato nel menu, utilizzare i tipi di pasta riportati nel presente allegato.

8. ORZO PERLATO BIOLOGICO

Prodotto da agricoltura biologica. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, privo di corpi estranei generici e semi infestanti. E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alternarne la composizione naturale.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture.

L'etichettatura deve essere confacente alla vigente normativa.

I granelli d'orzo devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

9. FARRO PERLATO BIOLOGICO

Prodotto da agricoltura biologica. I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

10. GNOCCHI DI PATATE

Di semola con patate, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata da conservarsi in frigorifero.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere.

Il prodotto deve essere confezionato con almeno il 60% di patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua.

La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale e di non disfarsi né diventare collosi. Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

La confezione e l'etichettatura devono essere conformi alla vigente normativa.

BISCOTTI

Prodotto da agricoltura biologica. I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti dei prodotti da forno e devono avere una perfetta lievitazione e cottura. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelate con sfarinati di grano, devono indicare anche la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti, non devono essere impiegati colorati e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti.

Gli ingredienti principali devono essere: farina di frumento, farina di riso per la tipologia biscotti di riso, zucchero, materie grasse (burro, margarina vegetale, oli vegetali), uova. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, nonché di oli e di grassi idrogenati. Non devono essere dolcificati con edulcoranti di sintesi e non sono ammessi additivi antiossidanti.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali. Umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Le tipologie richieste sono:

- secchi;
- allo yogurt;
- al riso;
- wafers al cacao e alla vaniglia.

Le confezioni da utilizzare in monoporzione devono riportare l'etichettatura a norma di legge. Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

11. BISCOTTI EQUO SOLIDALI

Requisiti qualitativi:

- devono contenere almeno il 30% sul peso totale di materie prime, provenienti dal mercato equo solidale;
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;

- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%.

Tipologie richieste:

- secchi;
- frollini al miele /al cacao.

Le confezioni da utilizzare in monoporzione devono riportare l'etichettatura a norma di legge. Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

LEGUMI

12. LEGUMI SECCHI

Prodotto da agricoltura biologica. Da utilizzarsi secchi e confezionati in atmosfera modificata secondo la normativa vigente.

Essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti, privi di corpi estranei, privi di muffe e con scadenza non superiore ad un anno della raccolta. Devono provenire da coltivazioni comunitarie.

Devono essere puliti, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), sani, uniformemente essiccati.

Le tipologie richieste sono:

- ceci
- fagioli cannellini, borlotti
- lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi

13. PISELLI SURGELATI BIOLOGICI

Prodotto da agricoltura biologica, deve essere sano, brillante ed integro, da piselli maturi e interi.

Le tipologie richieste sono: "fini", "finissimi".

Il prodotto deve essere surgelato nei tempi e modalità previste dalla normativa vigente di settore. Il prodotto non deve presentare i seguenti difetti: frammenti di piselli e pelli; piselli macchiati e gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto, "ad elevato grado di interezza", cioè che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

CONSERVE E SEMI CONSERVE

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato e tutte le indicazioni previste in materia di etichettatura in base alla vigente normativa.

14. POMODORI PELATI INTERI BIOLOGICI O POLPA DI POMODORO BIOLOGICI A CUBETTI

Prodotto da agricoltura biologica. I frutti devono presentarsi, ben compatti, interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli e di parti depigmentate, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. Non devono avere parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia. Il prodotto deve essere privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;

Sono richiesti esclusivamente pomodori di produzione Nazionale.

Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurire l'uso nella giornata.

I pomodori confezionati in banda stagnata devono provenire dall'ultimo raccolto.

Devono essere in confezioni originali, esenti da fenomeni di alterazione (non arrugginite, non ammaccate, non bombate, punti di corrosione interni) e in contenitori in banda stagnata.

L'etichetta deve riportare la quantità netta di prodotto e il peso del prodotto sgocciolato.

Il contenitore o il dispositivo di chiusura devono recare impressa o litografata o apposta in modo indelebile la dicitura d'identificazione del lotto di produzione.

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 3 anni di conservazione

Confezionamento:

- latte smaltate internamente da circa 400g, o 3 o 5 Kg

15. PESTO ALLA GENOVESE BIOLOGICO

Prodotto da agricoltura biologica. Il prodotto di produzione industriale deve essere contenere i seguenti ingredienti: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale.

Deve avere consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti e non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Va utilizzato il prodotto confezionato in barattoli in vetro.

17. TONNO IN SCATOLA

Deve essere scelto tonno (Thunnus Alcares, tonno a pinna gialla) in olio di oliva, evitando quello di semi. Deve essere prodotto di prima scelta a tranci senza briciole o frammenti in confezioni esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno consistenza compatta e uniforme,

non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie. L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti, non deve presentare colore e sapore anomali.

Le confezioni devono essere prodotte in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto e non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Confezioni:

Lattine monoporzioni

Latte multiporzioni

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

I prodotti, da agricoltura biologica, devono essere di qualità superiore e saranno preferiti quelli di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti nel rispetto della normativa vigente:

- identificazione: imballatore e /o speditore
- natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale
- caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro
- se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

18. ORTAGGI FRESCHI BIOLOGICI DI 1° CATEGORIA

Le caratteristiche che tutti gli ortaggi devono avere sono:

- Prodotti da agricoltura biologica
- Di recente raccolta
- Asciutti e puliti
- Maturi fisiologicamente, non solo commercialmente
- Essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste
- Essere omogenei e uniformi

- Privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- Turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito d'improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera
- Privi di parassiti animali o vegetali
- Indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche
- Presentare tracce d'appassimento e d'alterazioni anche iniziali.

Si rileva l'obbligo che le aziende produttrici osservino i tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta e che non siano utilizzati, per l'immagazzinamento, altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.

Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CE

Le categorie richieste sono le seguenti:

ORTAGGI A RADICE: carote

ORTAGGI A BULBO: cipolla, aglio.

ORTAGGI A FRUTTO: pomodori (da insalata, ciliegino, S.Marzano), zucchine, zucca, melanzane

ORTAGGI A FIORE: cavolfiore, broccolo romanesco

ORTAGGI A FUSTO: finocchio, sedano

ORTAGGI A FOGLIA: bieta, spinaci, indivia, lattughe, scarola.

AGLIO SECCO BIANCO Grado e livello di maturazione: senza germogli esterni o interni allo spicchio. Condizione del frutto e della foglia: bianco o rosa per varietà con guaina internamente chiusa, forma da regolare ad irregolare. Caratteristiche del singolo pezzo: media mm. 40 con minimo mm. 35 e massimo mm. 50; differenza dal più grande al più piccolo inferiore a mm. 15. Presenza di foglie o fiore: non ammesse. Forma per la confezione: sfusi in cassetta, trecce o mazzi. Pezzi o quantità per confezione: casse da kg. 5 o kg. 10. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

BIETA Grado o livello di maturazione: foglia aperta a consistenza coriacea. Condizione della foglia: verde intenso non ingiallito. Caratteristiche per singolo pezzo: mazzi legati intorno a Kg. 0,5. Presenza di foglie: SI. Forma per confezione: casse cm. 40 x cm. 60. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: assenza di terra e residui di radice, differenza di peso tra mazzi inferiore al 15%.

BROCCOLO TIPO ROMANESCO Grado o livello di maturazione: da poco serrato a chiuso e duro. Condizione del fogliame: da verde a bluastro. Condizione del corimbo: verde intenso e di forma piramidale, i fioretti omogenei nel colore e nella forma, risultano essere ottimamente chiusi alla base della testa. Lunghezza per singolo pezzo: palle da Kg. 0,5 fino a kg. 0,8 (massimo Kg. 1) e taglio netto al gambo. Forma per confezione: cassette cm. 40 x cm. 60 da 8 - 10 - 12 pz/cassa. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a Kg. 0,3.

CAROTE Grado o livello di maturazione: durezza regolare senza cuore significativo. Condizione del frutto: colorazione arancione uniforme da tenue a intenso tipica della varietà, non biforcute né spezzate. Caratteristiche per singolo pezzo: lavate e senza radici emesse o spaccature longitudinali. Lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/1 50 gr. - a 20 cm/250gr. Presenza di foglie: NO. Forma per confezione: sfuso in cassetta cm. 40 X cm. 60. Pezzi o quantità per confezione: casse da Kg. 10. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: confezioni uniformi per categoria e calibro con differenze tra la più grande e la più piccola inferiori a 30mm/100g.

CAVOLFIORE Grado o livello di maturazione: da poco serrato a chiuso e duro. Condizione del frutto o della foglia: da bianco a giallastro senza macchie e rosure di cavolaia. Caratteristiche per singolo pezzo: con spuntatura a corona di 1 - 2 palchi di foglie in corrispondenza del massimo diametro. Lunghezza per singolo pezzo: palle da Kg. 0,5 a kg. 0,8 (massimo Kg. 1) e taglio netto al gambo. Forma per confezione: cassette cm. 40 x cm. 60 da 8 - 10 - 12 pz/cassa. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a Kg. 0,3.

CIPOLLA DORATA E BIANCA Grado o livello di maturazione: ad essiccazione quasi ultimata. Condizione del frutto o della foglia: dorato, pulito senza guaine staccate o invaiature da luce. Caratteristiche per singolo pezzo: rotondeggiante con diametro da 50 a 100 mm. Presenza di foglie: NO. Forma per confezione: casse cm. 30 x cm. 40 – cm. 30 x cm. 50. Pezzi o quantità per confezione: da Kg. 5 a kg. 10 per cassa. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: differenza dalla più grande alla più piccola, per cassa, compresa tra 20 e 40 mm.

FINOCCHIO Grado o livello di maturazione: perfettamente croccante, non stopposo o vetrificato. Condizione del frutto o della foglia: bianco candido con gambo verde chiaro. Caratteristiche per singolo pezzo: da gr. 170 a gr. 400 a pezzo (ottimale gr. 250-360).

Lunghezza per singolo pezzo: germogli tagliati a cm 2 con o senza ciuffo. Forma per confezione: cassetta 30x40 o 30x50. Pezzi o quantità per confezione: ordinati in un unico strato. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: uniformità di pezzatura per confezione con differenze dal più grande al più piccolo di max gr. 150.

INDIVIA (cultivar derivate da *Cichorium endivia* L. var. *crispa*), **SCAROLA** (cultivar derivate da *Cichorium endivia* L. var. *latifolia*) Grado o livello di maturazione: cesto pieno con internodi serrati a forma tipica per varietà. Condizione della foglia: tipica per varietà, ma a cuore sbiancato (bianco o giallastro per varietà). Caratteristiche per singolo pezzo: non meno di gr. 350 per cespo con differenza dal più grande al più piccolo non superiore a gr 150. Forma per confezione: cassa 40x60 in unico strato. Pezzi o quantità per confezione: 8-12 pezzi per cassa. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: foglie esterne non sfrangiate e smarginate in corso di incassettamento, né presenza di larve e di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento.

LATTUGHE (cultivar *Lactuca sativa* L. *capitata*, lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; *L. sativa* L. var. *longifolia*, lattuga romana),

Grado o livello di maturazione: cespo compatto di buona chiusura del grumolo con internodi serrati e forma tipica per varietà. Caratteristiche per singolo pezzo: con differenze dal più grande al più piccolo di non oltre gr. 100. Peso minimo 150 gr.

Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. Tolleranza: nelle lattughe è ammesso il difetto di colorazione tendente al rosso causato dall'abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo. Per tutte le categorie viene tollerato 10% nella pezzatura (riferito ad ogni singolo cespo).

Forma per confezione: cassetta 30x50 - 40x 60. Pezzi o quantità per confezione: 12 pezzi per cassa. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: foglie esterne non sfrangiate e smarginate in corso di incassettamento, né presenza di larve di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento.

MELANZANA Condizione del frutto o della foglia: giunte ad uno stadio di sviluppo tale senza che la polpa sia fibrosa o legnosa, e senza sviluppo eccessivo di semi, prive di umidità esterna anormale e privo di odore e sapori estranei. Caratteristiche per singolo pezzo: diametro minimo per le melanzane lunghe 40 mm, per le melanzane globose 70 mm forma tipica per varietà. Forma per confezione: scatola di cartone o cassa aperta. Pezzi o quantità per confezione: collo da Kg. 5. Caratteristiche generali: devono essere intere, sane, prive di

marciume, pulite, munite di calice e di peduncolo, consistenti, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti. Note: peso minimo 100 gr per singolo pezzo.

POMODORO TIPO SAN MARZANO O DA INSALATA Grado o livello di maturazione: leggermente arretrata. Condizione del frutto: oltre 1/3, ma meno di 4/5 in piena colorazione. Caratteristiche per singolo pezzo: diametro superiore a 35 mm. Lunghezza per singolo pezzo: lunghezza tipica per varietà. Presenza di foglie: NO. Forma per confezione: casse 40x60. Pezzi o quantità per confezione: da kg 15. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide, né crepe di alcun genere.

POMODORO CILIEGINO Grado o livello di maturazione: rosso, sugoso e saporito. Condizione del frutto: in piena colorazione. Caratteristiche: a grappolo. Caratteristiche per singolo pezzo: diametro compreso tra 1 e 2 cm. Lunghezza per singolo pezzo: lunghezza tipica per varietà. Presenza di foglie: NO. Forma per confezione: casse 30x40. Pezzi o quantità per confezione: da kg 4. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: grappolo intero, singolo frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide, né crepe di alcun genere.

SEDANO A COSTE Condizione della foglia: verde pallido sbiancato alla base per 1/3. Caratteristiche per singolo pezzo: maggiore da gr. 400 a gr. 700, con differenza dal più grande al più piccolo inferiore a gr. 150. Lunghezza per singolo pezzo: pianta intera superiore a cm 30. Forma per confezione: cassetta 30x50 O 40x60. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: è ammessa leggera rugginosità e max due nervature aperte o rotte.

SPINACI

Grado o livello di maturazione: foglia aperta a consistenza coriacea. Condizione della foglia: verde intenso non ingiallito. Caratteristiche: essere privi di stelo fiorifero esenti da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm. Forma per confezione: casse cm. 40xcm. 60. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: assenza di terra e residui di radice, differenza di peso tra mazzi inferiore al 15%.

ZUCCA GIALLA Condizione del frutto: arancione o giallo/marrone tipico. Caratteristiche per singolo pezzo: forma tipica per varietà da Kg. 0,5 a kg. 2,5. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

ZUCCHINA CHIARA Grado o livello di maturazione: polpa piena, senza abbozzi di semi o spaccature interne. Condizione del frutto: Verde chiaro tipico per varietà e apice chiaro. Caratteristiche per singolo pezzo: taglio netto alla base con parte del peduncolo. Lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm. Presenza di foglie o di fiore: NO. Forma per confezione: cassetta da 30x40 - 30x50. Caratteristiche Generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

ZUCCHINA SCURA Grado o livello di maturazione: Polpa piena senza abbozzi di semi o spaccature interne. Condizione del frutto: verde intenso tipico per varietà con apice chiaro lattiginoso. Caratteristiche per singolo pezzo: taglio netto alla base con parte del peduncolo. Lunghezza per singolo pezzo: da 15 a 20 cm. Presenza di foglie o di fiore: NO. Forma per confezione: Cassetta 30x40 - 30x50 Caratteristiche Generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

19. PATATE BIOLOGICHE

Prodotti da agricoltura biologica. Possono presentare un minimo di terra all'arrivo, sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, con abrasioni, maculosità bruna della polpa.

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti anti germogliativi.

La morfologia deve essere uniforme, con un peso minimo di gr. 60 e un peso massimo di gr. 250 per tubero. Il peso minimo per tubero potrà essere inferiore a quello previsto solo nel caso di forniture di prodotto novello.

Le singole partite devono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola coltura e devono essere selezionate per qualità e grammatura.

Devono essere esenti da odori e/o sapori estranei e possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Sono ammessi i seguenti imballaggi: tele ed imballaggi lignei, tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

20. FRUTTA FRESCA BIOLOGICA DI 1° CATEGORIA

Prodotto da agricoltura biologica. La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità

fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce d'appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostane, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura, ecc.), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo. Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CE, il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerba ed essere pronta al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti post-raccolta.

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CE.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione: imballatore e/o spedizioniere
- natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni e clementine;
- origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale
- caratteristiche commerciali: categoria e calibro
- il marchio che certifica che il prodotto sia biologico
- se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia
- se del caso, deverdizzazione per gli agrumi

Tipologie richieste:

ALBICOCCHE: Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo. Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi lievi difetti di buccia. Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più

grande al più piccolo inferiori a 3 mm. Forma per confezione: cassetta 30X50. Pezzi o quantità per confezione: sfuso. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

ARANCE Varietà: Navel (varie tipologie), Ovale, Tarocco, Sanguinello, Moro. Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidenti localizzati. Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci. Grado BRIX: maggiore 12. Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 8 per tutte le varietà. Forma per confezione: casse di legno o di cartone 40 x 60 – 30x40. Pezzi o quantità per confezione: sfuso. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. ARANCE TAROCCO – SAGUINELLO – ROSSE - MORO

Contenuto minimo di succo: 30% ARANCE NAVEL – OVALE

Contenuto minimo di succo: 35%

BANANA MERCATO EQUO-SOLIDALE Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi. Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature. Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr. Forma per confezione: casse cartone e/o sacchi in plastica. Pezzi o quantità per confezione: sfuso. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

CACHI O LOTI Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, di colore giallo e molto duri. In questi casi il frutto, è caratterizzato da parti che maturano in maniera differente tra loro. Conservazione: i frutti acerbi, devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, su un vassoio di cartone e conservati in un luogo asciutto e senza luce, fino a che non avranno raggiunto la giusta maturazione.

I frutti maturi, devono essere posti nella parte meno fredda del frigo per non oltre tre giorni. Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

CILIEGE Grado o livello di maturazione: Piena colorazione, intere, sane. Aspetto fresco e con peduncolo. Condizione del frutto: Rosso pieno, tipico per varietà. Grado BRIX: superiore 12. Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro minimo 17. Forma per confezione: Cassetta 30 x 50 o contenitore da gr. 500 in vassoio Pezzi o quantità per confezione: Sfuse. Caratteristiche

Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

CLEMENTINE e MANDARINI Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini. Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi. Grado BRIX: oltre 11. Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà. Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4,1; mm 8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9. Forma per confezione: cassa cartone o legno 30 X 40. Pezzi o quantità per confezione: sfuso. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

FRAGOLE Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra. Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

MELA GIALLA TIPO GOLDEN Varietà: Golden. Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera. Grado BRIX: superiore 10. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo. Forma per confezione: cassa 40x60 di legno e di cartone. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

MELA ROSSA TIPO STARK Varietà: Florina, Imperatore, Morghenduft, Royal Gala, Stark. Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera. Grado BRIX: superiore 10. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo. Forma per confezione: cassa 40x60 di legno e di cartone. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

MELONE Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno di distacco del picciolo. Condizione del frutto: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio. Grado BRIX: superiore 14. Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra. Pezzatura da gr. 350 a gr. 700. Forma per confezione: cassa 40x60. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

PESCHE (NETTARINE – GIALLE) Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita. Condizione del frutto: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51

mm diametro. Forma per confezione: vassoio 40x60 con alveoli o cassetta 30X40 sfuse. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

PERE Varietà: Abate, Conference, Decana, Kaiser, D'Anjou, Williams, Santa Maria. Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera. Grado BRIX: superiore 12. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo. Forma per confezione: cassa 40x60 o cartone 30 x 50 in alveolo e strati. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

PRUGNE ROSSE E GIALLE Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso. La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

KIWI Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20. Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita. Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà. Grado BRIX: minimo 6,2. Forma per confezione: cassetta 30x50 o cassone. Pezzi o quantità per confezione: Sfuso Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotti.

21. VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge vigente.

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse in modo da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. Devono essere utilizzati prodotti surgelati in piccole pezzature in modo da cuocere direttamente il quantitativo necessario, senza effettuare la fase di scongelamento.

Requisiti qualitativi:

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;

- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di 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 spappolato;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- calo peso: < 20% +/-3%.

Tipologie richieste:

- fagiolini fini biologici;
- cuori di carciofo;

CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE

22. BOVINO ADULTO FRESCO (VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP)

La carne di bovino, proveniente da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE, deve appartenere:

- categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato)
- alle classi di conformazione: U
- alla classe di ingrassamento: 2
- tempo di frollatura di almeno 12 giorni

Tagli indicativamente richiesti: polpa di spalla, noce, girello.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo-rosso, colorito brillante, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candito ben disposto fra i fasci muscolari tale da dare aspetto marezzato, consistenza pastosa, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C.

La shelf-life residua del prodotto deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per confezioni inferiori al kg e di 21 giorni per pezzature maggiori.

Carne macinata: il macinato, preparato a partire da un taglio magro, va utilizzato immediatamente. Non va utilizzato macinato preparato in giorni precedenti.

23. CARNE SUINA BIOLOGICA FRESCA

Le carni suine devono provenire da allevamenti biologici nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE.

Le carcasse devono appartenere a:

- Categoria di peso L (leggero)
- Classe di carnosità U

Tagli richiesti: arista, spalla.

Le carni devono presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fina, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C.

La shelf-life residua del prodotto deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per confezioni inferiori al kg e di 21 giorni per pezzature maggiori. Il prodotto deve essere refrigerato e confezionato sottovuoto.

24.POLLO BIOLOGICO FRESCO

Le carni di pollo fresco devono provenire da animali allevati, con metodo biologico, sul territorio nazionale e da stabilimenti riconosciuti CE ed essere di categoria A. La shelf-life residua del prodotto deve essere di 14 giorni. La macellazione dei polli deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato uniforme o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, devono essere integre, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e prive di ossa rotte sporgenti.

La pelle deve avere spessore fine, di colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica e priva di ecchimosi. E' ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tutte le tipologie devono essere confezionate sottovuoto.

TIPOLOGIE RICHIESTE

- PETTI DI POLLO

I petti di pollo devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza

di forcilla, sterno, cartilagine e pelle. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

- FUSO DI POLLO

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Devono possedere le seguenti caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;

- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

25. TACCHINO BIOLOGICO FRESCO

Il prodotto deve provenire da animali di allevamenti biologici d'origine nazionale e riconosciuti CE.

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie) e sono ammesse quelle di classe A. Il periodo d'allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro - carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato uniforme o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, devono essere integre, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e prive di ossa rotte sporgenti.

La pelle deve avere spessore fine, di colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica e priva di ecchimosi. E' ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

Tipologie richieste:

FESA DI TACCHINO

La fesa di tacchino fresca deve:

- Essere macellati da non oltre 5 (cinque) giorni e conservati a temperatura di refrigerazione;
- Essere priva di ossa e di parti legamentose;
- Essere di gusto gradevole e tenera;
- Non presentare caratteristiche organolettiche alterate;
- Essere confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata ed avere una shelf-life residua di 14 giorni

26. CONIGLIO BIOLOGICO FRESCO

La carne di coniglio dovrà pervenire da animali di allevamenti biologici, macellati in Italia e in stabilimenti riconosciuti CE. Devono essere completamente eviscerate, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale che non può essere spellata. La carne dovrà essere di colore bianco rosato, asciutta, con assenza di ecchimosi, grumi di sangue e ferite.

Le carcasse dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Carcassa completamente eviscerata senza testa da kg. 1,300 a kg. 1,600;
- Età media dei soggetti da 11 a 13 settimane (77/91 giorno)
- Esente da grasso color giallo;

Tipologia richieste: coniglio disossato confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva e con una shelf-life residua prevista di 14 giorni.

27. AGNELLO IGP FRESCO

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE.

Le caratteristiche che devono presentare sono: colore bianco-rosato, tessuto adiposo bianco candito e compatto, tessitura compatta ma morbida.

Tipologie richieste: coscia disossata, lombo, spalla confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata. La shelf-life residua del prodotto deve essere di 21 giorni.

SALUMI

I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario-

I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

28. PANCETTA TESA

Il prodotto deve essere ottenuto da pancette selezionate di suino adulto nazionale, salate e aromatizzate, stagionate.

La parte magra non deve risultare eccessivamente molle. Il grasso non deve essere molle, rancido e ingiallito. Non devono esservi difetti di colore, odore o di altro genere. Stagionatura: deve essere fatta in ambienti a microclima controllato per un periodo minimo di 30 giorni.

Devono essere utilizzati tranci o la forma intera sottovuoto.

29. PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI BIOLOGICO

Prodotto ottenuto mediante l'utilizzo di suini provenienti da allevamenti biologici. Non deve essere un prodotto ricostituito e in sezione devono essere visibili i fasci muscolari.

Dovrà avere pezzatura media di kg. 6-8, presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, privo di parti cartilaginee e di tasche gelatinose, e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti. Il prosciutto deve essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi devono essere dichiarati in etichetta secondo le norme vigenti.

I prosciutti interi devono essere confezionati in idoneo involucro plastico o di alluminio, devono essere integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato. L'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

30. PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

Il prosciutto cotto arrosto deve provenire da cosce fresche di suino maturo. Le cosce devono subire una rigorosa selezione delle carni per poter subire questo tipo di lavorazione. Le carni vanno salate. La stagionatura deve essere di minimo 14 mesi. Il peso deve essere compreso tra i 5 e gli 8 kg. Il prodotto deve presentare una shelf life di 180 giorni e va mantenuto a una temperatura massima di 9°C. I prosciutti interi devono essere confezionati in idoneo involucro plastico o di alluminio, devono essere integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. L'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo

31. MORTADELLA BOLOGNA IGP

La mortadella deve essere confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale. Essere di forma ovale. Dovrà contenere non più del 25% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose. Sale e spezie in giusta proporzione. L'odore dovrà essere gradevole, non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%. Inoltre, dovrà essere senza polifosfati aggiunti. La mortadella intera essere confezionata in idoneo involucro plastico integro e munito delle etichettature previste dalla normativa vigente. L'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo

PRODOTTI DELLA PESCA

32. PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il pesce dovrà essere surgelato all'origine, dovrà essere surgelato, confezionato, etichettato nel rispetto della vigente normativa di settore. I prodotti ittici devono provenire da pesca sostenibile rispettando i criteri di certificazione MSC. Il prodotto dovrà provenire da zone di produzione/confezione italiana o paesi CE, essere accuratamente eviscerato e privo di spine,

cartilagini e pelle; non deve avere subito fenomeni di scongelamento; deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

In etichetta deve essere dichiarata: la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica.

Inoltre deve:

- essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante
- non deve contenere altri ingredienti quali, ad esempio, sale o additivi
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti (es. bastoncini, cuori, etc)

I filetti di pesce surgelati da utilizzare sono:

- merluzzo atlantico (*Gadus Morua*)
- platessa (*Pleuroctones platessa*)
- sogliole (*Solea solea*)
- limanda (*Limanda limanda*)

Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20%.

I filetti non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine.

Devo avere un tenore di TMA (trimetilammina) 1 mg/100g; TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

OVOPRODOTTI

33. UOVA DI GALLINA IN GUSCIO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Prodotto da allevamento biologico. Le uova devono provenire da centri d'imballaggio ufficialmente riconosciuti, devono essere di origine nazionale.

Le caratteristiche qualitative sono:

- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, 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;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice ISTAT del Comune e codice allevamento
- la tipologia di allevamento 2 (a terra)
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione)
- la data di scadenza

Le uova devono comunque essere lavate ed immediatamente asciugate in modo accurato con materiale monouso subito prima del loro impiego.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria e deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 169/89 e Legge 3/08/2004 n° 204 e succ. mod.;

I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio.

34. LATTE UHT INTERO BIOLOGICO

Prodotto da allevamento biologico. Il latte deve essere di produzione nazionale ed essere adoperato per tutti gli utilizzi legati alle preparazioni culinarie. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es: acqua ossigenata), nè di additivi di alcun tipo. Deve essere prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti, in Tetrapack o bottiglia in vetro o PET. Il latte UHT deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

Deve essere di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare separazione delle fasi o grumi, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Tipologia:

- latte UHT intero: Grasso >3,5

35. RICOTTA BIOLOGICA – RICOTTA ROMANA BIOLOGICA

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Non devono contenere additivi alimentari, devono avere scadenza di almeno due settimane dalla data di consegna.

Non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: es Ricotta romana.

Le tipologie richieste sono:

- Ricotta: Deve essere prodotta dal siero di latte vaccino, pastorizzato dopo la produzione. Il valore di Umidità deve essere < 72 % +/- 3%.
- Ricotta romana: prodotta dal siero di latte di pecora, pastorizzato dopo la produzione.

Tutte e due le tipologie devono essere confezionate chiuse, in modo da garantire un'adeguata protezione al prodotto.

36. FORMAGGI BIOLOGICI A PASTA FILATA

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato. Non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro e i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Le tipologie richieste sono:

➤ formaggi a pasta filata freschi di latte vaccino o di bufala: mozzarella/fiordilatte

Deve essere ottenuta da latte vaccino o di bufala, senza additivi, ricco di fermenti lattici, sale, caglio. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere fornito nelle seguenti pezzature: a forma di ovoline del peso medio compreso tra i 30 e i 40 gr, confezionate in vaschette multiporzione

Solo per la preparazione dei primi piatti è consentito l'utilizzo della mozzarella/fior di latte in formato filone.

Requisiti richiesti:

- non deve presentare macchie o colore giallognolo;
- deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;

- non deve essere rinfrescata con acqua ma deve avere freschezza propria e immersa nel latte liquido;
- deve essere fornita in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza;
- La mozzarella di bufala campana (DOP) ha una forma rotonda con una superficie liscia mai viscida nè scagliata. Deve presentare una crosta molto sottile di colore bianco porcellanato. Sapore leggermente acidulo. Zone di produzione: Lazio, Campania, Molise, Puglia.

➤ formaggi a pasta filata stagionati: provolone dolce

La pasta deve essere compatta ed elastica e di colore leggermente paglierino, può presentare una leggera o rada occhiatura. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause. Devono avere un sufficiente periodo di stagionatura di 40-60 giorni che deve essere indicato in etichetta. Deve essere confezionato sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

37. FORMAGGIO FRESCO DA TAVOLA BIOLOGICO

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Deve presentare una pasta compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause. Il prodotto deve essere confezionato in maniera idonea in modo da evitare qualsiasi forma di alterazione.

Le tipologie richieste sono:

- Crescenza: ottenuta da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%.
- Stracchino: Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione.
Ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri.
Consegnato o in panetti da 1 Kg circa o in confezioni monodose da circa 100 gr.

43. FORMAGGI BIOLOGICI A PASTA PRESSATA

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura e i tranci confezionati sottovuoto.

Sono previste le seguenti tipologie:

- Caciotta: mista da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 30-40 giorni.
Umidità: < 45% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino),

Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3%

38. PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO DOP

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Il Parmigiano deve essere prodotto in conformità alla normativa vigente e secondo il Disciplinare di produzione. Inoltre, deve riportare impresso a fuoco sulla crosta o in etichetta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dalla normativa in merito ai prodotti DOP. Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura "Parmigiano Reggiano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Mentre per il prodotto in tranci dovrà essere presente la dichiarazione della ditta confezionatrice.

La stagionatura deve essere non inferiore a 18 mesi tale tempo deve essere dichiarato.

Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo. Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro e difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. L'odore o sapore devono corrispondere a quelle del prodotto tipico e non essere anomali.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto.

GRASSI DA CONDIMENTO

39. OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Prodotto da agricoltura biologica. L'olio extra-vergine d'oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la spremitura a freddo, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato come "olio extra vergine di oliva" ai sensi della legislazione in materia. Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con olii di altra natura.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione comunitaria e deve presentare una percentuale di acido oleico maggiore del 70% rispetto al totale degli acidi grassi.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Il prodotto deve essere confezionato in bottiglie di vetro da 1 litro.

40. BURRO

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato. Deve essere fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato. Non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- tenore di materie grasse del latte uguale o superiore all'80% ma inferiore al 90%
- tenore massimo di acqua del 16%
- materie secche non grasse massimo 2%
- perossidi: max N°0,5 meq/Kg +/-3%.

Aspetto: 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.

Le confezioni di burro devono garantire un'adeguata protezione del prodotto originali e sigillate. Devono essere confezionati in panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg.

ALIMENTI VARI

41. SALE MARINO IODATO

Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere "iodato", "iodurato" o "iodurato e iodato".

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

42. ACETO BIANCO

Il prodotto da agricoltura biologica deve essere conforme alle normative vigenti e deve essere privo di acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti. L'acidità tot. (ac. Acetico) deve essere di 6-12 % +/-3%.

La tipologia richiesta è aceto di vino rosso o bianco, ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione. Deve essere confezionamento in bottiglie in vetro.

43. VINO BIANCO PER USO GASTRONOMICO

Prodotto da agricoltura biologica. Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250 o 500, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

44. DESSERT PRONTI (BUDINO)

Il prodotto deve essere biologico e stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT.

Deve avere consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature e non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Sono richieste le seguenti tipologie: budino ai gusti di cioccolato e vaniglia confezionati in monoporzione.

45. GELATO

Prodotto industriale rispondente alla normativa vigente deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna, il prodotto deve avere ancora sei mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e, all'interno, di irregolarità di tessitura.

Le tipologie richieste sono:

- Coppette da 50 g al gusto di cacao o cioccolato e panna.
- Coppette da 50 g alla frutta

La confezione deve essere pulita e non aperta.

46. ERBE E SPEZIE

Prodotto da agricoltura biologica. Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile.

Se freschi devono essere: foglie intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni, esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale. Devono essere confezionate in mazzetti singoli.

Se disidratate, devono essere prodotte secondo la vigente normativa e in modo tale da garantirne la conservazione.

Le tipologie richieste sono:

- Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, basilico
- Disidratate (interi e in polvere):
erbe aromatiche (origano, prezzemolo, timo)
spezie: noce moscata e zafferano.

47. ACQUA

Acqua minerale naturale in confezione P.E.T. da lt. 1,5.

Per i parametri chimico-fisici richiesti si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni.

L'acqua, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200 km dal Comune di Grottaferrata.

Deve essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie. Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi. Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

48. SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE

Prodotto da agricoltura biologica. Puro succo di limone nazionale, non a base di concentrato, confezionato in bottiglie di vetro o di plastica da 1litro e da 200ml.

49. OLIVE VERDI SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

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 non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

CALENDARIO INDICATIVO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI DA UTILIZZARE

CALENDARIO DELLA FRUTTA FRESCA SECONDO LA STAGIONALITA'

GENNAIO arance, banane, mandarini, mele, kiwi, pere.

FEBBRAIO arance, banane, mele, kiwi, mandarini, pere.

MARZO arance, banane, mele, Kiwi, pere.

APRILE banane, mele, Kiwi.

MAGGIO banane, mele, fragole, melone, ciliegie.

GIUGNO albicocche, banane, ciliege, fragole, pesche, melone, prugne, susine, ciliegie.

SETTEMBRE banane, cachi, mele, prugne, susine, melone.

OTTOBRE banane, cachi, mele, melone, pere,

NOVEMBRE arance, cachi, banane, clementine, mandarini, mele, melone, pere, Kiwi.

DICEMBRE arance, banane, mele, pere, mandarini, melone, clementine, Kiwi.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI SECONDO LA STAGIONALITA'

GENNAIO aglio, bieta, carote, cavolfiori, broccoli, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, prezzemolo, sedano, scarola, spinaci, zucca, prezzemolo.

FEBBRAIO aglio, bieta, carote, cavolfiori, broccoli, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, prezzemolo, scarola, sedano, spinaci, zucca.

MARZO aglio, bieta, carote, cavolfiori, broccoli, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, prezzemolo, rosmarino, salvia, scarola, sedano, spinaci, zucca.

APRILE aglio, bieta, carote, cipolle, finocchi, lattuga, patate, prezzemolo, sedano, zucca, zucchine, pomodori, melanzane.

MAGGIO aglio, basilico, bieta, carote, cipolle, lattuga, patate, pomodori, prezzemolo, sedano, zucca, zucchine, melanzane.

GIUGNO aglio, basilico, bieta, carote, cipolle, lattuga, patate, pomodori, prezzemolo, sedano, zucca, zucchine, cetrioli, melanzane.

SETTEMBRE aglio, basilico, bieta, carote, cipolle, lattuga, patate, prezzemolo, pomodori, sedano, zucca, zucchine, melanzane.

OTTOBRE aglio, bieta, carote, cavolfiori, cipolle, lattuga, patate, prezzemolo, sedano, zucca, zucchine, pomodori, melanzane.

NOVEMBRE aglio, bieta, broccoli, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, prezzemolo, scarola, sedano, spinaci zucca, zucchine.

DICEMBRE aglio, bieta, broccoli, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, prezzemolo, lattuga, scarola, spinaci, sedano, zucca, zucchine.

ALCUNE RACCOMANDAZIONI

1. Tutti i cereali ed i loro derivati e tutta la frutta e la verdura fresca non devono avere subito trattamenti con l'impiego di pesticidi nella fase di post-raccolta e conservazione. E' consentito esclusivamente l'utilizzo di derrate provenienti da magazzini frigoriferi ad azoto a pressione controllata.
2. Per tutte le verdure e gli ortaggi si consiglia di dare preferenza al prodotto fresco, secondo la disponibilità stagionale.
3. La frutta deve essere variata come da calendario mensile e durante la settimana deve essere assicurata l'offerta di almeno tre tipi di frutta in modo tale da consentire la scelta e da non distribuire lo stesso frutto più di due volte la settimana.
4. Ai fini della tutela della salute ambientale, in riferimento ai criteri ambientali minimi di cui all'allegato 1 – Piano d' azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PANGPP), pubblicato sulla G.U. n.220 del 21.09.2011, si sottolinea l' importanza di promuovere il consumo di alimenti vegetali in alternativa a quello degli alimenti di origine animale, soprattutto se questi ultimi non provengano da produzioni a minor impatto ambientale (come ad esempio quelle biologiche).



CITTÀ DI ALBANO LAZIALE

CAPITOLATO SPECIALE
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA da anno scolastico
2018/2019 ad anno scolastico 2022/2023 ed eventuale rinnovo biennale
Riferimento normativo generale : art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

Allegato n. 5

Limiti di contaminazione microbica degli alimenti

PREMESSA

La legislazione italiana prevede dei limiti di carica microbica solo per alcuni alimenti quali: latte, prodotti d'uovo, gelati, preparati per gelati (O.M. 11.10.1978); alimenti per la prima infanzia e prodotti dietetici (Legge 29.3.1951, n. 327; D.P.R. 30.5.1953, n. 578); molluschi eduli lamellibranchi e loro acque di raccolta (Legge 2.5.1977, n. 192 e successivi aggiornamenti); acque potabili (Legge 16.4.1987, n. 183 e D.P.R. 24.5.1988, n. 236), carni macinate crude (D.P.R. 227/82).

La normativa vigente prevede, inoltre, l'assenza negli alimenti di Salmonelle patogene per l'uomo, di Staphilococcus aureus produttore di tossina e di Listeria monocytogenes.

Per i restanti alimenti la legislazione non prevede dei valori massimi di carica microbica.

I limiti di riferimento, riportati nel presente allegato, non hanno valore legale ma solo di valutazione e garanzia della qualità della fornitura e del servizio.

Il superamento dei limiti di riferimento, quindi, non comporta che l'alimento debba essere considerato "fuori legge".

TABELLA A
CARNI BOVINE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Tagli interi	8e5	1e3	1e3	1e2	10
Porzioni unitarie	1e6	2e3	2e3	1e2	10
Carne macinata da cuocere	5e6	5e3	5e3	5e2	1e2

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA B
CARNI SUINE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Tagli interi	1e6	1e3	1e3	1e2	10
Porzioni unitarie	5e6	2e3	2e3	1e2	10

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA C

CARNI AVICUNICOLE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Carcasse intere	1e7	5e3	5e3	1e3	10
Tagli di carne	5e6	1e3	1e3	1e2	10
Frattaglie	1e7	5e3	5e3	1e2	10

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA D

CARNI DI PESCE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Pesce intero o a tranci	1e3	1e3	1e3	1e2	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA E

CARNI COTTE (di qualunque origine)

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Pezzi interi	5e4	1e2	50	1e2	5
Porzioni unitarie	5e5	2,5e2	1e2	1e2	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA F
PRODOTTI DI SALUMERIA

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Prodotti salati, crudi e interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	>1e6	2e2	1e3	1e2	20
Prodotti crudi affettati	>1e6	5e2	2,5e3	1e2	20
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, ecc.)	5e4	1e2	1e2	1e2	5
Prodotti cotti affettati	5e5	5e2	1e2	1e2	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA G
FORMAGGI E LATTICINI

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Formaggi stagionati (grana, ecc.)	5e5	5e2	1e2	1e2	5
Formaggi freschi (mozzarella, ecc.)	1e7	1e3	1e3	1e2	5
Formaggio grattugiato	1e6	5e2	1e2	1e2	5
Burro	5e5	1e3	1e3	1e2	assenti

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA H
VERDURE CRUDE E COTTE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Verdure fresche lavate (insalata verde, carote grattugiate, pomodori, ecc.)	1e7	5e3	1e3	1e2	10
Verdure cotte (spinaci, patate, ecc.)	1e5	5e2	50	50	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA I
PRIMI PIATTI E SUGHI

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Primi piatti crudi (pasta fresca)	5e5	5e2	50	1e2	5
Primi piatti cotti (pasta o riso non conditi)	5e3	1e2	50	50	5
Pasta o riso conditi	5e4	5e2	50	50	5
Sugo al pomodoro, ragù	1e4	5e2	50	50	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA L

PRODOTTI DI GASTRONOMIA

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Frittata	5e3	1e2	50	50	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA M

PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Prodotti da forno, budini	5e3	1e2	50	50	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

ALLEGATO n. 6

Concessione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per le scuole dell'infanzia e della scuola primaria da anno scolastico 2018/2019 ad anno scolastico 2022/2023 ed eventuale rinnovo biennale.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' A STANDARD SOCIALI MINIMI

Io sottoscritto.....

In qualità di rappresentante legale di.....

DICHIARO

che i beni oggetto della presente concessione sono prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura definiti da:

- le otto Convenzioni fondamentali dell' Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL, in inglese International Labour Organization - ILO), ossia le Convenzioni n. 29, 87,98,100,105,111, e 182
- Convention concerning Occupational Safety and Health and the Working Environment (n. 155)
- La "Dichiarazione Universale dei Diritti Umani", approvata dall' Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 10.12.1948
- L' art. 32 della "Convenzione sui Diritti del Fanciullo", approvata dall' Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 20.11.1989, ratificata in Italia con legge del 27.05.1991 n. 176
- La legislazione nazionale, vigente nei paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, riguardanti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché la legislazione relativa al lavoro, inclusa quella relativa all' assicurazione sociale (previdenza ed assistenza).

Al fine di monitorare la conformità agli standard,

MI IMPEGNO A:

- informare i fornitori e sub fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto della presente concessione, che l' Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni di esecuzione del presente contratto
- fornire, su richiesta dell' Amministrazione aggiudicatrice ed entro il limite stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard ed i riferimenti dei fornitori e sub fornitori coinvolti nella catena di fornitura
- accettare e far accettare dai propri fornitori e sub fornitori eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard da soggetti incaricati specificatamente dall' Amministrazione
- intraprendere , o far intraprendere dai fornitori e sub fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es. rinegoziazioni contrattuali) nel caso emergano non conformità lungo la catena di fornitura
- dimostrare, tramite appropriata documentazione, che le clausole sono rispettate e documentare l' esito di eventuali azioni correttive effettuate.

Firma e timbro

Data

Allegato n. 7

OPERATORI REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI ALBANO LAZIALE

LUOGO LAVORO	MANSIONE	N. OPERATORI	MONTE ORE GIORN.	TOT. MONTE ORE PER FIGURA
CENTRO COTTURA ALBANO	DIRETTORE TECNICO	1	8	8
CENTRO COTTURA ALBANO	RESP. SISTEMA QUALITA' E SIC. ALIM.	1	8	8
CENTRO COTTURA ALBANO	BIOLOGO NUTRIZIONISTA	1	6	6
CENTRO COTTURA ALBANO	IMPIEGATA	1	8	8
CENTRO COTTURA ALBANO	CAPOCUOCA	1	8	8
CENTRO COTTURA ALBANO	CUOCA	1	8	15
CENTRO COTTURA ALBANO	CUOCA - DIETE SPECIALI	1	7	
CENTRO COTTURA ALBANO	AIUTO CUOCA	6	6	41
CENTRO COTTURA ALBANO	AIUTO CUOCA	1	5	
CENTRO COTTURA ALBANO	ADD. MENSA - PULIZIE	2	7	22
CENTRO COTTURA ALBANO	ADD. MENSA - PULIZIE	2	4	
PLESSI SCOLASTICI COMUNE ALBANO	ADD. RACCOLTA BUONI PASTO MENSA	1	6	18
PLESSI SCOLASTICI COMUNE ALBANO	ADD. RACCOLTA BUONI PASTO MENSA	3	4	
REFETTORI PLESSI SCOLASTICI	ADDETTE MENSA	13	4	86
REFETTORI PLESSI SCOLASTICI	ADDETTE MENSA	9	3	
REFETTORI PLESSI SCOLASTICI	ADDETTE MENSA	2	3,5	
REFETTORI PLESSI SCOLASTICI	ADDETTI CONSEGNE - AUTISTI	4	4	16
	TOTALE OPERATORI SERVIZIO	50		

CAPITOLATO SPECIALE

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

**PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA da anno scolastico
2018/2019 ad anno scolastico 2022/2023 ed eventuale rinnovo biennale**

Riferimento normativo generale : art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

PLANIMETRIE

ALBANO:

1. Via F.lli Cervi – Scuola dell' Infanzia Comunale
2. Via Virgilio – Scuola dell' Infanzia e Scuola Primaria "Collodi"
3. Via Rossini – Scuola dell' Infanzia e Scuola Primaria

CECCHINA:

4. Via Romania – Scuola dell' Infanzia
5. Via Portogallo – Scuola dell' Infanzia
6. Via della Stazione – Scuola Primaria "De Amicis"

PAVONA:

7. Via Como – Scuola dell' Infanzia
8. Via Torino – Scuola Primaria "Ciuffini"
9. Via Pescara – Scuola Secondaria di Primo grado " Gramsci "(per alcune sezioni della Scuola Primaria appoggiate)
10. Via Pantanelle - Scuola dell' Infanzia e Primaria "Cancelliera"



COMUNE DI ALBANO LAZIALE

ELABORATI GRAFICI AGGIORNATI ALLO STATO ATTUALE DELLA
SCUOLA DI INFANZIA PARITARIA COMUNALE

Il Committente:
Comune di Albano Laziale

Data:
Agosto 2012

Scala:
1 : 100

Comune:
Albano Laziale (Rm)
Località:
Via Fratelli Cervi n. 24 - 00041

Elaborato:
PLANIMETRIA PIANO PRIMO E SEZIONI

TAV. 2/2

Il committente
Comune di Albano Laziale

Redatto
Ing. C. Ronzivalle

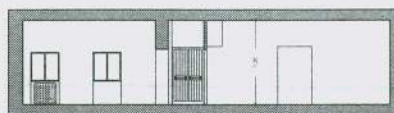
Approvato
Ing. S. Ronzivalle



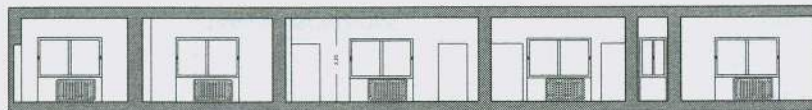
Via Francesco Antolisei, 25
00173 - Roma
Tel. 06.72672581
Fax. 06.72675958
e-mail: studio@studio3erre.it

FINESTRA	TIPOLOGIA	SUPERFICI APRIBILI		SUPERFICI VETRATE	
		(mq)		(mq)	
1	doppia anta	1.49		1.49	
2	doppia anta	1.49		1.49	
3	doppia anta	1.49		1.49	
4	scorrevole	1.84		3.68	
5	doppia anta	1.36		1.36	
6	scorrevole	3.68		3.68	
7	scorrevole	1.84		3.68	
8	scorrevole	1.84		3.68	
9	scorrevole	1.84		3.68	
10	doppia anta	1.45		1.45	
11	doppia anta	1.45		1.45	
12	doppia anta	1.49		1.49	
13	vasistas	0.53		1.06	
14	doppia anta	1.22		1.22	
15	anta singola	0.90		0.90	
16	vasistas	0.45		0.90	
17	vasistas	0.45		0.90	
18	vasistas	0.45		0.90	
19	doppia anta	1.49		1.49	

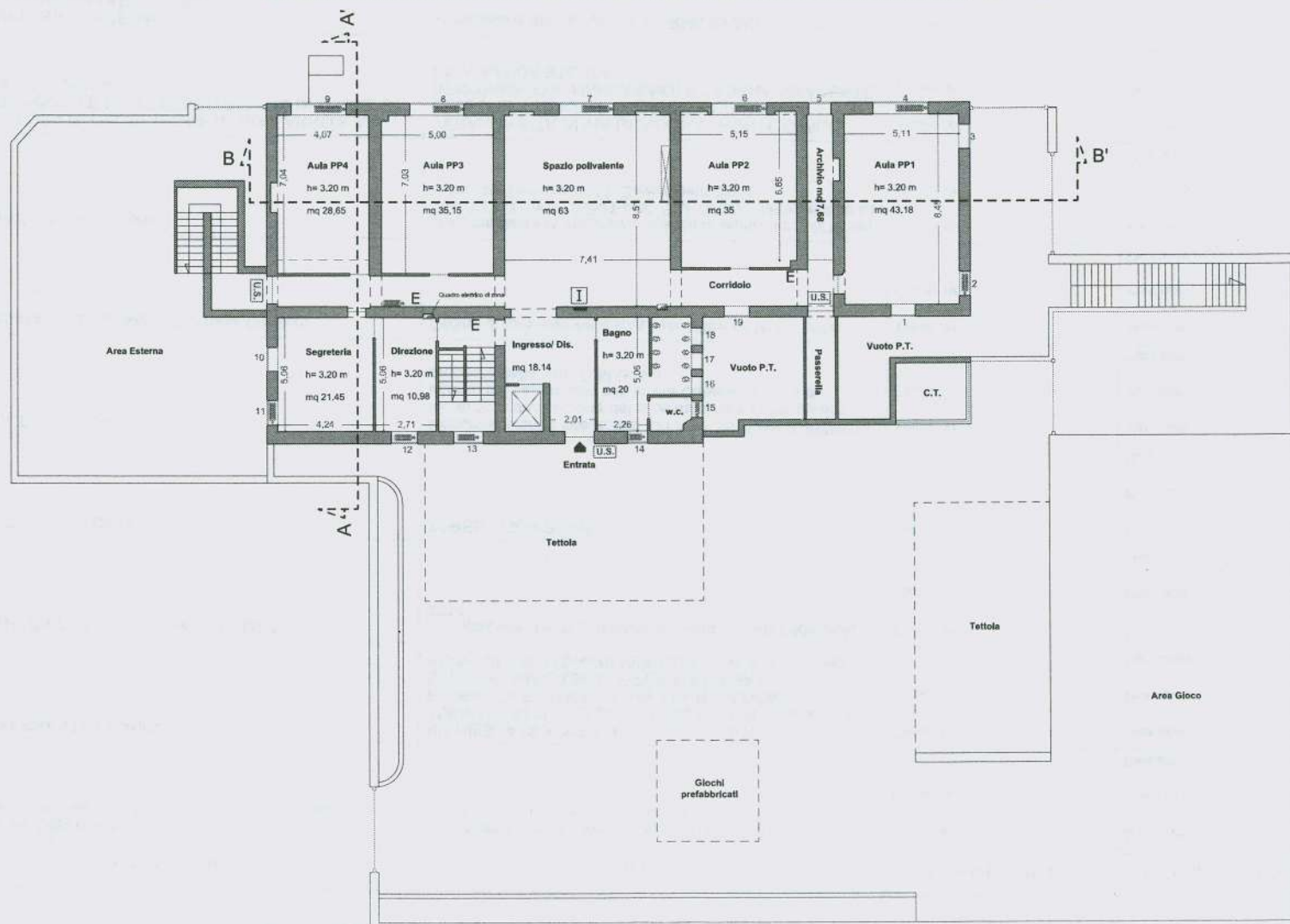
LEGENDA
U.S. USCITE DI SICUREZZA
I IDRANTI
E ESTINTORI
QUADRO ELETTRICO
RADIATORI



A - A'



B - B'



PIANO PRIMO



COMUNE DI ALBANO LAZIALE

ELABORATI GRAFICI AGGIORNATI ALLO STATO ATTUALE DELLA
SCUOLA DI INFANZIA PARITARIA COMUNALE

Il Committente:
Comune di Albano Laziale

Data:
Agosto 2012

Scala:
1:100

Comune:
Albano Laziale (Rm)
Località:
Via Fratelli Cervi n. 24 - 00041

Elaborato:
PLANIMETRIA PIANO TERRA E SEZIONI

TAV. 1/2

Il committente
Comune di Albano Laziale

Redatto
Ing. C. Ronzivalle

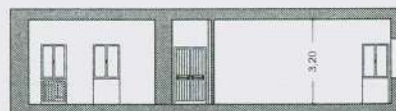
Approvato
Ing. S. Ronzivalle



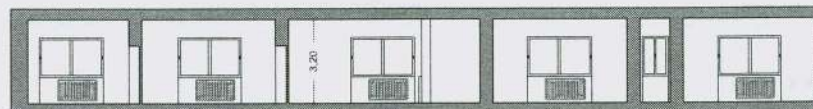
Via Francesco Antolisei, 25
00173 - Roma
Tel. 06.72672581
Fax. 06.72675958
e-mail: studio@studio3erre.it

FINESTRA	TIPOLOGIA	SUPERFICI APRIBILI	SUPERFICI VETRATE
		(mq)	(mq)
1	doppia anta	1.45	1.45
2	scorrevole	1.84	3.68
3	doppia anta	1.36	1.36
4	scorrevole	1.84	3.68
5	scorrevole	1.84	3.68
6	scorrevole	1.84	3.68
7	scorrevole	1.84	3.68
8	doppia anta	1.33	1.33
9	doppia anta	0.97	0.97
10	doppia anta	0.97	0.97
11	vasistas	0.48	0.97
12	vasistas	0.48	0.97
13	vasistas	0.48	0.97
14	vasistas	0.48	0.97
15	doppia anta	1.45	1.45

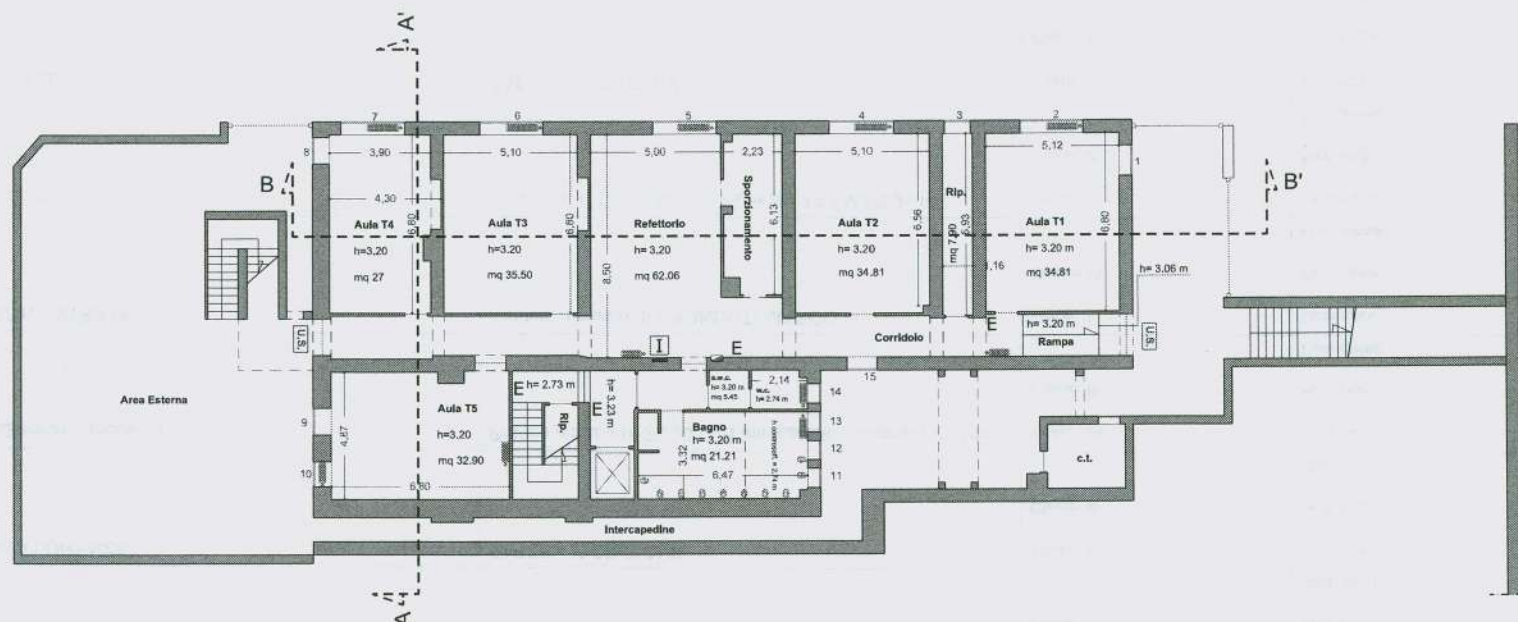
LEGENDA
U.S. USCITE DI SICUREZZA
I IDRANTI
E ESTINTORI
QUADRO ELETTRICO
RADIATORI



A - A'



B - B'





COMUNE DI ALBANO LAZIALE

ELABORATI GRAFICI AGGIORNATI ALLO STATO ATTUALE DELLA
SCUOLA ELEMENTARE E MATERNA "C. COLLODI"Comittente:
Comune di Albano LazialeData:
Agosto 2012Scala:
1:100Comune:
Albano Laziale (RM)Località:
Via Virgilio, 29 - 00041Elaborato:
RILIEVO STATO DI FATTO - Piano interrato

TAV. 1/4

Il committente:
Comune di Albano LazialeRedatto:
Ing. C. RonzivalleApprovato:
Ing. S. RonzivalleVia Francesco Antolisei, 25
00173 - Roma
Tel. 06.72672581
Fax. 06.72675958
e-mail: studio@studioerre.it

LEGENDA

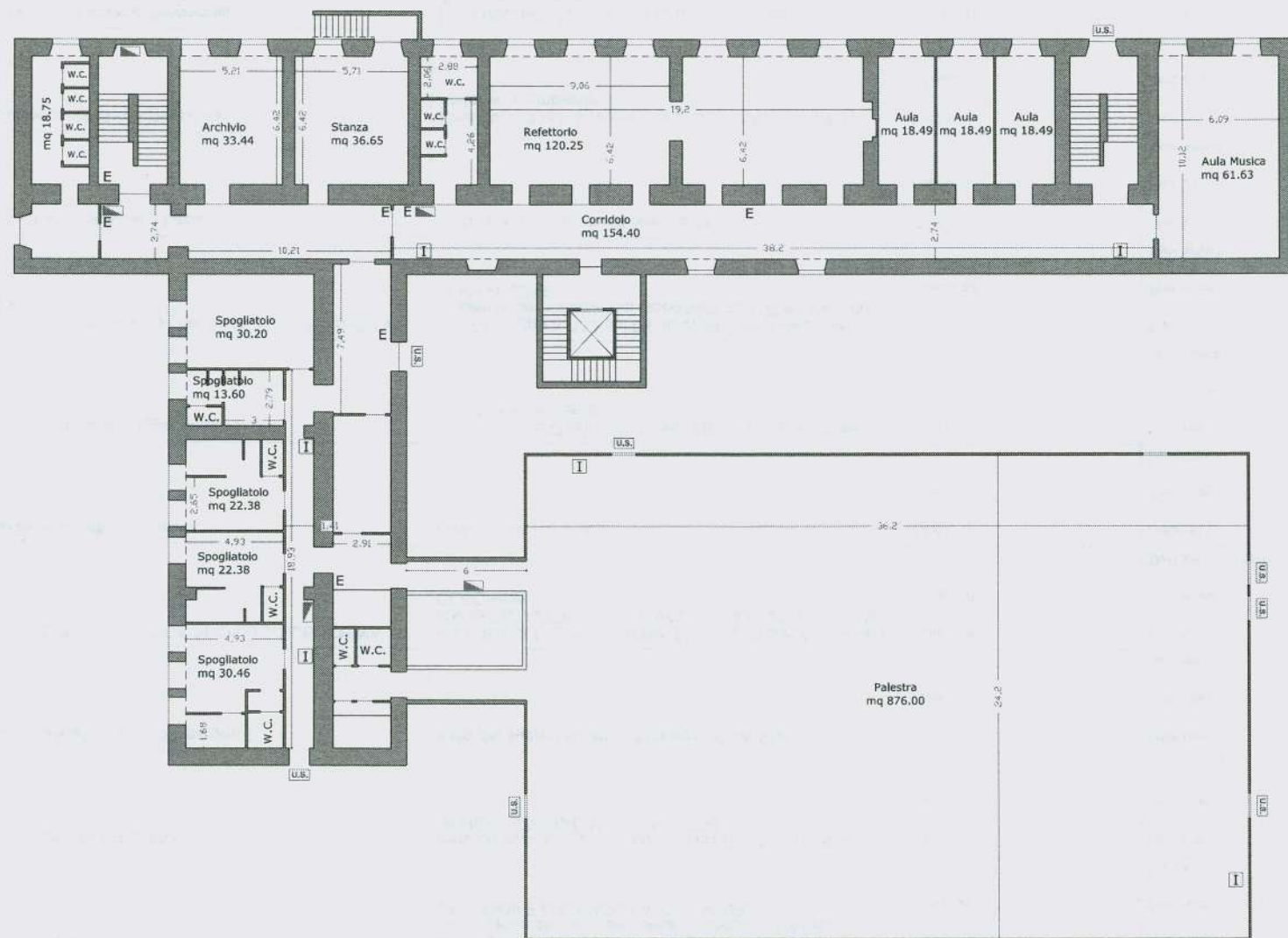
U.S. USCITE DI SICUREZZA

I IDRANTI

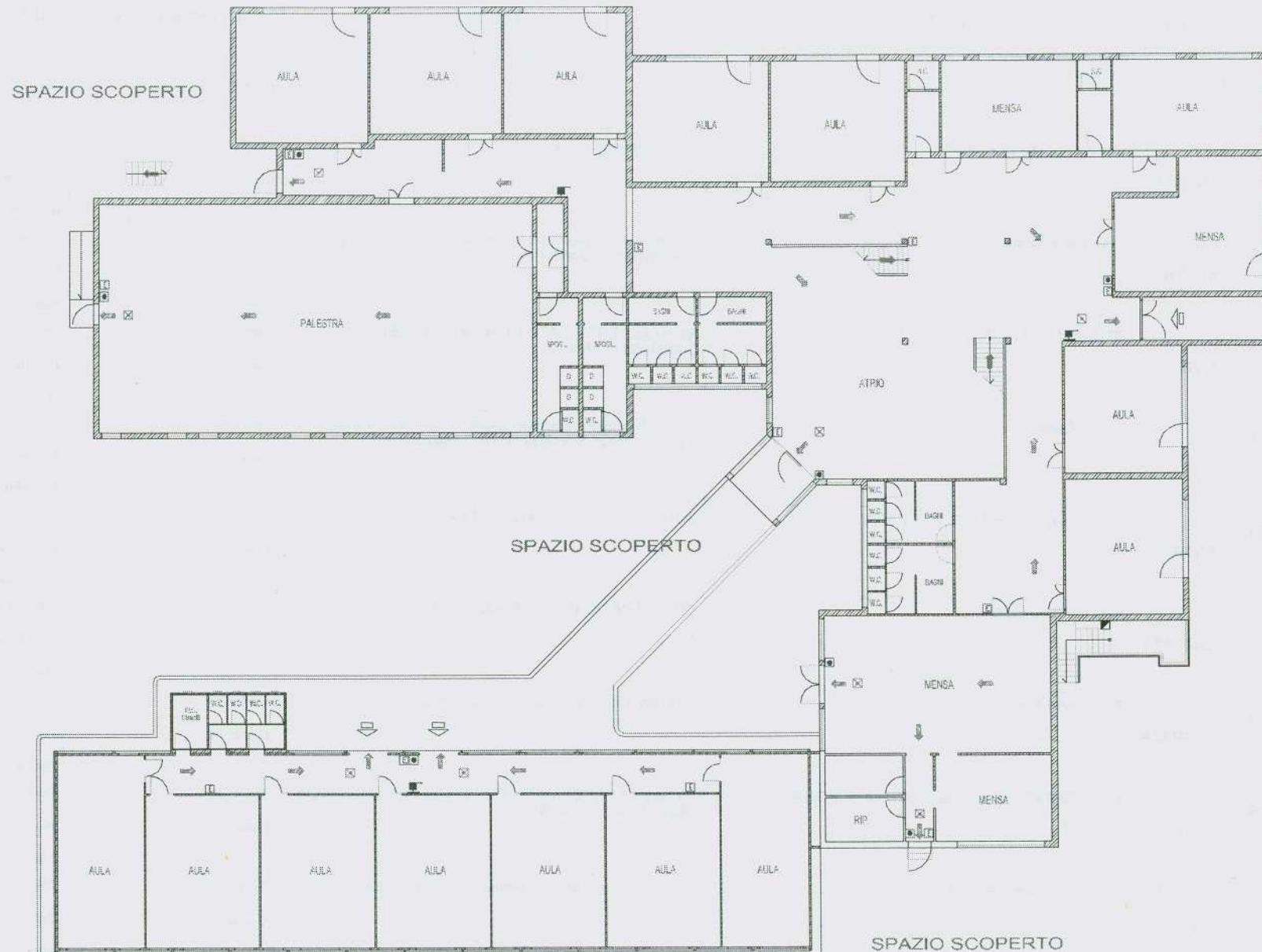
E ESTINTORI

QUADRO ELETTRICO

PIANO SEMINTERRATO



ROSSINI - 3



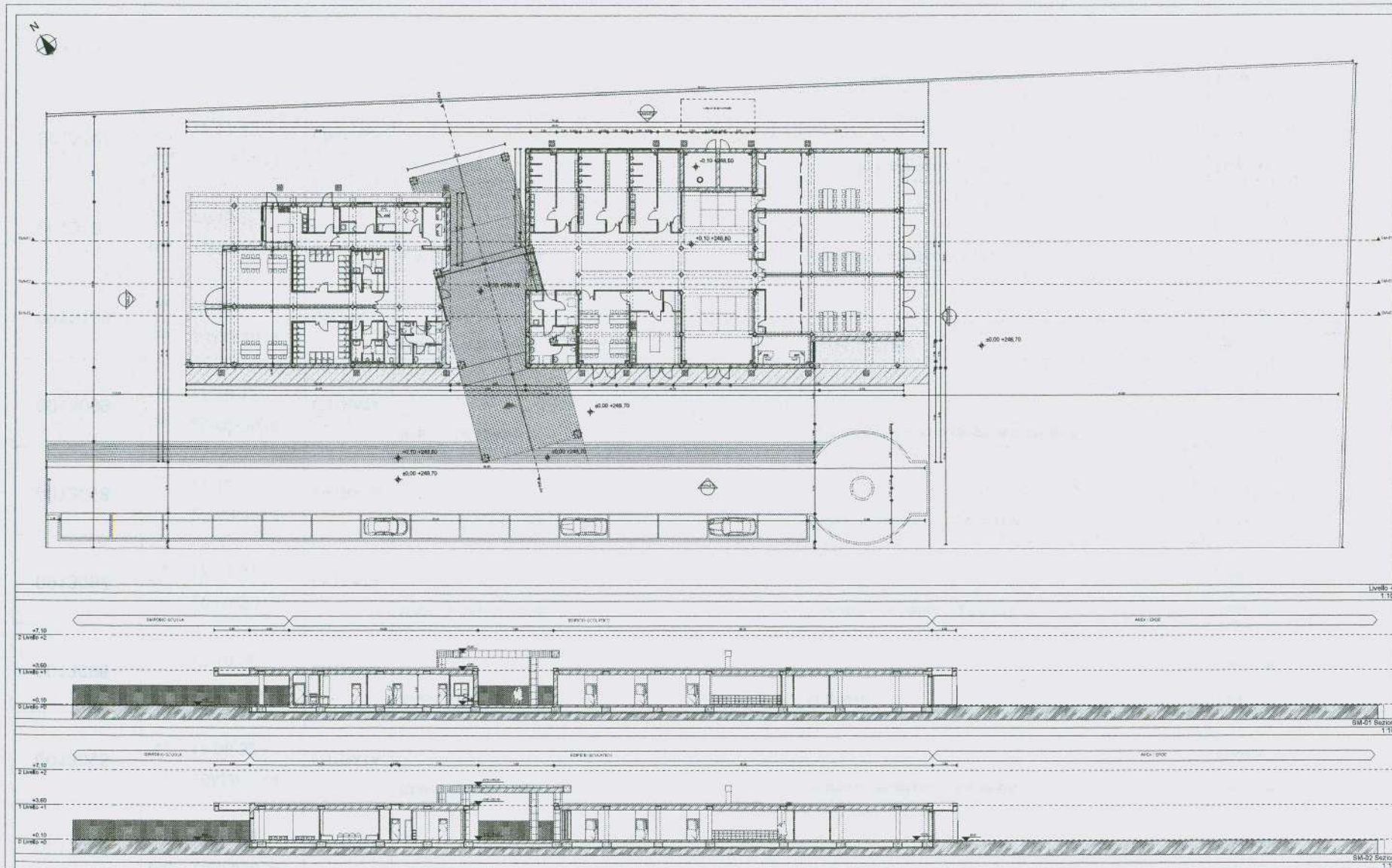
STUDIO TECNICO
Geom. Leonardo DATI
Vicolo Montagnano n. 7
00040 - Albano Laziale (Rm)

Progetto preliminare per la messa a norma
degli edifici scolastici di proprietà del
Comune di Albano Laziale

**SCUOLA ELEMENTARE E MATERNA
"ROSSINI"**

Pianta piano Terra scala 1:200

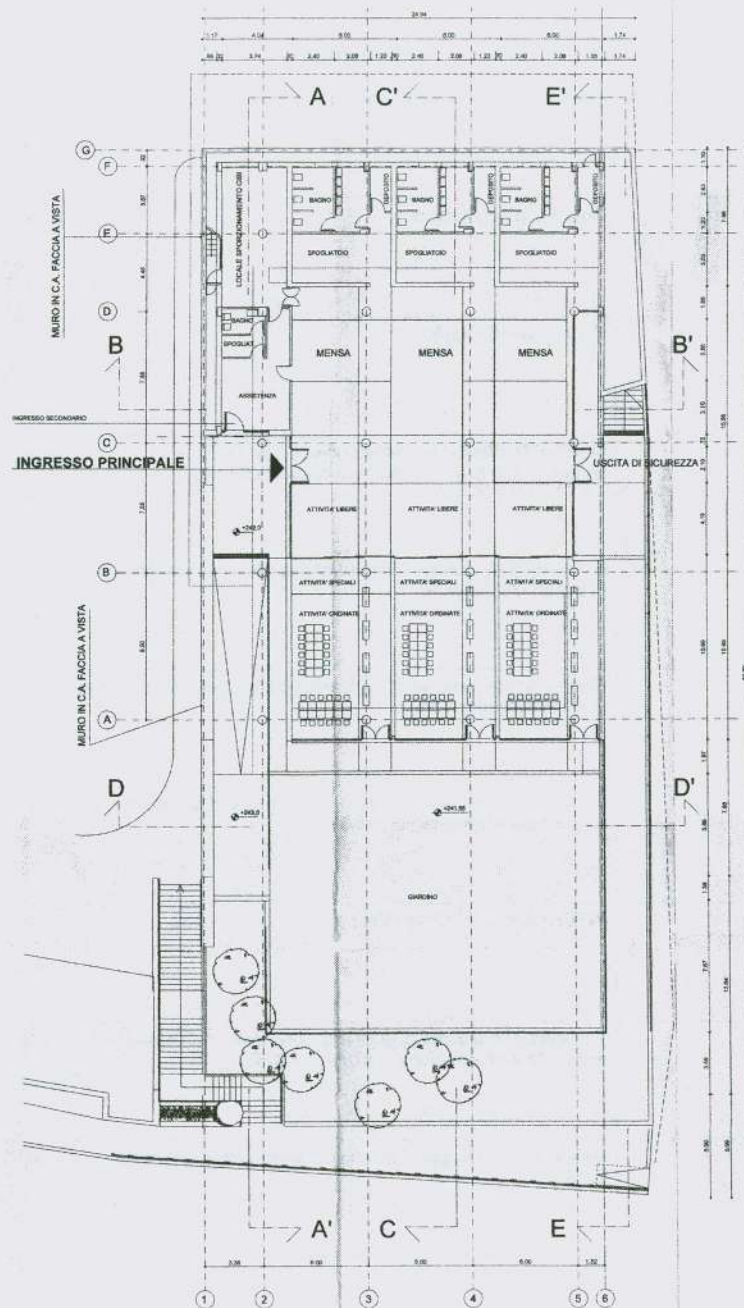
V. ROMANIA - 4



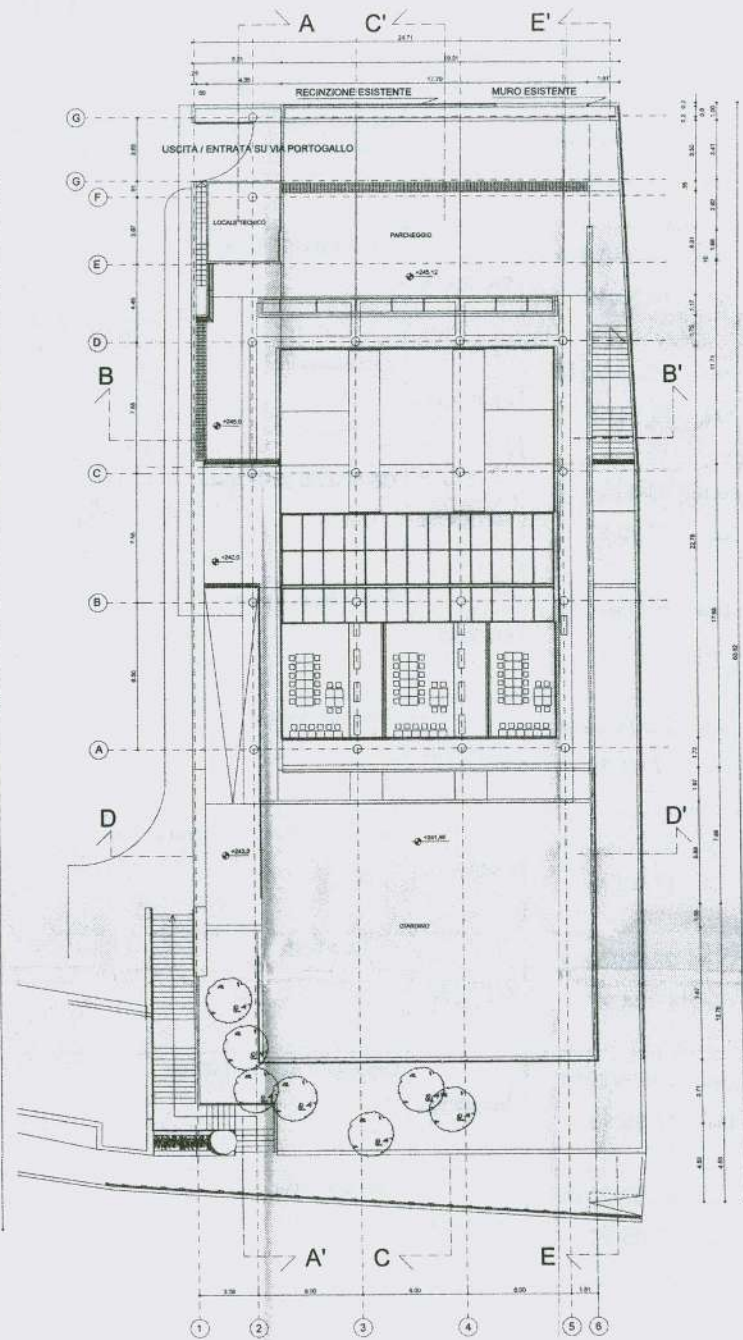
 COMUNE DI ALBANO LAZIALE SETTIMA DI TORRE AL CAPO DI ALBANO LAZIALE		
REALIZZAZIONE SCUOLA MATERNA PROGETTO ESECUTIVO		
PIANO LOCALE E URBANICO DI SVILUPPO (P.L.U.) del Comune di ALBANO LAZIALE		
Progettato da: ARCHITECTURE Via Roma 100, 00187 Roma (RM)		
Progettato da: ARCHITECTURE Via Roma 100, 00187 Roma (RM)		
Nome: Indirizzo: Città:	Nome: Indirizzo: Città:	Nome: Indirizzo: Città:
ARCHITECTURE Via Roma 100, 00187 Roma (RM)		

V. PORTOGALLO - 5

Comune di Albano Laziale (Roma)		Contratti di Quartiere Via Cavour, 46 - 04010 Albano Laziale (RM)
Comune di Albano Laziale		
Realizzazione Scuola Materna P.E.P. Cocchiotti		
Direzione dei Lavori		
Pianta Quota +243 1:100 Pianta Quota +245,5 1:100		
Progettazione Architettonica ARCHEPROGRESS	Coordinatore Tecnico 3260	Foglio 3 Contratti di Quartiere
Direzione di Area Urbanistica Settore Urbanistica		
Ufficio Tecnico Urbanistico		
Ufficio Tecnico Urbanistico		
Ufficio Tecnico Urbanistico		
ARCHEPROGRESS studio tecnico associato degli architetti L. De Vincenzi e Daniele Pollicino viale della Repubblica Italiana 10 - 04010 Albano Laziale (RM) Tel. e Fax 0474/84344 - e-mail archeprogress@libero.it		Approvazione 10 AGO 2000

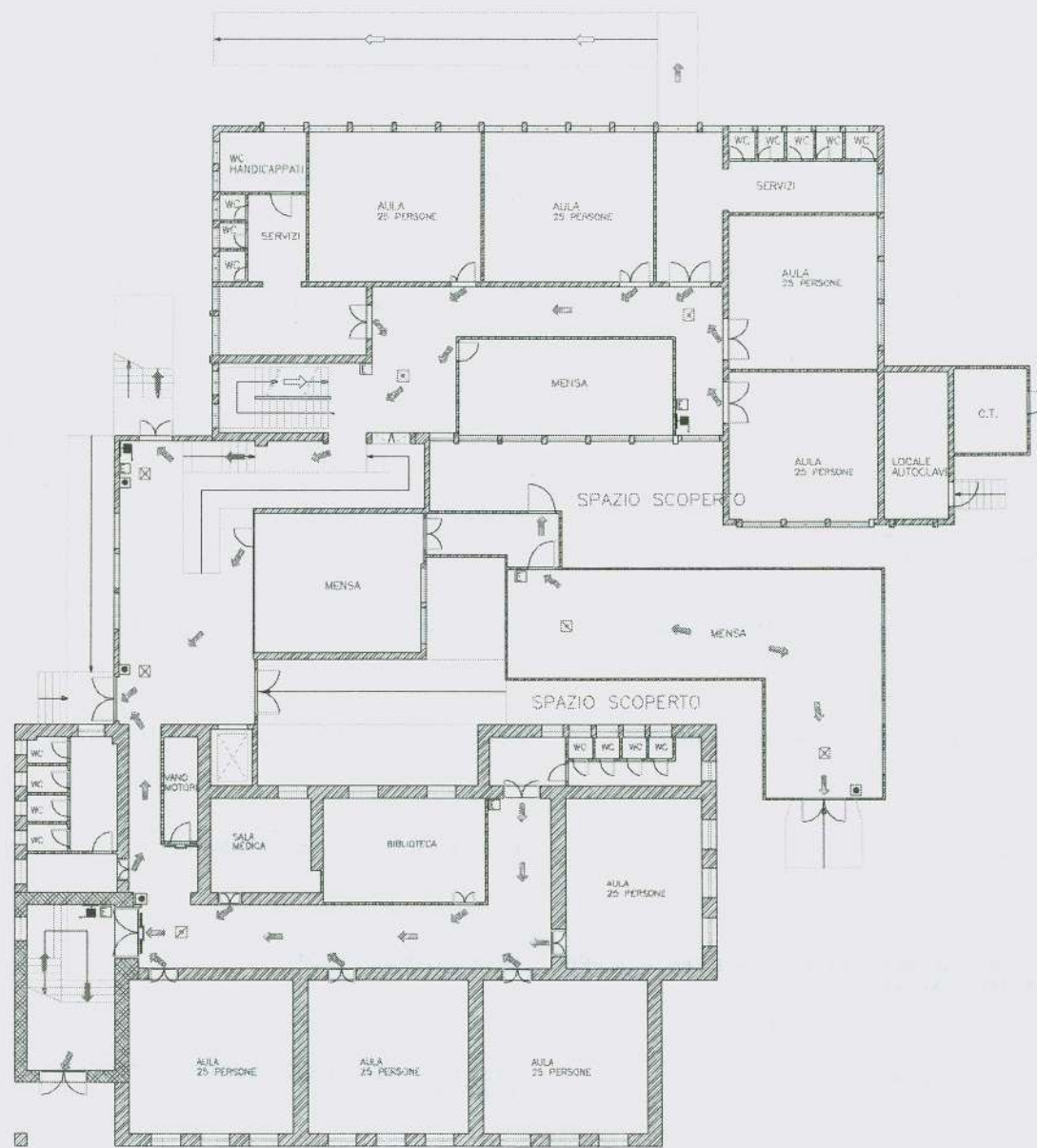


PIANTA QUOTA +243



PIANTA QUOTA +245,5

V. DELLA STAZIONE - 6



STUDIO TECNICO
 Geom. Leonardo DATI
 Vicolo Montagnano n. 7
 00040 - Albano Laziale (Rm)

Progetto preliminare per la messa a norma
 degli edifici scolastici di proprietà del
 Comune di Albano Laziale

**SCUOLA ELEMENTARE E MATERNA
 "DE AMICIS" - VIA DELLA STAZIONE**

Pianta piano Terra scala 1:200

v. COMO - 7

PROPRIETA' PRIVATA

SPAZIO SCOPERTO

SPAZIO SCOPERTO

PROPRIETA' PRIVATA

SPAZIO SCOPERTO

VIA COMO

PROPRIETA' PRIVATA

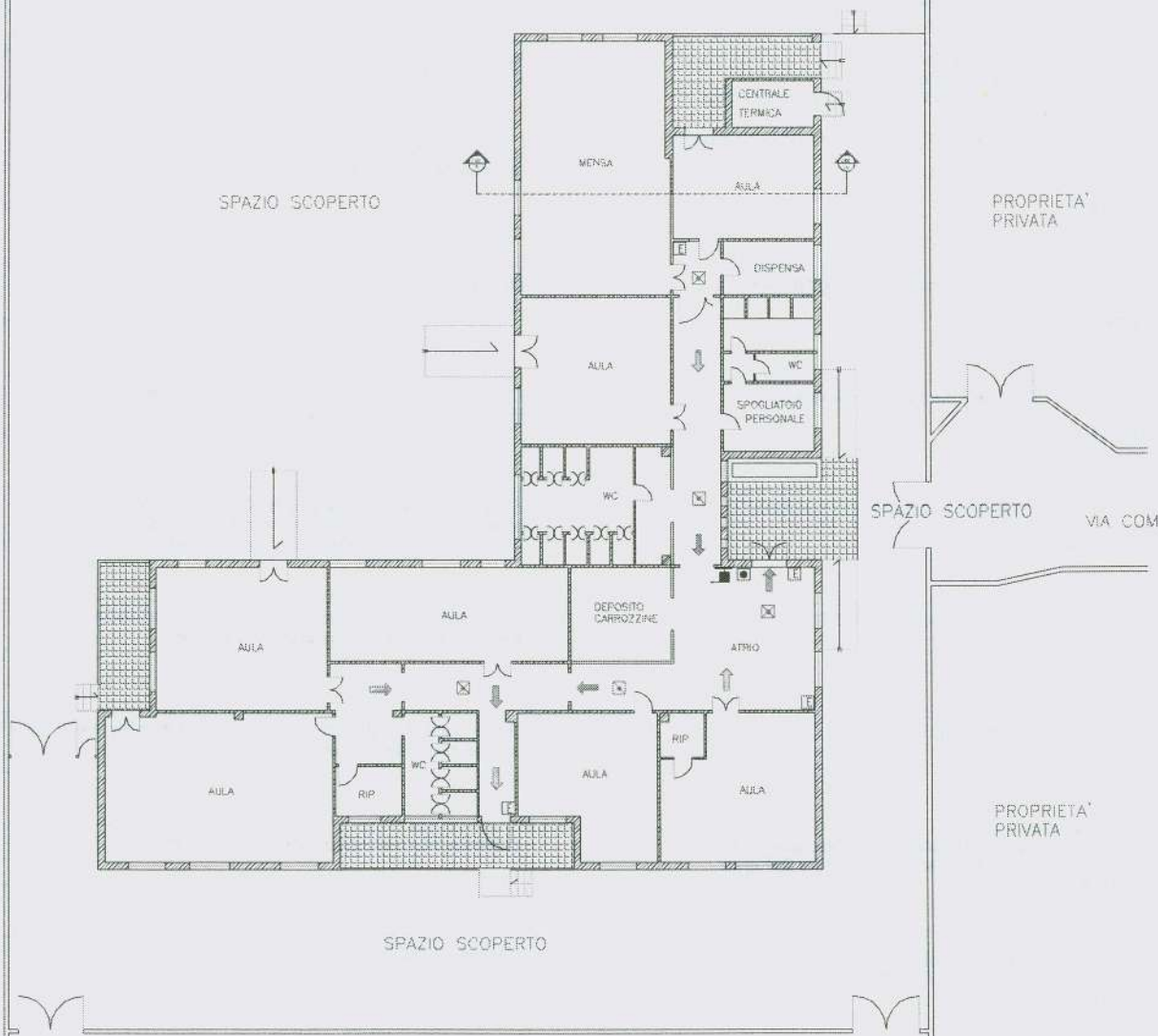
SPAZIO SCOPERTO

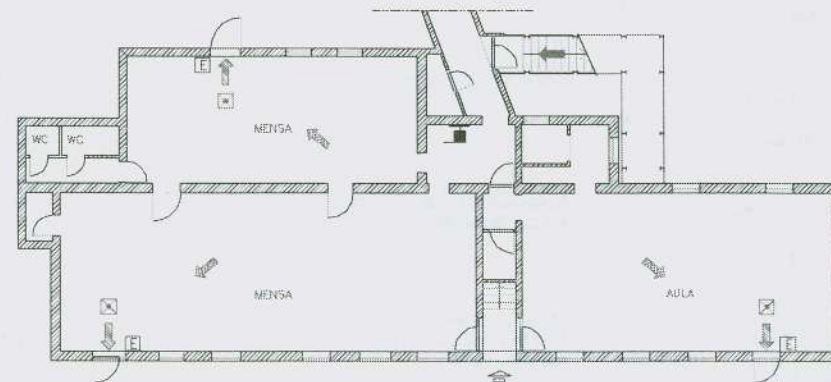
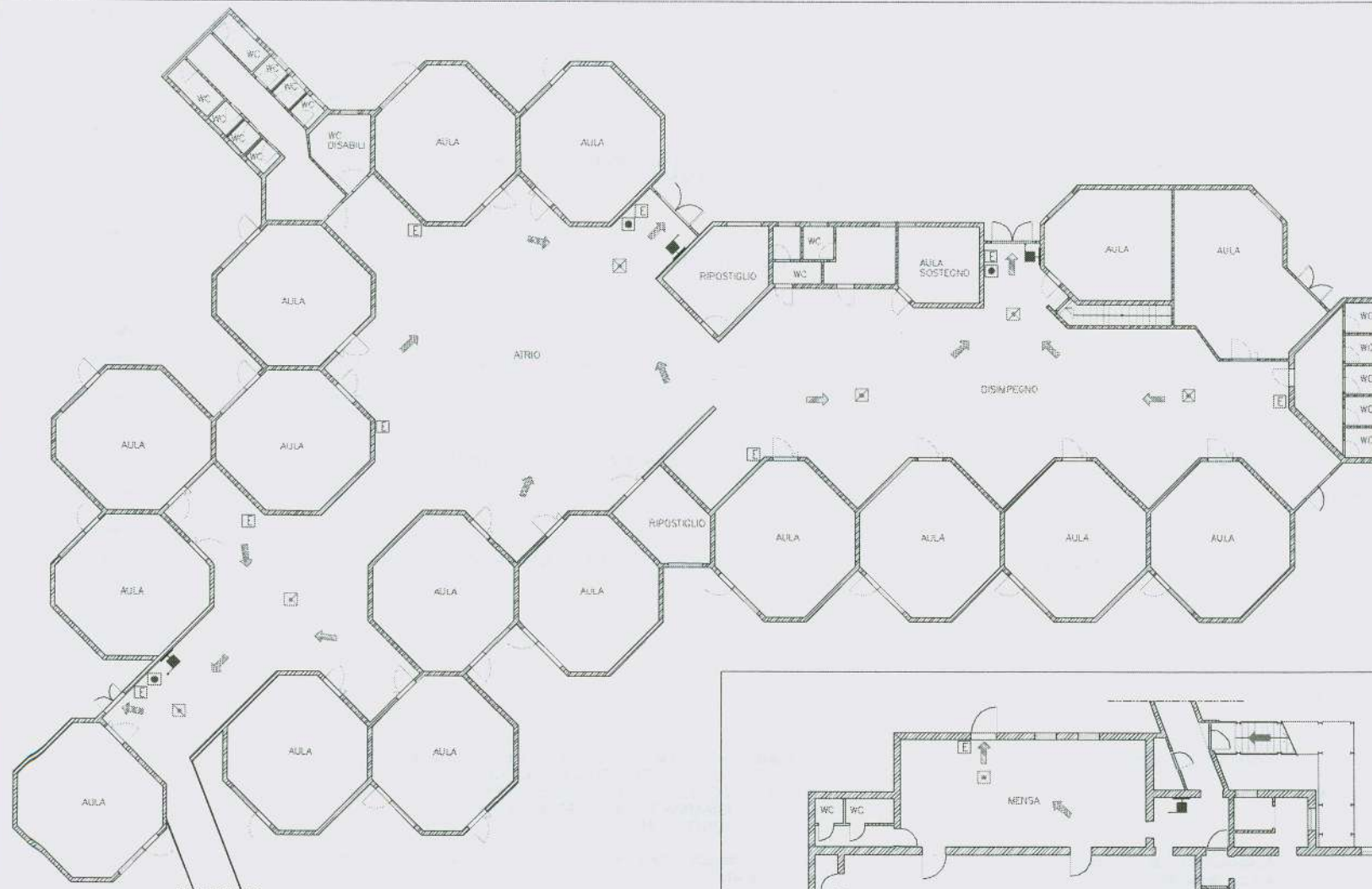
STUDIO TECNICO
Geom. Leonardo DATTI
Vicolo Montagnano n. 7
00040 - Albano Laziale (Rm)

Progetto preliminare per la messa a norma
degli edifici scolastici di proprietà del
Comune di Albano Laziale

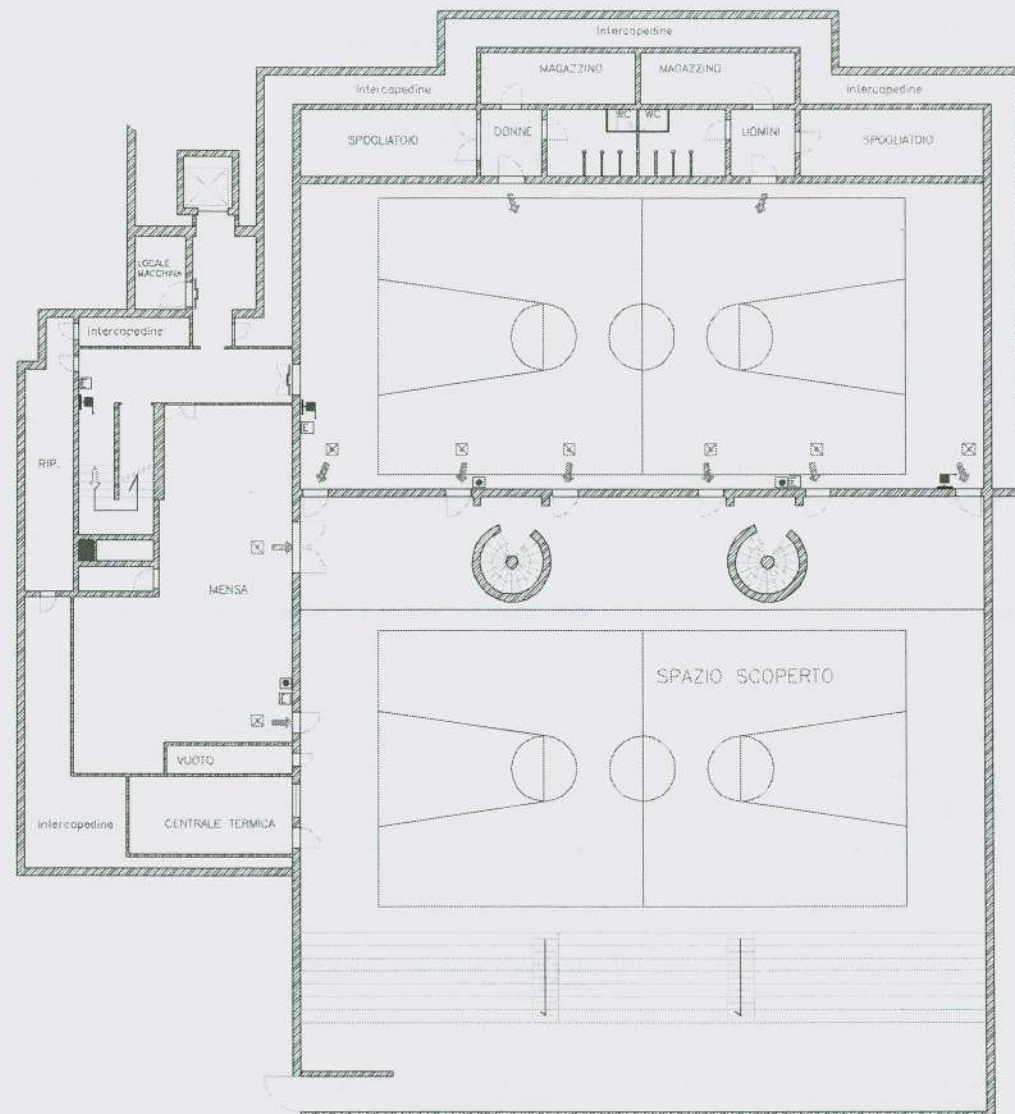
SCUOLA MATERNA
"VIA COMO"

Pianta piano Terra scala 1:200





V. PESCARA - 9



STUDIO TECNICO
 Geom. Leonardo DATTI
 Vicolo Montagnano n. 7
 00040 - Albano Laziale (Rm)

Progetto preliminare per la messa a norma
 degli edifici scolastici di proprietà del
 Comune di Albano Laziale

SCUOLA MEDIA STATALE
"GRAMSCI"

Pianta piano Seminterrato scala 1:200

CANCELLIERA - 10

