



COMUNE DI ZIANO PIACENTINO

PROVINCIA DI PIACENZA

DELIBERAZIONE N. 29
in data: 09.05.2017

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO: APPROVAZIONE SCELTA PROCEDURA E CAPITOLATO TECNICO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA PER GLI ALUNNI FREQUENTANTI LA SCUOLA PRIMARIA.

L'anno **duemiladiciassette** addi **nove** del mese di **maggio** alle ore **19,00** nella sala delle adunanze previa l'osservanza delle modalità e nei tempi prescritti, sono stati convocati a seduta per oggi i componenti la Giunta Comunale.

All'appello risultano:

N.	COMPONENTI	
1	GHILARDELLI dott. MANUEL	Presente
2	FORNASIER ROSSANA	Presente
3	FERRARI MARIA LUISA	Presente

Totale presenti **3**

Totale assenti **0**

Partecipa ai sensi dell'art. 97 co. 4 lett. A) del Dlgs n. 267/2000 il Segretario Comunale **dott. Giovanni De Feo**

Accertata la validità dell'adunanza il dott. **dott. Manuel Ghilardelli** in qualità di Sindaco ne assume la presidenza, dichiarando aperta la seduta e invitando la Giunta Comunale a deliberare in merito all'oggetto sopra indicato.

Trasmessa per competenza all'Ufficio:

- Amministrativo
- Finanziario
- Tecnico

LA GIUNTA COMUNALE

CONSIDERATO che il contratto stipulato in data 26/08/2016 con la Scuola dell'Infanzia Paritaria "Malvicini-Bozzini" di Ziano Piacentino per il servizio di mensa in favore di alunni che frequentano la scuola primaria scadrà in data 30/06/2017;

VISTI gli artt. 30, comma 1 e 36 del D.Lgs. N. 50/2016 Codice dei contratti pubblici;

RITENUTO, per quanto sopra, di ricorrere all'affidamento diretto del servizio mensa per gli alunni frequentanti la scuola primaria per un anno scolastico a far data dal 01/09/2017 e sino al 30/06/2018, così come previsto dagli artt. 30, comma 1 e 36 del D.Lgs. N. 50/2016 per affidamenti di importo inferiore a 40.000,00 euro;

EVIDENZIATO che il responsabile del settore nell'effettuare l'affidamento diretto dovrà rispettare le seguenti direttive:

- Il servizio ha per oggetto il servizio mensa per gli alunni frequentanti la Scuola Primaria del Capoluogo;
- Il servizio mensa deve essere svolto dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ed agli orari stabiliti del Dirigente Scolastico;
- Il servizio dovrà avere durata di un anno scolastico dal 01/09/2017 – al 30/06/2018;

VISTO il capitolato tecnico per l'affidamento del servizio mensa per gli alunni che frequentano la scuola primaria del capoluogo, predisposto dal settore amministrativo, che si allega al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale;

VISTO il parere favorevole espresso dal Responsabile del Settore Amministrativo in ordine alla regolarità tecnica, ai sensi dell'articolo 49, comma 1, del T.U. n. 267/2000;

DELIBERA

1. DI AFFIDARE il servizio di mensa per gli alunni che frequentano la scuola primaria del capoluogo per l'anno scolastico 2017/2018;
2. DI ATTRIBUIRE al responsabile di settore il compito di provvedere all'affidamento del servizio mensa per gli alunni che frequentano la scuola primaria, ai sensi degli artt. 30, comma 1 e 36 del D.Lgs. N. 50/2016 per affidamenti di importo inferiore a 40.000,00 euro;
3. DI DEMANDARE al Responsabile del Settore Amministrativo tutti gli atti conseguenti nel rispetto delle seguenti direttive:

- Il servizio ha per oggetto il servizio mensa per gli alunni che frequentano la scuola primaria del capoluogo;
 - Il servizio mensa deve essere svolto dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ed agli orari stabiliti del Dirigente Scolastico;
 - Il servizio dovrà avere durata di un anno scolastico e precisamente dal 01/09/2017 al 30/06/2018;
4. DI APPROVARE il capitolato tecnico per l'affidamento del servizio mensa per gli alunni che frequentano la scuola primaria, predisposto dal settore amministrativo, che si allega al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale.

SUCCESSIVAMENTE,

LA GIUNTA COMUNALE

RAVVISATA l'urgente necessità di provvedere in merito a quanto sopra deliberato;

VISTO l'art. 134 co. 4° del D.Lgs. n. 267/2000;

con votazione separata ed unanime resa nei modi di legge;

DELIBERA

di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile.

COMUNE DI ZIANO PIACENTINO
Provincia di Piacenza

Allegato alla delibera di G.C. N. 29 del 09/05/2017

OGGETTO: APPROVAZIONE SCELTA PROCEDURA E CAPITOLATO
TECNICO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA PER GLI
ALUNNI FREQUENTANTI LA SCUOLA PRIMARIA.

PARERI OBBLIGATORI

(Art. 49, comma 1 del D. Lgs. 18/08/2000 n. 267)

PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITA' TECNICA

PARERE FAVOREVOLE

Ziano Piacentino, lì 09/05/2017

Il Responsabile del Settore Amministrativo
(Patrizia Gatti)

CAPITOLATO TECNICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PER GLI ALUNNI FREQUENTANTI LA SCUOLA PRIMARIA ANNO SCOLASTICO 2017/2018

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio mensa per gli alunni frequentanti la scuola primaria comprende le seguenti prestazioni:

- Preparazione pasti caldi in apposita cucina attrezzata, secondo il menù e le tabelle dietetiche concordate, che potranno variare su indicazione dell'A.S.L. competente, compresa la fornitura di acqua minerale naturale;
- Apparecchiatura tavoli,
- Distribuzione dei pasti caldi agli utenti della scuola primaria
- Sparecchiatura, pulitura e riordino tavoli e locali refettorio della scuola primaria;
- Pulizia locali e riordino attrezzature predisposte per la mensa;

Il servizio dovrà comprendere pasti differenziati, in sostituzione del pasto previsto nella tabella dietetica, senza alcun costo aggiuntivo, in favore di eventuali soggetti che ne facciano richiesta affetti da intolleranza o allergia alimentare o celiachia o di altri disturbi che comportano una alimentazione specifica, debitamente certificata.

La preparazione dei pasti dovrà soddisfare il fabbisogno giornaliero, sulla base del numero degli alunni cui erogare il pasto, tenuto conto delle presenze comunicate dal personale scolastico entro le ore 10,00.

L'utente che assentandosi non consuma il pasto prenotato non ha diritto ad alcuna forma di rimborso o compensazione.

L'appaltatore dovrà impiegare, per l'attuazione del servizio, personale in numero adeguato professionalmente qualificato, atto a garantire la qualità e la puntualità del servizio, con un'esperienza professionale nel settore di almeno 2 anni. L'esperienza professionale dovrà essere documentata al Comune all'atto dell'ingresso in servizio.

Il personale idoneo a garantire un ottimo servizio, dovrà essere regolarmente assunto e risultare in regola con le leggi e regolamenti sanitari. L'onere del personale è a totale carico della ditta aggiudicataria. L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto a mantenere un comportamento corretto sia con gli insegnanti e gli assistenti, sia con il personale dipendente dal Comune e soprattutto con gli alunni frequentanti la scuola primaria.

Resta inteso che tutto il personale:

- Dovrà avere una comprovata esperienza professionale di igiene e comportamento alimentare; deve essere a conoscenza dei criteri di base della legge n. 81/2008 e del Regolamento CE n. 852/2004;

nell'esercizio delle proprie funzioni deve essere dotato di idonei strumenti di lavoro lindi e decorosi previsti per l'esercizio delle funzioni espletate, compresi mascherina e guanti monouso, così come previsto dall'art. 42 del D.P.R. N. 327/80.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario l'immediata sostituzione delle persone che dovessero risultare non idonee o inadatte alle mansioni proprie del servizio.

L'aggiudicatario del servizio, per le necessità di personale riguardante il presente appalto, dovrà privilegiare candidature di persone residenti nel Comune di Ziano Piacentino.

ART. 2 – LOCALI ED ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE

La preparazione dei pasti caldi deve avvenire in apposito locale cucina attrezzato. Il locale "sala mensa" sito nell'edificio scolastico e gli arredi ivi presenti sono trasferiti in comodato d'uso nello stato in cui si trovano, con obbligo di usufruirne unicamente per la distribuzione dei pasti in favore degli alunni iscritti al servizio.

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- 1) Acquisto generi alimentari necessari, secondo i menù e le tabelle dietetiche (allegato A);
- 2) Acquisto e distribuzione acqua minerale naturale durante i pasti;
- 3) I detersivi, sanificanti e attrezzature impiegati per le operazioni di pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali;
- 4) Gli indumenti e idonei strumenti di lavoro del personale;
- 5) La manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti ivi esistenti;
- 6) Il gas metano, la fornitura idrica e quella elettrica utilizzate per la cottura dei pasti;
- 7) Il mantenimento della salubrità degli alimenti per tutte le fasi, dalla conservazione delle materie prime alla distribuzione del prodotto finito;
- 8) Le stoviglie, i bicchieri, i piatti, le tovaglie, le posate e tutti i suppellettili che si rendono necessari;

Sono a carico del Comune;

- 1) Il riscaldamento, la fornitura idrica e quella elettrica relative al locale mensa della scuola primaria
- 2) Gli interventi periodici di disinfestazione.

Manutenzione e pulizia

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo della manutenzione ordinaria delle attrezzature, impegnandosi in ogni caso ad assicurare l'efficienza delle stesse attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio.

La manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature è a carico del Comune; eventuali interventi richiesti dovranno pervenire per iscritto. La detersione e la disinfezione delle attrezzature e degli arredi, il lavaggio delle stoviglie e di tutte le suppellettili impiegate, dovranno essere eseguiti a fine

somministrazione pasti o qualora sia ritenuto necessario. I prodotti impiegati per le attività di pulizia e disinfezione dovranno essere corredati delle opportune schede tecniche e conservati in appositi armadietti, lontano dagli alimenti.

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di un anno scolastico 01/09/2017 – 30/06/2018, il cui periodo, sarà definito in conformità al calendario scolastico e alla programmazione dell'Amministrazione.

La proroga sarà disposta dalla Giunta Municipale, su proposta del Responsabile del Settore, che relazionerà sulla convenienza e sul gradimento del servizio offerto da parte dell'utenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di sospendere temporaneamente o definitivamente il servizio di refezione scolastica, in caso di inagibilità dei locali, dovuti a causa di forza maggiore (calamità naturali, incendio, scoppio, allagamento ecc.). In tali casi nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta gestore del servizio.

ART. 4 – MODALITA' DI APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 30, comma 1 e art. 36 del D.Lgs. N. 50/2016, in considerazione dell'importo inferiore a 40.000,00 euro.

ART. 5 – GIORNI E ORARIO DI MENSA

Il servizio mensa deve essere assicurato dal lunedì al venerdì, come da calendario scolastico. La somministrazione e distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari stabiliti dal Dirigente Scolastico, mentre per il disbrigo dei locali da parte della ditta aggiudicataria, dovrà avvenire comunque entro il tempo utile e necessario per il riordino di tutte le attrezzature e degli arredi.

ART. 6 – TABELLA DIETETICA

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore deve seguire il menù predisposto secondo le tabelle concordate e approvate dall'ASL competente, con le grammature indicate.

ART. 7 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

La ditta appaltatrice del servizio è tenuta a predisporre, con spese a proprio carico, il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP, per il Piano Operativo di Sicurezza sui luoghi di lavoro si fa riferimento a quello predisposto dall'Istituto Comprensivo. Il suddetto Piano di autocontrollo HACCP dovrà essere sottoposto ad un riesame periodico secondo necessità. Una copia dovrà essere rilasciata al Comune. Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando l'Ente appaltante da ogni

responsabilità. Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 8 – AUTORIZZAZIONI

La ditta deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni richieste dalle normative vigenti per l'espletamento del servizio.

ART. 9 – OBBLIGHI E IMPEGNI

La ditta appaltatrice è responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo. E' pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni del personale e dei mezzi impiegati che potessero derivare al Comune. La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a quanto prescritto nel presente disciplinare.

ART. 10 – COMMISSIONE

Il Comune provvederà, qualora si rendesse necessario, alla nomina di una commissione avente il compito di giudicare sulla qualità dei pasti forniti.

ART. 11 – CONTROLLI

L'Ente e/o la commissione di cui al precedente articolo potranno effettuare, nell'ambito della rispettiva competenza, i controlli ritenuti opportuni senza che l'appaltatore possa frapporre qualsivoglia eccezione.

L'Amministrazione, a mezzo di propri rappresentanti, vigila sull'osservanza delle condizioni previste dal presente contratto e prospetta al rappresentante legale della Società o ad un suo delegato, l'eventuale necessità di integrare o variare le modalità di espletamento del servizio.

Nel caso di gravi e ripetute inadempienze da parte della Società rispetto agli impegni assunti, ovvero di gravi e ripetute violazioni di disposizioni che regolamentano il servizio, il comune potrà risolvere unilateralmente il contratto.

La risoluzione del contratto nelle predette ipotesi dovrà essere preceduta da apposita diffida ad adempiere, con l'intimazione alla Società di rimuovere le cause di inadempimento entro un termine prefissato. Il vano decorso del termine di cui sopra, comporterà la risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il risarcimento del danno conseguente all'inadempimento, con incameramento della cauzione.

L'Ente si riserva il diritto di effettuare dei controlli propri circa l'esatta esecuzione del servizio con personale dipendente e con personale specializzato mediante visite ispettive e prelievo per l'esecuzione di analisi chimiche, fisiche e microbiologiche sugli alimenti con tamponi di superficie per verificare l'idoneità igienico-sanitaria delle attrezzature e dei locali. Qualora dall'esito delle analisi, gli alimenti non fossero ritenuti conformi ai requisiti di legge dal laboratorio di analisi, fatto salvo il diritto a procedere in

caso sussista un reato penale, saranno addebitate alla ditta le spese sostenute per l'esecuzione.

ART. 12 – PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente disciplinare, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità da € 25,00 a € 500,00.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre gg. 10 dalla notifica della contestazione.

Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune o mediante ritenuta diretta sul corrispettivo spettante nel periodo in cui è stato assunto il provvedimento o prelevandola dal deposito cauzionale che dovrà essere reintegrato entro il mese successivo al prelevamento.

ART. 13 – LIQUIDAZIONE COMPETENZE

La liquidazione di quanto dovuto sarà effettuata dal responsabile del settore sulla base dei pasti effettivamente erogati giorno per giorno. Sulle fatture mensili dovrà essere indicato il numero totale dei pasti erogati nel mese di riferimento ed il prezzo totale. Il compenso risultante, rapportato a mese, verrà pagato, posticipatamente entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura, ai sensi del D.Lgs. 9 ottobre 2002, e previo controllo delle presenze giornaliere, del regolare svolgimento della prestazione, e dopo l'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva attestante la regolarità della situazione previdenziale e assicurativa della Società. Il mancato rispetto dei termini fa sorgere a favore della Società il diritto alla corresponsione degli interessi sulle somme dovute al tasso e con le procedure di legge.

Art. 14 – REVISIONE PREZZI

Il prezzo dell'appalto sarà unico e invariabile. In caso di proroga si richiama l'art. 3 del presente Capitolato.

ART. 15 – CAUZIONE POLIZZA RCT

La ditta aggiudicataria dell'appalto, prima della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. N. 163/2006, dovrà costituire, a garanzia della corretta esecuzione dell'appalto stesso, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale calcolato per il periodo dell'appalto. Detta cauzione potrà essere costituita mediante versamento dell'importo relativo presso la Tesoreria Comunale oppure mediante fidejussione bancaria o polizza fideiussoria, rilasciata a favore del Comune di Ziano Piacentino, da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del T.U. della legge 10/06/1982, n. 348.

La stipula del contratto è inoltre subordinata alla presentazione di idonea polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso terzi, per tutti i rischi di danno derivanti dallo svolgimento del servizio di refezione scolastica.

La copertura assicurativa deve valere anche per la responsabilità che possa derivare all'assicurato da fatto colposo o doloso di persone del cui operato debba rispondere, anche se non dipendenti.

ART. 16 – SVINCOLO CAUZIONE

Lo svincolo della cauzione sarà effettuato 30 giorni dopo la cessazione del servizio. Qualora il contratto dovesse essere rescisso per negligenza dell'aggiudicatario la cauzione di cui all'articolo precedente, verrà incamerata, oltre ad eventuale richiesta di risarcimento danni.

ART. 17 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di gravi e ripetute inadempienza da parte della società rispetto agli impegni assunti con il presente contratto ovvero di gravi e ripetute violazioni di disposizioni che regolamentano il servizio, il Comune potrà risolvere unilateralmente il presente contratto. La risoluzione del contratto, nelle predette ipotesi, dovrà essere preceduta da apposita diffida ad adempiere, con l'intimazione alla società di rimuovere le cause di inadempimento entro il termine prefissato. Decorso il termine di cui sopra, comporterà la risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il risarcimento del danno conseguente all'inadempimento, con incameramento della cauzione.

Art. 18 – DOCUMENTI ALLEGATI AL CONTRATTO

Il presente capitolato costituisce parte integrante del contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario dell'appalto.

ART. 19 – SPESE CONTRATTUALI

Le spese di contratto, nessuna esclusa, (bolli, registrazioni, diritti ecc.) saranno a totale carico dell'appaltatore.

ART. 20 – SUBAPPALTO

Il Subappalto non è ammesso ai sensi dell'art. 27, comma 3 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

ART. 21 – VERIFICHE PRELIMINARI ALLA STIPULA DEL CONTRATTO

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della documentazione prodotta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione.

Art. 22 – DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 10 della Legge 31/12/1996, n. 675 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e

correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

ART. 23 – OBBLIGHI DELLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

ART. 24 – NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento ed invio a tutte le disposizioni normative vigenti che, in quanto applicabili, regolano la materia e al codice civile.

“ALLEGATO A”

SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità. Le caratteristiche merceologiche delle suddette derrate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche previste

nelle tabelle merceologiche degli alimenti nonché alle schede tecniche e commerciali presentate dall'Impresa in sede di gara. È tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati.

RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI – LORO CARATTERISTICHE E GARANZIE DI QUALITÀ

L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza bisettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso. L'Impresa è tenuta a conservare presso i centri di preparazione dei pasti la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli. Le caratteristiche dei prodotti alimentari, da utilizzarsi nel confezionamento dei pasti, sono meglio specificate nel presente documento.

Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno possedere una certificazione che ne attesti la qualità e provenienza, che dovranno essere tassativamente italiani e provenienti da filiera corta e preferibilmente da produzioni biologiche. Tale certificazione dovrà essere esibita a richiesta all'ASL e al Comune o suoi incaricati.

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007. La Ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta dell'Amministrazione comunale, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici. Il tipo di prodotto biologico distribuito alle utenze dovrà essere evidenziato chiaramente sul menù giornaliero esposto nella scuola.

Dietro motivata richiesta, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a confezionare pasti utilizzando alimenti adatti e specifici per particolari patologie alimentari (relativamente alla celiachia dovranno essere utilizzati prodotti iscritti nell'elenco approvato dall'Associazione Italiana Celiachia), ovvero preparati in maniera particolare a renderli adatti agli alunni, nonché agli utenti con

particolari disabilità (es. somministrazione omogeneizzati) con onere dell'approvvigionamento a proprio carico. A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate.

NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'articolo 5 della Legge n. 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'articolo 31 del DPR n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Il fornitore deve uniformarsi al Regolamento (CE) 852/2004 individuando nelle attività e processi, le fasi e le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dell'HA.C.C.P. (analisi dei rischi e controllo dei punti critici). La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo. E' consentita la sola sbucciatura delle patate e delle carote il giorno antecedente il consumo a patto che vengano conservate in frigorifero in un contenitore chiuso con acqua leggermente acidulata con limone o aceto;
- tutti gli alimenti deperibili (carne e pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. In particolare non possono trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- è ammessa la mondata, porzionatura, battitura, concia e speziatura delle carni il giorno precedente la cottura a patto che vengano conservate in frigorifero in appositi contenitori con chiusura ermetica;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (in attesa di cottura o in concia) devono presentare in evidenza la data di allestimento;
- evitare la promiscuità fra le derrate;

- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc..;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi; è concesso inoltre l'utilizzo di piccole quantità di legumi per le preparazioni;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per la preparazione di vivande.

STRUTTURA DEI MENÙ

La struttura del menù rispetterà la qualità nutrizionale dei pasti secondo le indicazioni fornite dalla competente A.S.L. Il pasto giornaliero per ogni tipo di utente, in linea di massima, avrà la seguente composizione:

- 1° piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo ovvero continuativi, e per limitazioni alimentari dovute a fede religiosa o disgusto personale;
- 2° piatto con contorno, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo ovvero continuativi e per limitazioni alimentari dovute a fede religiosa o disgusto personale;
- pane bianco e integrale;
- frutta di stagione o dessert.

TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEL PASTO

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

Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della

rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento. Al fine di garantire il rispetto dei parametri termici durante le varie fasi preparatorie e produttive del pasto e introdurre eventuali correttivi di procedura, devono essere messi

a disposizione del personale termometri atti a misurare direttamente le temperature dell'alimento nei vari momenti di trasformazione dello stesso. L'Impresa libera l'Ente da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal Regolamento (CE) 852/2004.

MODIFICHE TEMPORANEE AI MENÙ

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti,
- interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Ente. L'autorizzazione rilasciata dall'Ente deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, dell'istituzione scolastica interessata. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni, la Ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato in un centro cottura alternativo, autorizzato al confezionamento di pasti d'asporto, accollandosi completamente l'onere dell'eventuale trasporto dall'esterno. La Ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni eventuale variazione al Comune.

Indicazioni per la scelta dei prodotti destinati al pasto standard nell'ambito della ristorazione scolastica

Il presente documento individua i requisiti igienico sanitari e merceologici/livelli standard di "qualità"/clausole correlate ad aspetti di igiene e di qualità nutrizionale dei principali prodotti destinati alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica.

Per ogni tipo merceologico di prodotto considerato oggetto di fornitura, si possono individuare due livelli di specificazioni qualitative:

- il livello delle prescrizioni di legge;
- il livello delle richieste contrattualizzate.

Il primo contiene elementi minimali ed obbligatori anche al di fuori del testo del capitolato per la fornitura delle materie prime, tanto che il loro rispetto si può intendere implicito e doveroso in virtù della semplice offerta di prestazione del servizio di mensa. Il secondo introduce elementi discrezionali, ritenuti però indispensabili dal Responsabile, per garantire alla propria utenza un servizio caratterizzato da un contenuto nutrizionale, bromatologico ed igienico costante e il più prossimo possibile di un ottimale

rapporto costo/beneficio. Risulta quindi importante relativamente alle materie prime, richiamare le caratteristiche organolettiche che assumono particolare rilevanza per la definizione del grado di qualità e di freschezza; per una più esauriente e completa descrizione si farà riferimento alla legislazione merceologica specifica laddove citi espressamente le caratteristiche relative alle diverse tipologie e classi.

NORME GENERALI

Ogni prodotto fornito, in confezioni originali e regolarmente etichettato, anche se non specificamente dettagliato nel presente documento, dovrà:

- rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto che si intendono tutte richiamate;
- possedere le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità.

Ai fini di un corretto controllo e monitoraggio del servizio offerto, le caratteristiche richieste in merito ai diversi aspetti dei prodotti saranno confermati e attestati dalle schede tecniche del prodotto stesso. Si raccomanda, quindi, di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Fermo restando il divieto di commercializzazione di prodotti già scaduti, è importante che, in fase di approvvigionamento, i prodotti abbiano una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

Il termine minimo di conservazione non dovrà essere superato né in fase di approvvigionamento né in fase di somministrazione.

Le modalità di approvvigionamento delle materie prime deperibili saranno definite in modo tale da garantire il mantenimento fino al consumo dei requisiti di freschezza (es. fornitura bi o trisettimanale degli ortofrutticoli). Si raccomanda, pertanto, di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale.

E' fatto assoluto divieto di fornire, rispettivamente, pane congelato, alimenti già congelati e successivamente scongelati o di congelare in loco pane, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati.

Si ritiene inoltre fondamentale che il Fornitore documenti di avere previsto procedure di autocontrollo igienico in conformità con la legislazione vigente, nell'ambito delle quali si inserisca un programma di verifiche analitiche sulle derrate alimentari oggetto della fornitura.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere tale documentazione, ed altresì prevedere l'acquisizione periodica della documentazione relativa agli accertamenti analitici effettuati sulle forniture oggetto dell'appalto.

Per esigenze particolari (es. regimi dietetici individuali), al di là delle seguenti indicazioni, verrà richiesto l'inserimento di prodotti con caratteristiche ad hoc in funzione delle specifiche necessità (es. prodotti aglutinati, prosciutto cotto privo di caseinati e lattosio, ecc.).

Nell'utilizzo di prodotti biologici (certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte), si raccomanda, per un attento monitoraggio della qualità delle forniture, di prevedere:

- l'inserimento all'interno delle clausole del capitolato d'appalto di verifiche analitiche periodiche a cura della Ditta sulle forniture oggetto dell'appalto, con effettuazione di analisi presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari) di cui l'Amministrazione potrà richiedere la trasmissione periodica;
- controlli analitici presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari) a cura dell'Amministrazione.

In ogni caso si ritiene necessario richiamare la necessità che le derrate con requisito biologico debbano presentare caratteristiche di prima qualità anche in relazione agli altri parametri merceologici di rilievo per la qualità del servizio (es. per la pasta: tempi di cottura, resa, qualità organolettica). Il Responsabile del Settore Amministrativo valuterà in relazione agli obiettivi predefiniti ed alle risorse investite come orientare il proprio percorso di miglioramento della qualità del servizio modulando ad hoc le scelte qualitative e quantitative caratterizzate dal requisito di biologicità anche attraverso una opportuna valutazione dei consumi.

ASPETTI MERCEOLOGICI

PANE

Si richiede conformità alla legge 580 /67 e successive modificazioni.

Il pane fornito, che deve essere a ridotto tenore di sale, deve:

- essere fresco, completamente cotto;
- essere prodotto nei tipi:
 - pane di tipo 0, o 00;
 - pane di tipo integrale;
 - pane preparato con farina di soia miscelata a sfarinati di grano tenero; con l'utilizzo dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari:
 - farina di grano tenero di tipo 0, o 00;
 - farina di grano tenero integrale;
 - farina di soia.

Non si prevede l'utilizzo di pane speciale con grassi aggiunti.

Non è consentito la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto. Deve essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta; la crosta deve essere dorata e croccante; alla rottura con le mani deve sbriciolarsi leggermente ma essere ben aderente alla mollica. Deve inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori; con assenza di gusto e retrogusto eccessivo e cioè lievito di birra, rancido, farina cruda, muffa. Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura tale da impedirne l'accidentale contaminazione, anche di

polvere. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, in materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità. Il prodotto non dovrà inoltre presentare sapori o odori anomali.

CRACKERS, GRISSINI, FETTE BISCOTTATE

Dovranno:

- essere preconfezionati in monoporzione;
- essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di solo olio di oliva.

PASTA

Dovrà provenire da agricoltura biologica, essere di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, conformi alla legge 580/67 e successive modificazioni, in confezioni originali.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali:

- presenza di macchie bianche e nere;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, agenti infestanti. La materia prima non deve provenire da coltivazioni di prodotto geneticamente modificato (OGM) e deve essere di provenienza geografica nota. La definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio è fondamentale ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.

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

- 1) tempo di cottura;
- 2) resa (aumento di peso con la cottura).

Viene richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. Le qualità organolettiche della pasta cotta devono essere mantenute per un tempo non inferiore a 20 minuti.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Di patate o di semola di patate non devono essere preparati con fiocchi di patate e devono essere privi di additivi (con quantitativo minimo di patate dell'80%); la percentuale dei diversi ingredienti deve garantire al termine delle operazioni di cottura il mantenimento della forma originale: gli gnocchi non dovranno disfarsi, né diventare collosi, né presentare retrogusto acido-amaro.

Il prodotto deve essere fresco, preconfezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva (da conservarsi in frigorifero), o surgelato. Se freschi, devono avere alla consegna un periodo di conservazione residuo di 15 giorni. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le

necessità giornaliera senza avanzare parte del prodotto sfuso. Il prodotto dovrà essere in confezioni originali.

PASTE ALIMENTARI FRESCHE CON O SENZA RIPIENO

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva, e conservate in frigorifero;

- essere prodotte nei seguenti tipi:

o pasta fresca con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari;

o pasta fresca con ripieno di carne rispondente ai requisiti sotto specificati per le carni macinate e preparazioni di carne. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna. I prodotti richiesti devono essere preferibilmente esenti da additivi e comunque privi di coloranti e conservanti quando sia tecnicamente possibile. In caso contrario deve essere data adeguata giustificazione suffragata da motivazioni tecnico-scientifiche che ne impongano l'impiego. I prodotti devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico. Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato con assenza di retrogusto.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliera senza avanzare parte del prodotto sfuso. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

TORTELLINI–RAVIOLINI DI CARNE

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 30%.

Il ripieno deve contenere carne come primo ingrediente dell'elenco presente in etichetta essere composto di norma dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: carni bovine, carni suine, formaggio (esclusi formaggi fusi), pangrattato, verdure fresche o surgelate.

TORTELLONI DI MAGRO / DI VERDURA

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 40%.

Il ripieno deve essere privo di polifosfati e quantitativamente composto da un minimo di: ricotta 50%, spinaci/verdure fresche o surgelate 20%, pangrattato, formaggio 10% (escluso formaggi fusi).

RISO

Il riso proveniente da agricoltura biologica deve avere le seguenti caratteristiche:

essere in confezioni originali;

essere dell'ultimo raccolto;

essere ben maturo, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di odore di muffa;

non contenere oltre i limiti di legge grani striati di rosso, rotti, vaiolati, corpi estranei, impurità varie.

Il prodotto dovrà essere mantenuto nelle confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.

E' bene prevedere la fornitura di più qualità anche in relazione alle diverse preparazioni gastronomiche (es: minestre, risotti, insalate di riso):

□ fino con trattamento parboiled nella varietà Ribe;

□ superfino nelle varietà Arborio o Baldo o Roma o Carnaroli.

FARINE

FARINA DI FRUMENTO

Di grano tenero di tipo "0" o "00", rispondente ai requisiti di legge 580/67 e successive modificazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve. Le confezioni da 1 Kg devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

FARINA DI MAIS

Bramata oro per polenta, in confezioni originali, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La farina non deve contenere parassiti e sostanze estranee che ne alterino sapore; non deve avere odori ed essere invasa da crittogame.

PASTA LIEVITATA

La pasta lievitata per la preparazione di pizza deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra vergine di oliva o di oliva. Tutti gli ingredienti dovranno essere chiaramente indicati sulla etichetta del prodotto o sulla documentazione commerciale di accompagnamento.

PRODOTTI DOLCIARI

I prodotti da forno confezionati devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", conformi alla normativa vigente, esenti da coloranti e devono essere preparati con aggiunta di olio di oliva o di arachide. I prodotti richiesti devono essere esenti da additivi quando sia tecnicamente possibile. In caso contrario deve essere data adeguata giustificazione suffragata da motivazioni tecnico-scientifiche che ne impongano l'impiego. In quest'ultimo caso sarà anche compito della Società aggiudicataria dimostrare il rispetto dei limiti previsti per legge degli additivi, attraverso l'effettuazione di almeno tre analisi annuali. Devono essere in confezione monodose sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

CARNI

Il prodotto fresco assume valenza di significativo interesse nell'incremento della qualità dei pasti. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre prediletto il prodotto fresco. In sede di appalto costituirà requisito fondamentale la descrizione delle procedure che la ditta porrà in atto nello scongelamento delle carni, a garanzia della sicurezza e delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Si richiede preferibilmente carne fresca o in alternativa carne surgelata di ottima qualità commerciale. In questo secondo caso, il prodotto decongelato

dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

CARNE BOVINA, SUINA ED EQUINA

Le carni fresche o congelate di bovino e/o suino e/o equino devono:

provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);

essere già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;

riportare in etichetta le informazioni previste dalla normativa nazionale vigente in materia;

riportare nella scheda tecnica di prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;

essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate;

essere prive di odori e colori anomali;

nelle confezioni sottovuoto il liquido in eccesso non deve essere superiore all'1% in peso;

nelle carni congelate non devono essere presenti bruciature da freddo.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere dettagliate in sede di appalto.

Le carni di bovino adulto (vitellone) devono:

riportare in etichetta quanto previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000, dal Regolamento CE n. 1825/2000, dal D.M. 30/08/2000 e successive modificazioni;

provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CE n. 1183/06, L. n.213/97, D.M. 298/98, Circolare Mipaf n. 5/99: o categoria: carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni;

o E (Eccellente = tutti i profili da convessi a superconvessi; sviluppo muscolare eccezionale) oppure U (OTTIMA = profili nell'insieme convessi; sviluppo muscolare abbondante), oppure R (BUONA = profili nell'insieme rettilinei; sviluppo muscolare buono);

o stato di ingrassamento: 2 (Scarso: Sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). I diversi tagli richiesti dovranno essere forniti accuratamente rifilati, mondati da grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio.

Le carni di vitello devono possedere i seguenti requisiti:

provenire da bovini maschi e femmine di età inferiore a sei mesi;

muscolatura di colore bianco-rosato con consistenza soda a grana fine;

grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza compatta e di colore biancolatte.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole devono:

- provenire da uno stabilimento di macellazione e sezionamento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4 °C per le carni refrigerate;
- essere privi di odori e colori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Petti di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato dovranno essere confezionati sottovuoto.

CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Fresche refrigerate in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva oppure congelate/surgelate. Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04). Devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi +2 °C per le carni macinate e le preparazioni a base di carne macinata refrigerata, +4 °C per le altre preparazioni di carne e -18 °C per le preparazioni di carni congelate/surgelate. Le carni macinate devono rispettare i criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dal Reg. CE 2073/05. La macinatura di tutti i tipi di carne, se effettuata in loco, dovrà essere estemporanea in funzione della cottura.

LATTE

Il latte parzialmente scremato, scremato, intero, fresco o UHT, deve:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6 °C per il latte fresco pastorizzato;
- il latte UHT può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo;
 - dall'apertura della confezione deve essere mantenuto a +4 °C per non più di 2 giorni.

PRODOTTI A BASE DI LATTE

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04).

YOGURT

Lo yogurt deve:

- contenere fermenti lattici vivi nelle quantità previste nella normativa vigente;
- essere privo di additivi alimentari;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4 °C;
- essere esente da odori, sapori e colorazioni anomale e da muffe;
- nel prodotto alla frutta, la frutta può essere in purea ben omogenea al coagulo, e in pezzi o frammenti. Il prodotto deve essere confezionato in monoporzioni da 125 g.

BUDINI e simili:

I budini devono:

- ☐ essere prodotti con latte pastorizzato;
 - ☐ essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4 °C;
 - ☐ essere esenti da odori, sapori e colorazioni anomale e da muffe.
- Si prevederà una fornitura di prodotto in diversi gusti quali ad esempio cacao, vaniglia, crème caramel, ecc. Il prodotto deve essere confezionato in monoporzioni da 110-120 g.

FORMAGGI

Devono essere perfetti sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura.

Devono avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- ☐ corrispondenza del prodotto alla prima qualità commerciale;
- ☐ provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato;
- ☐ essere privi di aggiunte di sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate);
- ☐ non essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari o insetti, né colorati all'interno o all'esterno;
- ☐ non avere crosta formata artificialmente;
- ☐ non essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro l'odore o il sapore dei formaggi maturi;
- ☐ conservare anche se stagionati la morbidezza e la pastosità caratterizzanti la varietà e le specifiche dei formaggi di puro latte vaccino;
- ☐ per quanto concerne i formaggi d'origine e tipici i prodotti devono essere conformi a quanto previsto dai corrispondenti disciplinari di produzione. Ai sensi del D.P.R. 22/9/1981 se il formaggio è commercializzato in parti preconfezionate, su tali parti e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine. E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

Formaggi a media e lunga stagionatura

Grana, parmigiano, fontal, italico, asiago, provolone dolce, caciotta, ecc. devono:

- ☐ se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- ☐ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- ☐ rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici o d'origine) e quelli riportati nella scheda tecnica;
- ☐ presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso;
- ☐ essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine per quanto applicabili, ai sensi della norma vigente e rispondere ai requisiti richiesti dal Reg. CE 853/04.
- ☐ provenire da latte pastorizzato se con stagionatura inferiore a 60 gg.

Grana Padano o Parmigiano Reggiano di stagionatura 12-15 mesi. Si potrà prevedere la fornitura di prodotto grattugiato confezionato; se l'operazione di grattugiatura viene effettuata in loco questa dovrà essere estemporanea, al momento dell'utilizzo.

Fontal: di prima qualità, di latte intero, maturo (45 gg fuori sale), pasta compatta, senza sfoglia o porosità, di consistenza morbida e leggermente elastica, senza occhiature, paraffinato in superficie, di colore neutro, contenuto minimo di grasso non inferiore al 45%. Deve essere consegnato avvolto in carta o film plastico per alimenti e imballato in contenitori chiusi. Sulle singole confezioni e sugli imballaggi deve essere indicata la data di produzione e di confezionamento.

Italico: di prima qualità, maturo, pasta di consistenza morbida ed elastica, priva di occhiature di colore giallo paglierino, sapore dolce leggermente burroso e fondente, stagionatura non inferiore a 4 settimane; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%; umidità non superiore al 50%.

Provolone: di gusto caratteristico, pasta compatta priva di occhi di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino, crosta liscia sottile; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%.

Caciotta: deve provenire da latte pastorizzato, vaccino o di pecora; di prima qualità, di gusto dolce, pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte. La crosta appena accennata di spessore massimo pari a 1 mm deve essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.

Formaggi freschi a brevissima stagionatura

Mozzarella, crescenza, formaggi tipo caprini, stracchino, robiola, tomino, ecc., la ricotta, i fiocchi di latte e il primo sale devono:

- essere confezionati;
- provenire da latte pastorizzato;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- per i formaggi essere prodotti a partire da latte e crema di latte (con esclusione di latte in polvere e di prodotti a base di latte).

Particolare attenzione deve essere posta alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo.

Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti.

Mozzarella: di provenienza nazionale, di prima scelta, a pasta filata di colore bianco priva di occhiature, di gusto delicato privo di retrogusti; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%; umidità compresa tra 57-62%.

Formaggi grattugiati

Devono:

- essere confezionati in atmosfera protettiva;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

UOVA E OVOPRODOTTI

Saranno utilizzate per tutte le preparazioni uova pastorizzate.

Gli ovoprodotti devono:

- ☐ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04 e Reg. CE 2073/05);
- ☐ essere confezionati in confezioni originali;
- ☐ essere conservati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ☐ essere esenti da odori anomali;
- ☐ essere ottenuti per sgusciatura da uova di Categoria A, pastorizzati e refrigerati.

UOVA PASTORIZZATE

Le uova di gallina intere pastorizzate e refrigerate devono corrispondere ai requisiti richiesti dalla vigente normativa con particolare riferimento al Reg. CE 853/04 e 854/04. Il prodotto deve avere sapore e odore tipico delle uova fresche. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

PRODOTTI ITTICI

I filetti e i tranci di pesce surgelati (platessa, nasello, cernia, merluzzo, halibut, palombo, pesce spada, salmone, sogliola, trota, persico) provenienti da stabilimenti in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04, 854/04 e 2073/05), in confezioni originali e in buono stato di conservazione, devono:

- ☐ presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- ☐ essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica;
- ☐ essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura;
- ☐ essere esenti da corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pelle, pinne o resti di pinne, parassiti, attacchi parassitari;
- ☐ essere conservati a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9/12/93. Per tutti i prodotti ittici surgelati si fa riferimento al D.L.vo n. 110 del 1992 e alla voce "Surgelati" del presente documento. Platessa, nasello, cernia, merluzzo, halibut, trota in filetti devono essere perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.). I tranci di palombo, spada, dovranno essere surgelati/congelati, separati singolarmente, in confezioni originali .

FILETTO DI PLATESSA

Con glassatura preferibilmente non superiore al 20% che deve essere presente e formare uno strato uniforme e continuo. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver scaldato il pesce a una temperatura di 15-20°C. La consistenza della carne valutata a temperatura di 15-20°C deve essere soda ed elastica. La pezzatura sarà predefinita in funzione delle esigenze di servizio.

PRODOTTI PANATI

Devono:

- essere presentati surgelati in confezioni originali;
- rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica;
- essere privi di residui di pelle, squame, spine.

Bastoncini di pesce

Dovranno essere prodotti con tranci di merluzzo (quantità minima 60% - peso unitario 25-30 g) della specie *Gadus morhua*, in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

SURGELATI

- Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L.vo n.110 del 1992, in confezioni originali intatte;
- non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e in tutte le fasi deve essere mantenuta la catena del freddo;
- una volta scongelato, il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattro ore;
- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, il più possibile omogenei per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, e senza ghiaccio sulla superficie;
- la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;
- gli ortaggi devono corrispondere alle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco di buona qualità. Per piselli e fagiolini sono da preferire forniture di calibro fine o finissimo.

La modalità di scongelamento deve essere prevista nelle modalità aziendali di gestione dei prodotti alimentari (nel piano di Autocontrollo o nel Manuale di corretta Prassi Igienica), deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta e comunque espressamente descritta. Peculiare criticità riveste la definizione della vita residua del prodotto alla consegna.

FRUTTA E VERDURA FRESCHE DI STAGIONE DI ORIGINE BIOLOGICA

Biologica, di stagione, di prima categoria per la verdura e di categoria extra o prima per la frutta, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi

sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli. L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale e i requisiti di categoria devono essere ben mantenuti fino al momento del consumo. L'imballaggio dei prodotti ortofrutticoli deve permettere la vista del prodotto. Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo; devono assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. L'impiego di carta, marchi, o altro materiale recante indicazioni commerciali, deve essere realizzato con prodotti non tossici. I prodotti devono essere mantenuti nell'imballo/cassetta originale fino al consumo completo. I prodotti da fornire devono essere di produzione nazionale o comunitaria (ad esclusione delle banane), in particolare devono:

- presentare le caratteristiche organolettiche delle varietà e delle cultivar richieste;
- essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente e tale da renderli adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni o altro se preventivamente richiesto;
- nel caso di utilizzo di prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, dovrà essere fornita idonea documentazione, in applicazione dei regolamenti specifici vigenti.

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- abbiano subito procedimenti artificiali per ottenere una maturazione anticipata o che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggiati, necrosi etc.

Mele

Di diverse cultivar: Golden-Delicious, Ozark Gold, Royal Gala, Stark Delicious, Red Delicious, Morgenduft e Starking.

Devono essere sane, pulite e senza ruggine.

Pere

Di diverse cultivar: Williams, Kaiser, Abate, Conference.

Devono essere ben conservate, presentare il peduncolo e non avere polpa grumosa.

Arance

Di diverse cultivar: Navel Late, Navelina, Tarocco, Tarocco Nocellaro, Valencia, Ovale. La provenienza solo da zone ad alta vocazione qualitativa. Devono essere sugose con un contenuto minimo di succo pari al 35%.

Pesche

Varietà a pasta gialla e pasta bianca e pesche noci nectarine.

Uva

Varietà Regina e Italia, bianca o nera.

Kiwi

Privi di peduncolo, con grammatura non inferiore a 100 g.

Sodi ma non duri, ben formati, con polpa priva di difetti; non sono ammessi frutti doppi o multipli.

Mandarini e clementine

Grammatura non inferiore a 80 g; contenuto minimo in succo 33% per i mandarini e 40% per le clementine. Per le clementine è richiesta la fornitura senza semi.

Albicocche

Grammatura compresa nei limiti di g 60/80.

Susine

Grammatura compresa nei limiti di g 60/80.

A valore indicativo, viene di seguito riportata la rotazione per la distribuzione della frutta: Settembre mele, pere, banane, uva, susine, Ottobre mele, pere, banane, uva, Novembre mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi, Dicembre mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi, Gennaio mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi, Febbraio mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi, Marzo mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi, Aprile mele, pere, banane, arance, kiwi, Maggio mele, pere, banane, albicocche, pesche, susine, Giugno mele, pere, banane, albicocche, pesche, susine. Nel servire la frutta dovrà essere mantenuta una certa varietà nella scelta (es. non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta).

Carote

Non devono essere legnose e biforcute.

Devono essere prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee.

Devono essere prevalentemente di provenienza nazionale.

Fagiolini

Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione. Devono avere consistenza carnosa, non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

Insalate a foglia larga

Dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga cappuccio e romana, cicoria bianca lunga milanese, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, canasta e iceberg. Devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa comunitaria.

Patate

Cultivar di origine U.E. (Unione Europea).

Non devono presentare tracce di verde né germogli né alterazioni né odori particolari; devono inoltre essere spazzolate.

Pomodori

Di categoria extra per insalata; di prima categoria per cottura.

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati in 3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Zucchine

Di peso compreso tra 100 e 200g, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

LEGUMI SECCHI

Fagioli in varietà diverse (borlotti, cannellini, di Spagna, ecc.), fave, ceci, lenticchie in confezioni originali sigillate. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Verranno proceduralizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc (con cucchiaino a perdere), rispondente alla normativa vigente.

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie di vetro prodotto e confezionato secondo la normativa vigente. L'aceto di vino deve provenire dalla fermentazione acetica di vini bianchi, essere limpido, avere colore giallastro, odore etereo gradevole, sapore acido speciale senza retrogusto sgradevole.

GRASSI DA CONDIMENTO

Sarà privilegiato il condimento a crudo con olio extra vergine di oliva, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo.

BURRO fino di centrifuga

Il burro deve:

- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere consegnato fresco e non essere stato sottoposto a congelamento;
- essere compatto, provenire dalla centrifugazione di panna fresca, di odore e sapore gradevole, colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, privo di difetti che ne alterino odore, sapore, aspetto (ammuffimento, ossidazione).

OLIO

La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:

- naturalezza dei processi tecnologici produttivi;
- valore nutritivo;
- stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno.

L'olio extravergine di oliva ha la miglior valenza nutritiva. Va utilizzato a crudo e per cottura deve essere di produzione nazionale proveniente da agricoltura biologica, in confezioni originali conformi alla normativa vigente.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole: fruttato, maturo, armonico ed essere privo di difetti organolettici. Non deve avere caratteristiche riferibili al fruttato verde né di fresco, piccante, amaro, vegetale. Il colore dovrà essere caratteristico secondo la provenienza.

Per la cottura possono essere usati esclusivamente olio di oliva oppure olio di arachide (no olio di mais). Sarà comunque importante definire le procedure di utilizzo degli oli (a crudo / a cotto) e le corrette modalità di conservazione delle confezioni di cui si definiranno tipologia e pezzatura. Si prevederà inoltre un autocontrollo analitico in ordine alla corrispondenza del prodotto alla qualità dichiarata, ed in particolare al contenuto di acidità ed al numero di perossidi degli oli d'oliva.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

I prodotti devono essere in confezioni originali, conformi alla normativa vigente ed esenti da fenomeni di alterazione e privi di difetti quali ammaccature, bombature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

POMODORI PELATI

Prodotto con pomodori a giusta maturazione provenienti da agricoltura biologica. I frutti, interi, devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, ammuffimenti, di pelle e di peduncoli, privi di larve di difetti dovuti a malattie e ammuffimenti; devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici ed essere privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti naturali e/o di sintesi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto; la percentuale di frutti interi o comunque tale da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto deve essere non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato.

POLPA DI POMODORO

Prodotto con pomodori di prima scelta a giusta maturazione; di colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo. Deve essere esente da marciumi interni, ammuffimenti, larve di parassiti, alterazioni di natura parassitaria, parti pigmentate e residui di lesioni meccaniche.

TONNO IN SCATOLA

Prodotto conformemente al Reg. CE 853/04 e al Reg CE 2073/05. Al naturale o all'olio di oliva (no in olio di semi), di prima scelta, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Il prodotto deve essere tonno a tranci nel rispetto della normativa comunitaria vigente, di produzione nazionale o estera (non si accettano prodotti extracomunitari), in confezioni originali e con apertura a strappo per le confezioni da g 80. Il peso sgocciolato di norma non deve essere inferiore al 65% per il tonno all'olio di oliva e al 70% per il tonno al naturale. Si tollera la presenza di qualche pezzetto purché la percentuale relativa non sia superiore al 18% del prodotto sgocciolato. Caratteristiche merceologiche: colore rosa uniforme o nocciola

chiaro, consistenza morbida, pastosa, non sfatta e stopposa, sapore e odore gradevole, con esclusione di ogni gusto e odore estraneo. Il prodotto deve essere esente da residui e frammenti evidenti di pelle, squame, grossi grumi di sangue, spine, pezzi scuri e ossidati. Per quanto riguarda il tonno all'olio di oliva, l'olio deve ricoprire lo strato di tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua. Nella fase di somministrazione si raccomanda di gocciolare bene il prodotto.

PESTO ALLA GENOVESE

Il prodotto deve essere preconfezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione. Deve essere a lunga conservazione e costituito dai seguenti ingredienti: basilico, olio d'oliva o extravergine d'oliva, Grana Padano-Pecorino romano, pinoli, aglio, sale. Deve presentare caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di odore e sapore anomalo dovuto a inacidimento. Deve presentarsi morbido e omogeneo; i vari ingredienti dovranno essere tra loro amalgamati. Nel caso in cui la preparazione del pesto venga fatta in loco questa dovrà essere estemporanea in funzione della cottura.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residuo di insetti.

SALE

Il sale alimentare deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106; è necessario l'utilizzo di sale fino e grosso arricchito con iodio (sale iodurato e/o iodato) in applicazione del D.Lvo 55/2005.

SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente, in confezioni originali. Per i succhi di frutta gli unici additivi consentiti sono l'acido citrico come acidificante e l'acido ascorbico come l'antiossidante. Devono essere forniti in diversi gusti (es: arancia, pesca, pera, mela, albicocca, ecc.), in bottiglie di vetro da 125 ml o in tetrapack da 200 ml circa. E' preferibile utilizzare prodotti senza zucchero aggiunto.

CONFETTURE DI FRUTTA/ PUREA DI FRUTTA/MOUSSE DI FRUTTA

Prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. Per purea di frutta o mousse preferire i prodotti senza zucchero.

AROMI

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. È da prevedere l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora disponibile sul mercato .

MERENDE POMERIDIANE

Le merende pomeridiane potranno consistere in: un vasetto di yogurt se non già somministrato a pranzo; una fetta di torta (paradiso, yogurt, arancio o limone, crostata) preferibilmente confezionata in loco; una confezione di budino; succhi di frutta, pane e cioccolato, fondente o al latte; pane e marmellata o pane e miele; una coppetta di gelato; latte e biscotti o cereali; pane ed olio extravergine, oppure pane e pomodori, olio, sale e basilico; focaccina con olio di oliva.

Letto, approvato e sottoscritto:

IL SINDACO
F.to dott. Manuel Ghilardelli

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to dott. Giovanni De Feo

La su estesa deliberazione viene oggi pubblicata all'Albo Pretorio Comunale per quindici giorni consecutivi, ai sensi dell'art. 124, c.1, T.U.E.L. n. 267/2000 e nel sito web istituzionale di questo Comune ai sensi dell'art. 32, c.1, della legge 18/06/2009, n. 69.

- Comunicazione ai Capi gruppo consiliari
- Comunicata al Prefetto ai sensi dell'art. 135 – 2° comma – T.U.E.L. n. 267/2000

Ziano Piacentino, 10.05.2017

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to dott. Giovanni De Feo

Copia conforme all'originale composta da n° fogli , in carta libera per uso amministrativo.
Ziano Piacentino, lì

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

La presente deliberazione è divenuta esecutiva:

- Decorsi 10 giorni dalla data di pubblicazione all'Albo Pretorio Comunale e nel sito web istituzionale di questo Comune (art. 134, c.3 – T.U.E.L. n. 267/2000)
- Immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, c.4 - T.U.E.L. n. 267/2000.

Ziano Piacentino, _____

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to dott. Giovanni De Feo