



Città di Bacoli

(Prov. di Napoli)

Staff Gare e Contratti

AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTI IN LEGAME “FRESCO-CALDO” CONFEZIONATI IN MONOPORZIONE, PRONTI PER IL CONSUMO, PER LA REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SEZIONI DI SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE DEL COMUNE DI BACOLI – ANNI SCOLASTICI 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014.

CUP: C89E11001030004

CIG: 30738079C5

Trattasi di appalto rientrante nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP)

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) DENOMINAZIONE E INDIRIZZO UFFICIALE DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: denominazione: Comune di Bacoli

indirizzo: via Lungolago n. 4 - 80070 Bacoli (NA) Italia

telefono 0818553111, telefax 0815234583

posta elettronica e-mail ufficio.garecontratti@comune.bacoli.na.it,

indirizzo internet <http://www.comune.bacoli.na.it>

servizio responsabile: Settore VII – Ufficio Gare e Contratti.

I.2) INDIRIZZO PRESSO IL QUALE È POSSIBILE OTTENERE ULTERIORI INFORMAZIONI:

Comune di Bacoli – Ufficio Gare e Contratti, via Lungolago 4, 80070 Bacoli (NA) - Italia.

I.3) INDIRIZZO PRESSO IL QUALE È POSSIBILE OTTENERE LA DOCUMENTAZIONE:

Comune di Bacoli – Ufficio Gare e Contratti, via Lungolago 4, 80070 Bacoli (NA) - Italia.

I.4) INDIRIZZO PRESSO IL QUALE INVIARE LE OFFERTE:

come al punto I.1

I.5) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: livello locale.

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II. 1) DESCRIZIONE

II. 1.2) Tipo di appalto di forniture: acquisto;

II. 1.6) Descrizione/oggetto dell'appalto: fornitura di Pasti in legame “fresco-caldo” confezionati in monoporzione, pronti per il consumo, per la refezione scolastica nelle sezioni di scuola materna ed elementare del comune di bacoli – anni scolastici 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014.

II. 1.7) Luogo di consegna delle forniture: singoli plessi scolastici ubicati nel territorio del Comune di Bacoli, come indicato nel Capitolato Speciale;

II. 1.8) Divisione in lotti: no;

II. 1.9) Ammissibilità di varianti: no;

II. 2) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO

II. 2.1) Quantitativo o entità totale: scuole elementari – n. 33635 pasti (fabbisogno annuale per 2 giorni settimanali); scuole materne – n. 57970 pasti (fabbisogno annuale per 5 giorni settimanali) insegnanti aventi diritto n. 9176 pasti (fabbisogno annuale); Euro 379.382,96 annui I.V.A. esclusa; (importo complessivo della fornitura);

II. 3) DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE: dal 01 ottobre 2011 al 31 maggio 2014.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

III. 1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

III. 1.1) Cauzioni e garanzie richieste: cauzione provvisoria: 2% dell'importo complessivo dell'appalto - cauzione definitiva a termini dell'art. 113 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

III. 1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di prestatori di servizi aggiudicatario dell'appalto: alla gara sono ammesse a partecipare imprese temporaneamente raggruppate ex art. 37 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.. È vietata la partecipazione plurima.

III. 2) CONDIZIONE PARTECIPAZIONE

III. 2.1) Indicazioni riguardanti la situazione propria del fornitore, nonché informazioni e formalità necessarie per la valutazione dei requisiti minimi di carattere economico e tecnico che questi deve possedere:

a) iscrizione Camera di Commercio per attività attinenti o in registro professionale o commerciale dello Stato ove si è stabiliti; b) inesistenza cause di esclusione ex art. 38 D.Lgs. 163/06 e s.m.i. ed essere in regola con le disposizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistiche disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria, secondo quanto previsto dal contratto vigente; c) rispetto norme disciplinanti il diritto al lavoro dei disabili ex Legge 12.03.1999, n. 68, ovvero la non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/1999; d) inesistenza delle situazioni di controllo tra Imprese di cui all'art. 2359 del Codice Civile o che abbiano in comune legali rappresentanti o direttori tecnici; e) assolvimento obblighi D.Lgs. 626/1994; f) n. 2 referenze bancarie attestanti la solidità economica e finanziaria della ditta; g) forniture identiche a quelle oggetto di gara per numero di pasti prodotti per le mense scolastiche nell'ultimo triennio; h) certificazione UNIEN ISO 9001: 2008 riferito sia al sistema di controllo della qualità che al centro di cottura (preparazione, trasporto e distribuzione pasti) ; i) autorizzazione sanitaria riferita al centro di cottura; l) dichiarazione in ossequio quanto previsto dal protocollo di legalità con UTG Prefettura di Napoli;

III. 2.1.1) Situazione giuridica - prove richieste: autodichiarazioni rese ai sensi del DPR n.445/2000;

III. 2.1.2) Capacità economica e finanziaria - prove richieste: n. 2 referenze bancarie per la dimostrazione del requisito di cui alla lett. f) del punto III. 2.1;

III. 2.1.3) Capacità tecnica - tipo di prove richieste: elenco delle forniture identiche a quelle oggetto di gara ai fini del raggiungimento del requisito di cui alla lett. g) del punto III. 2.1 corredato dell'attestazione di regolare esecuzione delle stesse rilasciate dai destinatari.

SEZIONE IV :PROCEDURE

IV. 1) TIPO DI PROCEDURA: aperta;

IV. 2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri enunciati nel capitolato speciale di appalto;

IV. 3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV. 3.2) Documenti contrattuali e documenti complementari - condizioni per ottenerli: disponibili fino al 22.09.2011

IV. 3.3.) Scadenza fissata per la ricezione delle offerte: 28.09.2011

IV .3.5) Lingua utilizzabile nelle offerte: italiano;

IV. 3.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato dalla propria offerta: 180 giorni dalla scadenza per la ricezione delle offerte;

IV. 3.7) Modalità di apertura delle offerte: in seduta pubblica;

IV. 3.7.1) Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: Legale Rappresentante dell'Impresa concorrente o altri soggetti muniti di delega;

IV. 3.7.2) Data, ora e luogo: 29.09.2011, ora 9,30 presso l' Ufficio Gare e Contratti via Lungolago 4 Baccoli - (NA).

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI. 1) TRATTASI DI BANDO OBBLIGATORIO

VI. 4) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI: Verifica offerte anormalmente basse ex art. 36 e seguenti D.Lgs. 163/06 e s.m.i.. Aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, salvo verifica congruità. Non sono ammesse offerte in aumento o offerte parziali. Consultare il Capitolato Speciale di appalto e il Disciplinare di Gara allegato al presente Bando che ne formano parte integrante e sostanziale.

VI. 5) DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE BANDO: 03.08.2011.

Il Resp. Uff. Gare e Contratti
Tobia Massa

Il Resp. VII Settore
Giovanni Guardascione

DISCIPLINARE DI GARA

PREMESSA

Gara a procedura aperta, per pubblico incanto, ai sensi del D.Lgs. 163/06 e successive modifiche ed integrazioni, con Bando di gara inviato per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee. Il presente Disciplinare di Gara, che costituisce parte integrante del Bando di gara, regola le modalità di partecipazione alla gara avente ad oggetto l'affidamento della fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Bacoli, come individuato e meglio specificato nel Capitolato Speciale di Appalto e relativi allegati.

In considerazione di ciò, le imprese interessate dovranno formulare la propria offerta, redatta in lingua italiana, alle condizioni, termini e modalità di seguito descritti.

1. STAZIONE APPALTANTE

Comune di Bacoli

via Lungolago 4

80070 Bacoli (NA)

telefono: 0818553111

telefax: 0815234583

indirizzo internet: www.comune.bacoli.na.it

posta elettronica: (e-mail) <http://www.comune.bacoli.na.it>.

2. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto consiste nell'affidamento della fornitura di Pasti in legame “fresco-caldo” confezionati in monoporzione, pronti per il consumo, per la refezione scolastica nelle sezioni di scuola materna ed elementare del comune di bacoli – anni scolastici 2011 – 2012, 2012 – 2013 e 2013 – 2014 per l'importo complessivo di Euro 379.382,96 annui I.V.A. esclusa; (Euro trecentosettantanovemilatrecentottantadue/96 annui I.V.A. esclusa;

L'importo complessivo di cui sopra ed il numero di pasti sono suscettibili di mutamento in rapporto alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alle richieste dell'utenza di avvalersi del servizio, in conformità al capitolato speciale d'appalto. Le quantità di pasti indicate in capitolato sono da considerarsi presuntive, per cui rimane fermo che l'Amministrazione potrà effettuare ordinativi per quantità inferiori senza peraltro fissare un minimo inderogabile; in tal caso la ditta appaltatrice non potrà presentare richiesta per modificare il prezzo offerto né vantare titolo per presentare domanda di risarcimento danni. Il numero di pasti può nel corso dell'appalto subire variazioni nel caso in cui uno o più plessi scolastici decidano o meno di fruire del servizio mensa attraverso formale comunicazione all'Ente. Pertanto, nell'ipotesi in cui il numero di pasti fosse inferiore a quello indicato nel capitolato la ditta appaltatrice non potrà presentare richiesta per modificare il prezzo offerto né vantare titolo per presentare domanda di risarcimento danni.

Sono a carico della ditta aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo di aggiudicazione, tutti gli oneri, i rischi e le spese relativi alle prestazioni oggetto del presente appalto, nonché ogni attività che si rendesse necessaria e/o opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'esecuzione di tutte le prestazioni previste a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità i termini e le prescrizioni contenute nel bando, nel disciplinare e nel capitolato speciale di appalto.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del

fornitore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo di aggiudicazione, ed il fornitore non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tale titolo, nei confronti dell'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi espressamente a tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di carattere ambientale, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti e dovrà rinunciare espressamente a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa da attività svolte dall'Amministrazione comunale e/o da terzi autorizzati.

3. MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

La consegna della merce dovrà essere effettuata, a cura e spese della ditta fornitrice, con idonei mezzi di trasporto, come previsto dalle vigenti normative in materia, presso le singole refezioni scolastiche; La ditta fornitrice dovrà curare, altresì, anche, il "servizio ai tavoli", ovvero, dovrà curare a mezzo di proprio personale la distribuzione dei pasti ai singoli alunni presso i loro banchetti previa idonea pulizia degli stessi, provvedendo all'apertura dei contenitori, all'assistenza alla mensa, alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti e alla gestione dei rifiuti: le procedure di consegna dovranno essere svolte nella massima igiene dal personale della ditta appaltatrice, fornito di camice bianco, di cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, di guanti monouso, di tutto quanto occorre per la pulizia e la raccolta dei rifiuti;

La consegna dovrà essere garantita in modo assoluto, nelle ore e nei luoghi indicati. Nessun fatto può essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi nelle consegne o disservizi e/o inadempimenti nel "servizio ai tavoli".

Gli incaricati comunali eseguiranno i dovuti controlli riguardo alla qualità e alla quantità dei pasti così come indicato nel presente disciplinare e, a loro insindacabile giudizio, potranno rifiutare quelle merci che non rispondessero alle caratteristiche stabilite come pure contestare eventuale differenze di peso o di quantità.

In tal caso la ditta fornitrice dovrà provvedere alla sostituzione o integrazione delle stesse. In caso di inadempienza l'Amministrazione Comunale procederà ad acquisti diretti in danno del fornitore.

In caso di rifiuto nella fase di consegna, la merce dovrà essere ritirata immediatamente dal fornitore.

Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, alla merce trasportata, al personale, a terzi eventuali è ad esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile anche del rispetto di ogni qualsiasi disposizione in materia ed in particolare anche del "servizio ai tavoli" che dovrà essere espletato nel rispetto rigoroso delle norme in materia.

Tutta la fornitura deve essere eseguita secondo le prescrizioni dettate dall'Amministrazione Comunale in modo che corrisponda a tutte le condizioni del presente capitolato e nel rispetto integrale delle norme igienico sanitarie vigenti per quanto concerne le fasi di lavorazione, confezionamento, conservazione e trasporto che dovrà avvenire con mezzi idonei sia dal punto di vista igienico sanitario che delle temperature di mantenimento dei singoli prodotti ed anche del "servizio ai tavoli" che dovrà essere espletato nel rispetto rigoroso delle norme in materia.

Tutti i generi indicati nel capitolato dovranno essere consegnati nelle quantità e qualità che di volta in volta saranno richiesti da parte dell'Ufficio del Comune incaricato, previa emissione di bolla di consegna dalla quale risulti la quantità, qualità dei generi consegnati. Le bolle di consegna devono coincidere esattamente con quanto riportato nelle successive fatture.

4. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di anni 3 (tre) scolastici dal 01.10.2011 al 31.05.2014.

5. PRESTAZIONI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'impresa appaltatrice assumerà a suo carico le prestazioni di cui al precedente articolo 3) del presente disciplinare e tutte quelle che la riguardano espressamente indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

6. VALORE DELL'APPALTO

Il valore della fornitura è stimato, presuntivamente, in complessivi Euro 379.382,96 annui I.V.A. esclusa; (Euro trecentosettantanovemilatrecentottantadue/96). Tale importo deve ritenersi indicativo e potrà o non essere raggiunto o essere superato senza che la ditta aggiudicataria possa vantare diritti e compensazioni sia nell'uno che nell'altro caso.

7 MODALITÀ DI ACQUISIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E RICHIESTE DI CHIARIMENTI

7.1 Acquisizione della documentazione

Il Bando ed il presente Disciplinare di gara, i modelli per le autodichiarazioni, nonché il capitolato Speciale di Appalto sono disponibili sul sito internet del Comune di Bacoli (NA) all'indirizzo www.comune.bacoli.na.it.

Tutti gli Elaborati di gara sono consultabili e ritirabili anche presso gli uffici del Settore VII del Comune di Bacoli ubicati in via Miseno Bacoli.

7.2 Richieste di chiarimenti

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul Bando di gara, sul presente Disciplinare di Gara e sul Capitolato Speciale di Appalto, potranno essere richieste alla Stazione Appaltante esclusivamente per iscritto, le richieste, formulate in lingua italiana, potranno pervenire fino a sei giorni prima della data fissata per la gara.

8. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara, le ditte dovranno far pervenire, sotto pena di esclusione, entro e non oltre il termine perentorio del giorno 28.09.2011 la propria offerta, redatta in lingua italiana. L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, in un unico plico chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura, in maniera tale da garantire l'integrità e la segretezza del contenuto.

Il plico dovrà essere recapitato al seguente indirizzo: Comune di Bacoli (ufficio protocollo) – via Lungolago, 4 – 80070 – Bacoli – (NA).

Sono ammessi tutti i tipi di spedizione e di consegna, compresa la consegna a mano.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente; restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Stazione Appaltante ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Sull'esterno del plico dovrà apporsi la seguente dicitura:

"Appalto per la fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Bacoli".

All'interno del plico dovranno essere inserite, a pena di esclusione dalla gara, tre diverse buste chiuse non trasparenti (tali da non rendere conoscibile il loro contenuto), e controfirmate sui lembi di chiusura, in maniera tale da garantire l'integrità e la segretezza del contenuto.

Le tre buste, identificate dalle lettere "A", "B" e "C" dovranno riportare rispettivamente le seguenti diciture:

Busta "A": Documentazione Amministrativa -

"Appalto per la fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Bacoli".

Busta "B": Offerta Tecnica -

"Appalto per la fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Bacoli".

Busta "C": Offerta Economica -

"Appalto per la fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Bacoli".

I contenuti delle buste "A", "B" e "C" sono successivamente indicati.

Sul plico contenente l'offerta e su ogni busta (A-B-C) dovrà apporsi la ragione sociale dell'impresa concorrente.

Per le Imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, il plico contenente l'offerta e le buste "A", "B" e "C" dovranno riportare all'esterno l'intestazione:

di tutte le Imprese raggruppande, in caso di Associazione Temporanea di Imprese non ancora costituita al momento della presentazione dell'offerta, dell'Impresa mandataria, in caso di Associazione Temporanea di Imprese costituita prima della presentazione dell'offerta;

8.1 Documentazione richiesta

Fatte salve le ipotesi di esclusione dalla gara previste espressamente dal presente disciplinare, la Commissione di Gara potrà comunque disporre l'esclusione dalla gara medesima del concorrente a causa di mancanza, irregolarità, incompletezza della documentazione richiesta oppure inosservanza delle modalità prescritte per la presentazione della documentazione qualora facciano venir meno il serio e proficuo svolgimento della gara, la "par condicio" dei concorrenti o costituiscano violazione delle norme poste a tutela della segretezza dell'offerta.

Con riguardo alle dichiarazioni sostitutive di atto notorio si fa presente che, ai sensi di quanto previsto dall'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, le dichiarazioni si considerano validamente rese se presentate unitamente ad una copia fotostatica non autenticata di un documento in corso di validità del sottoscrittore.

La documentazione da inserire all'interno delle tre buste è la seguente:

BUSTA "A"

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La documentazione amministrativa è costituita dalle seguenti dichiarazioni:

- A) Dichiarazione, sostitutiva del relativo certificato, attestante l'iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. per attività attinenti l'oggetto della gara (Modello - 01) resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000 ; ovvero per le Imprese straniere non aventi sede in Italia, certificato equipollente. Si rammenta che la validità temporale della dichiarazione è di 6 (sei) mesi in conformità alla validità temporale stabilita per il relativo certificato sostituito dalla suddetta dichiarazione. In luogo di detta dichiarazione potrà essere presentato il Certificato di Iscrizione alla Camera di Commercio, o copia autenticata dello stesso.
- B) Dichiarazione sostitutiva del certificato di ottemperanza ex art. 17 L. n. 68/1999 (Modello - 02), resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000; qualora in luogo della dichiarazione sostitutiva sia prodotta la certificazione in originale o copia autentica rilasciata dagli uffici competenti, la stessa dovrà avere data non antecedente a quella del Bando di gara, in alternativa la certificazione, purché in corso di validità dovrà essere accompagnata da una dichiarazione resa dal legale rappresentante dell'Impresa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, che confermi la persistenza della situazione certificata dalla originaria attestazione dell'ufficio competente, ai sensi delle circolari n. 41/2000 e n. 79/2000 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali;
- C) Dichiarazione conforme al facsimile di cui al Modello 03) , in lingua italiana, resa anche ai sensi degli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa o da persona dotata di poteri di firma, con copia del documento di identità;
- D) In caso di Associazione Temporanea di Imprese già costituita o Consorzio, copia autentica dell'atto costitutivo con mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio;
- E) In caso di Associazione Temporanea di Imprese non ancora costituita, dichiarazione, resa, sulla base del Modello 04), dal legale rappresentante di ogni Impresa raggruppanda o da persona dotata di ido-

nei e comprovati poteri di firma attestanti:

- nel caso dell'impresa mandataria (capogruppo): dichiarazione di impegno a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una Associazione Temporanea di Imprese prima della sottoscrizione del contratto, con qualifica di capogruppo, conformandosi alla disciplina dettata dall'art. 35 e seg. del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

- nel caso dell'impresa mandante: dichiarazione di impegno a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una Associazione Temporanea di Imprese prima della sottoscrizione del contratto, con qualifica di mandante, conformandosi alla disciplina dettata dall'art. 35 e seg. del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.;

- F) N. 2 Referenze bancarie da cui risulti la solidità economica e finanziaria della ditta;
- G) Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 in copia autentica , in corso di validità, rilasciata da organismi attestanti il possesso di un sistema di controllo della qualità relativamente alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti riferito al centro di cottura.
- H) La copia autenticata dell'autorizzazione sanitaria riferita al centro di cottura o registrazione ai sensi del reg. C.E. 852/2004 per centro di cottura dislocato in Bacoli o in un comune della provincia di Napoli, dalla quale si evinca inequivocabilmente che l'operatore del settore alimentare è autorizzato per produzione di pasti con legume fresco-caldo e confezionamento.
- D) Un elenco delle principali forniture.
- L) Dichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 76 del D.P.R. 445/2000, in ossequio a quanto previsto dal protocollo d'intesa con la Prefettura:

PROTOCOLLO DI LEGALITA'

Il Comune di Bacoli ha stipulato con l'UTG - Prefettura di Napoli il "Protocollo di legalità sugli appalti pubblici" e, pertanto, oltre all'osservanza del dec. leg. vo 163/06 e s.m.i., del DPR 252/98, nonché delle disposizioni di cui alla legge regionale n. 3 del 27.02.07 sugli appalti pubblici, si conforma alle procedure e agli obblighi indicati nello stesso documento protocollare pattizio, consultabile sul sito <http://www.utgnapoli.it> e che qui si intende integralmente riportato.

Le imprese partecipanti, in uno con la documentazione indicata, dovranno presentare, a pena di esclusione dalla gara, una dichiarazione contenente le clausole di seguito riportate; tali clausole dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dalle stesse imprese.

Le clausole medesime saranno riportate anche in sede di stipula del contratto.

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al Protocollo di Legalità sottoscritto nell'anno 2007 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, tra l'altro consultabili al sito <http://www.utgnapoli.it> e che qui si intendono integralmente riportate e di accertarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle forze di polizia o all'autorità giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

Clausola n. 4

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o

subcontratti, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura successivamente dalla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata al carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

Clausole n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratti, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatrici, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratti nonché, l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o quando lo stesso non sia determinato o determinabile delle prestazioni al momento eseguite qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991.

Clausola n. 8

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti di importo superiore ai tremila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo attraverso conti dedicati accessi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

M) Ai sensi e per gli effetti della delibera dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici del 10/01/2007, i concorrenti sono tenuti al pagamento di un contributo pari ad **euro 140,00**, secondo le seguenti modalità:

- a. sul conto corrente postale n. 73582561 intestato a AUT.CONTR.PUBB. – Autorità per la Vigilanza sui contratti Pubblici, via di Ripetta 246, 00186 Roma.

Le coordinate del predetto conto corrente postale, per i versamenti tramite Bancoposta o istituto bancario sono: ABI 7601 CAB 03200 e CIN Y.

Il bollettino di versamento dovrà recare la seguente causale:

COMUNE DI BACOLI - "fornitura di pasti per la refezione scolastica del Comune di Bacoli". L'attestazione del versamento dovrà essere allegato alla domanda di partecipazione, pena esclusione dalla gara.

Data gara: **29.09.2011 CIG: 30738079C5**

N) Cauzione provvisoria pari al **2% dell'importo** a base di gara, prevista dall'art. 75 Dec.Lgs. 163/06 e s. m. i., e impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

La cauzione provvisoria può essere prestata, a scelta dell'offerente, anche in una delle tre forme seguenti:

- mediante fideiussione bancaria prestata da istituti di credito o da banche autorizzati all'esercizio dell'attività bancaria ai sensi del D.Lvo n. 385/1993;
- mediante fideiussione assicurativa prestata da imprese di assicurazione autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione;
- mediante fideiussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lvo n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

detta cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa deve:

- essere corredata dall'impegno del fidejussore a rilasciare la garanzia, di cui al comma 2 del citato articolo pari al 10% dell'importo dei lavori, qualora l'offerente risulti aggiudicatario;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del soggetto appaltante;

La cauzione dovrà avere validità dal giorno della gara (compreso) e scadenza non inferiore a sei mesi, eventualmente rinnovabile a semplice richiesta dell'Amministrazione qualora le procedure di gara dovessero prolungarsi oltre i sei mesi per gli adempimenti prescritti dal protocollo di legalità.

Le suddette garanzie a pena di non accettazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Decreto 12/03/2004, n. 123 del Ministero delle Attività Produttive. Pertanto, riguardo alla cauzione provvisoria detta conformità al D.M. 123/04 è necessaria a pena di esclusione dalla gara. Si precisa che l'importo della cauzione definitiva dovrà essere calcolato come previsto dall'art. 113, Dec.Lgs. 163/06 e s. m. i..

Tutte le suddette prescrizioni sono a pena di esclusione dalla gara.

- La cauzione provvisoria prevista, dall'art. 75 del Dec.Lgs. 163/06 e s. m. i., è ridotta del 50% per le imprese certificate ai sensi del comma 7, dello stesso articolo.

O) dichiarazione di avere adottato il sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'H. A.C.C.P. (hazard analysis critical point) così come previsto dal decreto legislativo n° 155 del 26 maggio 1997 (attuazione della direttiva 93/43/CEE) e di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria (D.P.R. 327/80).

Quanto richiesto precedentemente deve essere sottoscritto dal legale rappresentante dell'Impresa, i cui poteri risultino dalla dichiarazione di cui alla precedente lettera A), oppure da un procuratore. In quest'ultimo caso dovrà essere prodotta copia autentica dell'atto che attesti i poteri di firma di chi sottoscrive.

Si raccomanda di non inserire documenti di natura amministrativa all'interno dei plichi relativi all'offerta tecnica o economica, in quanto la mancanza di un documento di natura amministrativa di cui è richiesto l'inserimento all'interno della Busta "A) - documentazione amministrativa" comporterà l'esclusione del Concorrente e non saranno considerate eventuali dichiarazioni prodotte dal Concorrente stesso attestanti

la presenza della documentazione mancante, all'interno della Busta B) o della Busta C).

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000;
- b) costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

Le dichiarazioni saranno successivamente verificate dalla Stazione Appaltante in capo al soggetto aggiudicatario. Qualora, per effetto della verifica, si rilevi l'insussistenza dei requisiti per la partecipazione alla procedura di gara o la sussistenza di cause di esclusione o l'esistenza di misure "antimafia", l'Amministrazione segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente. In tale eventualità l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la fornitura al concorrente che segue nella graduatoria, fino al quinto, alle condizioni economiche e tecniche proposte in sede di offerta.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di procedere alla verifica delle medesime dichiarazioni anche per soggetti non aggiudicatari.

Le Imprese che intendano presentare offerte in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, dovranno osservare le seguenti condizioni:

- 1) Le dichiarazioni sostitutive dei certificati di cui alla lettera A) , dovranno essere presentate da tutte le imprese raggruppate o raggruppande ovvero consorziate;
- 2) La dichiarazione sostitutiva del certificato ex art. 17 Legge n. 68/1999, di cui alla lettera B), dovrà essere presentato da tutte le imprese raggruppate o raggruppande ovvero consorziate;
- 3) La dichiarazione di cui alla lettera C) ed H) dovrà essere presentata da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande ovvero consorziate;
- 4) la dichiarazione di impegno a costituirsi in Associazione Temporanea di Imprese, di cui alla lettera E), dovrà essere presentata da tutte le Imprese che intendono riunirsi;
- 5) le referenze bancarie di cui alla lettera F), dovrà essere presentate da tutte le Imprese raggruppate, raggruppande ovvero consorziate.

BUSTA "B"

OFFERTA TECNICA

L'"offerta tecnica" dovrà essere strutturata secondo le indicazioni di cui ai criteri per l'aggiudicazione (paragrafo 10.2) ed in ossequio alle indicazioni di seguito riportate:

1). Organizzazione e qualità aziendale:

la ditta deve predisporre una relazione sintetica (non più di 10 fogli A 4), contenente i seguenti elementi, corredata dai certificati di qualità aziendali vigenti quali quelli della serie UNI EN ISO 9001:2000, UNI 11020:2002, UNI EN ISO 22000 posseduti dalla ditta per ciascuna delle attività svolte.

- a) risorse destinate all'esecuzione del presente appalto (personale, mezzi, attrezzature) nonché indicazione della sede e del referente del punto di coordinamento, allegando copia del libro matricola;
- b) descrizione dei sistemi di approvvigionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti, dell'organizzazione del trasporto degli stessi al fine di garantire i tempi di consegna previsti, delle caratteristiche dei mezzi di trasporto impiegati per il mantenimento delle temperature differenziate e dei controlli effettuati sui medesimi;
- c) indicazione sedi, filiali, magazzini, depositi quale garanzia del rigoroso rispetto dei tempi prefissati per la consegna delle merci;
- d) descrizione dell'organizzazione del "servizio ai tavoli";
- e) dichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 76 del D.P.R. 445/2000, che il centro di cottura è ubicato nell'ambito del territorio comunale. (La commissione assegnerà 20 punti su 100 alla ditta che avrà il centro di cottura dei pasti ubicato nell'ambito del territorio comunale. La ditta dovrà dimostrare con contratto di fitto o precontratto o atto di cessione o qualsiasi altro atto competente di essere in grado di disporre del centro di cottura in condizioni di efficienza produttiva all'inizio del contratto).

2). Capacità tecnica:

a) presentazione dell'elenco delle forniture identiche relative agli anni 2008 - 2009 - 2010 di importo complessivo superiore a quello richiesto quale requisito minimo per la partecipazione alla gara (Euro. 379.382,96 annui). L'elenco dovrà essere corredato dalle attestazioni di regolare esecuzione delle forniture stesse, rilasciate dai destinatari pubblici.

3). Prodotti biologici:

a) presentazione dell'elenco nominativo dei prodotti alimentari che verranno forniti di ulteriori generi provenienti da agricoltura biologica certificata, diversi dai prodotti richiesti dall'Amministrazione Comunale. Tutti gli elaborati costituenti l'offerta tecnica devono essere timbrati e firmati da un legale rappresentante o da persona legalmente autorizzata ad impegnare l'Impresa, con firma leggibile e per esteso (nome-cognome), su ogni pagina del documento.

Nel caso di Imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, l'offerta tecnica dovrà essere firmata:

- dal legale rappresentante dell'Impresa mandataria o del Consorzio in caso di Associazione Temporanea di Imprese già costituita o di Consorzi;

- dal legale rappresentante di tutte le Imprese raggruppande in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita al momento della presentazione dell'offerta.

A pena di esclusione dalla gara, in tutti gli elaborati contenuti nella "Busta B - offerta tecnica" non dovrà essere riportato alcun riferimento ad elementi economici, i quali vanno esclusivamente inseriti all'interno della "Busta C - offerta economica".

BUSTA "C"

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà, a pena di esclusione, essere costituita come di seguito specificato:

1) offerta economica, precisando: il ribasso percentuale sull'importo a base di gara unitario sia per i pasti alunni scuole materne che per i pasti alunni scuole elementari, che per gli insegnanti;

A pena di esclusione, non saranno ammesse offerte in aumento.

L'offerta economica dovrà essere timbrata e firmata da un legale rappresentante o da persona legalmente autorizzata ad impegnare l'Impresa con firma leggibile e per esteso (nome e cognome) su ogni pagina.

Nel caso di Imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, l'offerta economica dovrà essere firmata:

- dal legale rappresentante dell'Impresa mandataria o del Consorzio in caso di Associazione Temporanea di Imprese già costituita o di Consorzi;

- dal legale rappresentante di tutte le Imprese raggruppande in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita al momento della presentazione dell'offerta.

9. PARTECIPAZIONE DI ASSOCIAZIONI TEMPORANEE DI IMPRESE E DI CONSORZI, NON-CHÉ DI IMPRESE CONTROLLATE E COLLEGATE

È ammessa la partecipazione di Imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con l'osservanza della disciplina di cui agli artt. 35 e seg. del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., di Consorzi di imprese, ovvero, per le imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme di raggruppamento previste nei paesi di stabilimento.

Non è ammesso che un'Impresa partecipi singolarmente e quale componente di un'Associazione Temporanea di Imprese o di un Consorzio, ovvero che partecipi a Associazioni Temporanee di Imprese o Consorzi diversi, pena l'esclusione dell'Impresa medesima e delle Associazioni Temporanee di Imprese o Consorzi ai quali l'Impresa partecipa.

Non è ammessa la partecipazione di Imprese, anche in Associazione Temporanea di Imprese o Consorzio, che abbiano rapporti di controllo e/o collegamento, ai sensi dell'art. 2359 c.c., o che abbiano in comune legali rappresentanti o direttori tecnici, con altre Imprese che partecipano alla medesima gara singolarmente o quali componenti di Associazioni Temporanee di Imprese o Consorzi, pena l'esclusione dalla ga-

ra sia della impresa controllante/collegante che delle imprese controllate/collegate, nonché delle Associazioni Temporanee di Imprese o Consorzi ai quali le Imprese eventualmente partecipino.

Nel caso di Associazioni Temporanee di Imprese:

- i requisiti minimi richiesti relativamente alle lettere a), b), c), d), e), f), g), del punto III. 2.1 del bando di gara devono essere posseduti da ciascuna delle imprese facenti parti del raggruppamento;
- il requisito minimo di cui alle lettere h), del punto III. 2.1 del bando di gara deve essere posseduto nella misura almeno del 60% dalla impresa designata quale capogruppo, mentre il restante 40% del requisito deve essere posseduto dalla o dalle mandanti ognuna delle quali deve almeno possederne il 10%;

10. L'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

10.1 Modalità di aggiudicazione

Il giorno 29.09.2011 alle ore 9,30, in seduta pubblica, presso l'uff. Gare e Contratti del Comune di Bacoli – via Lungolago 4 - Bacoli, la Commissione di gara procederà alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi, contenenti l'offerta, nonché all'apertura dei plichi medesimi ed alla verifica della presenza in essi delle buste "A", "B" e "C".

Successivamente, sempre nella medesima seduta pubblica, la Commissione Giudicatrice procederà all'apertura delle Buste "A - Documentazione Amministrativa" con verifica della documentazione ivi contenuta e, se del caso, ad escludere il Concorrente dalla gara la cui documentazione non rispecchi le prescrizioni del presente Disciplinare di Gara.

In una o più sedute riservate successive alla seduta pubblica di cui al paragrafo precedente, la Commissione giudicatrice valuterà le offerte tecniche pervenute e contenute nella Busta "B - Offerta Tecnica" e assegnerà i relativi punteggi, secondo i parametri indicati al successivo punto 10.2.

Successivamente in seduta pubblica, la cui data, ora e luogo saranno comunicati alle Imprese partecipanti esclusivamente a mezzo fax, si procederà a dare lettura dei punteggi attinenti l'offerta tecnica ed all'apertura delle Buste "C - Offerta Economica".

Si procederà inizialmente alla verifica della correttezza dell'offerta presentata ed alla individuazione di eventuali offerte anomale secondo la procedura più avanti descritta.

In caso di individuazione di offerte anormalmente basse queste verranno sottoposte a verifica secondo quanto disposto D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Escluse le eventuali offerte giudicate anomale, la Commissione di gara, successivamente (in una nuova seduta aperta al pubblico), attribuisce il punteggio sulla base del prezzo offerto alle offerte rimaste in gara e procede a sommare i punteggi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, formando la graduatoria dei concorrenti ed aggiudicando la fornitura al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

In caso di offerte che ottengano il medesimo punteggio complessivo si procederà mediante sorteggio.

10.2 CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità come previsto dall'art. 83 del D.Lgs. 12/04/2006 n. 163.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio sono i seguenti:

1) prezzo: punti 34

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 34 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 34 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

2) qualità: punti 66

TABELLA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO:62 punti
<p>1. Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva</p>	<p>Ogni 10 anni di attività: 1 punto Fino ad un massimo di: 3 punti</p>
<p>2. Autocertificazione relativa al n. totale dei pasti confezionati presso il Centro Cottura destinato a produrre i pasti oggetto dell'appalto e il n. dei pasti per ristorazione scolastica prodotti nell'anno precedente e rapporto tra i due valori.</p>	<p>percentuale pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale dei pasti prodotti: se 0-20 %: 0 punto se 21-40 %: 1 punti se 41-60 %: 2 punti se 61-80 %: 3 punti se 81-100%: 4 punti</p>
<p>3. Autocertificazione riguardante il fatturato dei principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati e loro rapporto</p>	<p>percentuale fatturato principali servizi di ristorazione scolastica sul totale del fatturato degli ultimi 3 anni: se 0-25 %: 0 punti se 26-50 %: 1 punto se 51-75 %: 2 punti se 76-100%: 3 punti</p>
<p>4. Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. inerente la ristorazione scolastica ed ulteriori certificazioni di qualità</p>	<p>assenza del certificato: 0 punti presenza del certificato ISO: 1 punto per ogni ulteriore certificazione: 2 punto Fino ad un massimo di: 6 punti</p>
<p>5. organizzazione del centro di cottura: a) descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura con planimetria in scala 1:10 dalla quale risultino chiaramente i differenti locali e/o aree di produzione, di stoccaggio, e i servizi annessi ai locali di preparazione con l'allocazione delle diverse attrezzature</p>	<p>massimo 8 punti</p>
<p>6. qualifica del personale e programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni -presenza di un cuoco diplomato o dotato di esperienza almeno biennale -responsabile del centro di cottura con esperienza minima biennale -nutrizionista specialista in scienze</p>	<p>massimo 3 punti</p> <p>punti 1</p> <p>punti 1</p>

dell'alimentazione	punti 1
7. Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	In assenza di certificazione o meno del 30% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000: 0 punti Dal 30% al 50% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000: 1 punto Dal 51% al 70% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000: 2 punti Più del 70% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000: 3 punti
8. Mezzo di trasporto dedicato; automezzi a disposizione per il servizio (si allegino le copie autenticate delle D.I.A. sanitarie e le carte di circolazione relative ai furgoni in esame)	massimo punti 3 1 automezzo punti 0 2 automezzi punti 1 3 automezzi punti 3
9. Distanza del centro di cottura destinato a produrre i pasti oggetto dell'appalto dalla sede municipale;	da 0 a 5 km: punti 15 da 5,1 a 10 km: punti 7 da 10,1 a 20 km. punti 3 oltre 20 km: punti 0
10. Utilizzo di prodotti biologici, ottenuti secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092, sue modifiche e integrazioni, di prodotti DOP e IGP. Il requisito deve essere provato mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare il rapporto che la ditta si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto tra quantità di prodotti biologici, IGP e DOP/quantitativo complessivo delle derrate alimentari	Se < 20%: 0 punti Se ≥ 20% e ≤ 40%: 1 punto Se > 40% e ≤ 60%: 3 punti Se > 60% e ≤ 80%: 5 punti Se > 80% e < 100%: 7 punti Se = 100%: 8 punti
11. Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti al giorno;	Se = 1/60: 0 punti Se < 1/60 e ≥ 1/50: 2 punti Se < 1/50: 4 punti
12. Progetto di educazione alimentare rivolto all'utenza:	3 punti
13. Servizi aggiuntivi proposte migliorative	3 punti

Il progetto tecnico dovrà essere redatto sviluppando gli elementi tecnici che dovranno essere distinti fra loro e titolati (indicati nel disciplinare), fermi restando i requisiti minimi, ed in particolare secondo quanto prescritto dal disciplinare di gara:

11. ALTRE INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AGGIUDICAZIONE

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta valida, salvo verifica di congruità. E' fatto divieto di subappalto ai sensi del Capitolato speciale d'appalto.

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dall'offerta presentata dopo 180 giorni decorrenti dalla data di

presentazione dell'offerta, senza che si sia pervenuti all'aggiudicazione definitiva della fornitura. Decorsi i 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, i concorrenti potranno liberarsi dalla propria offerta mediante comunicazione scritta, che tuttavia resterà senza valore qualora, prima che essa sia ricevuta dall'Amministrazione aggiudicatrice, quest'ultima abbia già adottato il provvedimento di aggiudicazione definitiva del contratto.

La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'Amministrazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

L'aggiudicazione non tiene luogo di contratto e pertanto la costituzione del rapporto contrattuale è comunque rinviata alla stipulazione del contratto stesso.

Decorsi 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva senza che si sia pervenuti alla stipulazione del contratto per causa non imputabile all'aggiudicatario, quest'ultimo sarà libero di svincolarsi dall'offerta, senza potere avanzare alcuna pretesa, fatto salvo il solo pagamento della fornitura utilmente resa nell'ipotesi di consegna anticipata.

Il possesso dei requisiti dichiarati per la partecipazione alla gara sono verificati in capo all'aggiudicatario prima della stipulazione del contratto, acquisendo tutta la documentazione, eventualmente non ancora ricevuta, attestante i requisiti richiesti ai sensi del presente Disciplinare di Gara.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di verificare il possesso dei requisiti di partecipazione anche in capo a soggetti non aggiudicatari.

In caso di inizio della fornitura prima della formale sottoscrizione del contratto, quest'ultima è condizionata alla positiva verifica in capo all'aggiudicatario dell'inesistenza di misure di prevenzione "antimafia", nonché del possesso dei requisiti dichiarati in fase di preselezione.

In particolare la stipulazione del contratto con il soggetto aggiudicatario è subordinata alla insussistenza a carico:

del titolare, se trattasi di impresa individuale;

della società, di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo;

della società, di tutti i soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice;

della società, dei legali rappresentanti, di tutti i componenti l'organo di amministrazione, per ogni altro tipo di società,

delle cause di divieto, di sospensione e di decadenza di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575.

Prima della stipulazione del contratto la Stazione Appaltante chiederà le informazioni "antimafia", previste dal comma 2 dell'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252.

Nell'ipotesi di impossibilità di stipulare il contratto per mancanza dei requisiti o per l'esistenza di misure di prevenzione "antimafia", la Stazione Appaltante dichiarerà il concorrente decaduto dall'aggiudicazione, segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente. In tale eventualità la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al Concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da quest'ultimo proposte in sede di offerta. L'Amministrazione si riserva, del pari, tale facoltà qualora nel corso della durata della fornitura, il contratto venisse risolto per fatto imputabile al soggetto aggiudicatario. Qualora il soggetto che segue nella graduatoria non accettasse di eseguire il servizio alle condizioni economiche e tecniche proposte, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare l'ulteriore concorrente che segue nella graduatoria fino al quinto. Le controversie che sorgessero in ordine tanto all'interpretazione quanto all'esecuzione del contratto, le quali non possano essere risolte in via amministrativa, saranno devolute ad un collegio arbitrale composto secondo le modalità previste dal Capitolato Speciale di Appalto. Saranno a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese inerenti al contratto di appalto.

Terminato l'esame della documentazione, la richiesta di informazioni, sarà inviata all'Ufficio Territoriale del Governo – Prefettura di Napoli per l'acquisizione delle informazioni ex art. 1 septies del D. L. 629/82,

previste dal “Protocollo di legalità” si procederà all’apertura delle offerte, escludendo dalla gara i concorrenti comunque segnalati dall’Ufficio Territoriale del Governo – Prefettura di Napoli. Nessuna valutazione dell’Ente è ammessa su dette informative, che va assunta “per relationem”. Ai concorrenti esclusi sarà notificato il provvedimento con raccomandata A.R., mentre sarà pubblicato sul sito web del Comune di Bacoli (www.comune.bacoli.na.it) la data nella quale si procederà all’espletamento della fase di gara relativa all’apertura delle offerte.

12. RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 Giugno 2003 n. 196, si informa che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito della presente gara.

13. OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, come richiesto dalla Legge e dai Regolamenti, delle idoneità/autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

La Ditta fornitrice dovrà operare in regime di autocontrollo secondo quanto disposto dal D.Lgs. 163/06 e successive modificazioni e dovrà pertanto individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

La ditta sarà considerata responsabile dei danni che, dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, da ogni responsabilità ed onere.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a stipulare specifica polizza di R.C. verso terzi e verso dipendenti, a copertura dei rischi inerenti la fornitura appaltata, con i seguenti massimali:

- R.C.T. Euro 2.000.000,00 unico per sinistro e per danno;
- R.C.O. Euro 2.000.000,00 per sinistro.

Copia di tale polizza, che dovrà avere validità per tutta la durata del contratto, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio della fornitura.

L'operatività di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

14. PAGAMENTO

Il pagamento delle fatture avverrà entro 90 giorni dalla data di presentazione delle stesse al protocollo comunale.

15. CONTROLLI E PENALI

Le derrate dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative indicate nel presente capitolato; l'Amministrazione Comunale si accerterà della esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce mediante perizie, ispezioni, analisi, ecc., al fine di verificare la perfetta corrispondenza della merce stessa a quella richiesta. Se, da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata risultasse di qualità inferiore, l'Amministrazione Comunale ha il diritto insindacabile di ordinarne il rifiuto pretendendone l'immediata sostituzione con altra idonea e, ove ciò non avvenga, o venga sostituita con derrate non idonee, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore.

In caso di ritardi nei termini di consegna, l'Amministrazione Comunale si approvvigionerà a suo insindacabile giudizio presso altra Ditta e ciò a totale carico della Ditta inadempiente che sarà obbligata a rim-

borsare, oltre alle spese ed oneri vari il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di appalto. Tutto ciò fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti.

Verificandosi inadempienze di qualunque genere nell'esecuzione del contratto, viene riconosciuta all'Amministrazione Comunale la facoltà di applicare penali e di procedere alla risoluzione del contratto per inadempienza, determinando a suo giudizio insindacabile l'entità dei danni subiti e di rivalersi incamerando il deposito cauzionale e, ove ciò non basti, di ottenere la differenza eventualmente scoperta a titolo di completo risarcimento dei danni subiti.

16. SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto sotto pena della rescissione del contratto e del risarcimento di ogni eventuale danno, nonché della perdita della cauzione.

17. PENALITÀ

La ditta fornitrice, nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di regolamenti concernenti la fornitura stessa.

In caso di riscontrata irregolarità nella esecuzione della fornitura o di violazione alle disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale invierà contestazione scritta mediante lettera raccomandata A/R.

Alle irregolarità contestate seguiranno le relative penali, calcolate in rapporto alla gravità dell'inadempienza e/o recidività, fatta salva la risoluzione del contratto.

La penalità verrà comminata sulla base delle indicazioni fornite al Dirigente Responsabile del contratto dagli addetti al ricevimento incaricati dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Euro 1.000,00 per ogni mancata consegna totale della merce richiesta;
- Euro 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle quantità (peso) richieste;
- Euro 300,00 per ogni ritardo nella consegna oltre un ora dell'orario previsto;
- Euro 300,00 per ogni mancata consegna parziale della merce richiesta.

18. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di risolvere anticipatamente in qualsiasi momento il rapporto contrattuale senza alcun genere di indennità o compenso per la Ditta, nei seguenti casi:

- interruzione della fornitura salvi i casi documentati di forza maggiore comunque imprevisi ed imprevedibili;
- reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione della fornitura (esempio: applicazioni di 2 penalità);
- violazione di specifiche norme di legge in materia o di obblighi contrattuali determinati;
- mancato reintegro della cauzione di cui al successivo articolo;
- fornitura di prodotti contenenti OGM.

A seguito dell'anticipata risoluzione del rapporto, l'Amministrazione Comunale, a titolo di penale, avrà la facoltà di incamerare la cauzione, oltre all'eventuale azione per il risarcimento del danno.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dalle Ditte partecipanti alla gara, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 C.C.

19. CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale al netto di IVA. La garanzia fidejussoria relativa alla cauzione dovrà avere validità per almeno 60

giorni dalla data di cessazione dell'appalto. La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione verrà svincolata quando le parti avranno regolato in modo definito ogni conto o partita in sospeso dipendente dall'esecuzione del contratto e sarà restituita all'Impresa aggiudicataria dopo che il provvedimento di svincolo risulterà perfezionato.

La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata mano a mano che su di essa l'Amministrazione Comunale operi prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto stesso. Ove ciò non avvenga entro il termine di 15 giorni dalla data di comunicazione al riguardo da parte dell'Amministrazione Comunale, sorgerà per quest'ultima la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dello stesso.

20. SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della ditta appaltatrice tutte le imposte e tasse e le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa, comprese quelle per la sua registrazione.

21. DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti contrattuali la ditta appaltatrice elegge domicilio legale a Bacoli .

22. OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

La fornitura sarà regolata dalle vigenti norme di Leggi e Regolamenti in materia di alimenti, igienico - sanitaria, di contabilità di Stato, di appalti di pubbliche forniture, dalle norme contenute nel Regolamento Comunale per la disciplina dei contratti e dal presente capitolato e suoi alle

23. OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E RETRIBUTIVE DEI CONTRATTI COLLETTIVI NAZIONALI DI LAVORO

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente appalto, la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi degli stessi. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, dalla struttura e dimensione della Ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dall'Amministrazione Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Amministrazione Comunale medesima comunicherà alla Ditta ed è anche all'Ispettorato suddetto, se del caso, l'inadempienza e procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, destinando le somme così accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non si è stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non potrà opporre eccezione alla stazione appaltante a titolo di risarcimento danni.

Il Resp.le dell'Uff. Gare e Contratti
Tobia Massa

Il Resp.le del Settore VII
Giovanni Guardascione

**FAC - SIMILE DELLA DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ISCRIZIONE ALLA
CAMERA DI COMMERCIO.**

Spettabile
Comune di Bacoli

OGGETTO: Fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Bacoli. **Iscrizione presso il Registro Imprese Camera di Commercio. Dichiarazione sostitutiva ex art. 46 DPR 445/2000.**

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ (_____) il _____, residente a _____ (_____) in via _____ n. _____, in qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, via _____, codice fiscale _____ P. IVA _____ e codice di attività (relativamente all'attività principale) _____, di seguito "Impresa"

oppure

in qualità di procuratore speciale, giusta procura speciale autenticata nella firma in data _____ dal Notaio in _____ Dott. _____, repertorio n. _____, e legale rappresentante della _____, con sede in _____, via _____, codice fiscale _____ e P. IVA _____, di seguito "Impresa"

- ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi,
- consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione questa Impresa decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità che questa Impresa è iscritta dal _____ al Registro delle Imprese di _____, al numero _____, tenuto dalla C.C.I.A.A. di _____, con sede in _____ via _____, n. _____, CAP _____, costituita con atto del _____, capitale sociale deliberato Euro _____, capitale sociale sottoscritto Euro _____, capitale sociale versato Euro _____, termine di durata della società _____,

che ha ad oggetto sociale _____

che l'amministrazione è affidata a: (*Amministratore Unico, o Consiglio di Amministrazione composto da n. __ membri*), i cui titolari o membri sono:

nome, cognome, nato a _____, il _____, codice fiscale _____, residente in _____, carica (*Amministratore Unico, Presidente del Consiglio di Amministrazione, Amministratore Delegato*), nominato il _____ fino al _____, con i seguenti poteri associati alla carica:

nome, cognome, nato a _____, il _____, codice fiscale _____, residente in _____, carica (*Presidente del Consiglio di Amministrazione, Amministratore Delegato*), nominato il _____ fino al _____, con i seguenti poteri associati alla carica:

nome, cognome, nato a _____, il _____, codice fiscale _____, residente in _____, carica (*Consigliere*), nominato il _____ fino al _____, con i seguenti poteri associati alla carica: _____

che la/e sede/i secondaria/e e unità locali è/sono: _____
_____;

Il/La sottoscritto/a _____, nella sua qualità, dichiara altresì:

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs 30.06.2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito della presente gara,
- di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata; e si procederà nei propri confronti secondo quanto stabilito nel disciplinare di gara.

luogo data

sottoscrizione

MODELLO 02

FAC - SIMILE DELLA DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL CERTIFICATO DI OTTEMPERANZA EX L. N. 68/99

Spettabile
Comune di Bacoli

OGGETTO: Fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Bacoli. **Certificato di ottemperanza ex Legge n. 68/99 . Dichiarazione sostitutiva ex art. 46 DPR 445/2000.**

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ (_____) il _____, residente a _____ (_____) in Via _____ n. _____, in qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, via _____, codice fiscale _____ e P. IVA _____, di seguito “Impresa”

oppure

in qualità di procuratore speciale, giusta procura speciale autenticata nella firma in data _____ dal Notaio in _____ Dott. _____, repertorio n. _____, e legale rappresentante della _____, con sede in _____, via _____, codice fiscale _____ e P. IVA _____, di seguito “Impresa”

- ai sensi e per gli effetti dell’ art. 46 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi,
- consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione questa Impresa decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità

- **(per imprese con un numero di dipendenti sino a 35 unità)** che, ai sensi delle disposizioni di cui alla legge n. 68/1999, questa Impresa _____ (è / non è) _____ in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, e che la stessa ha un numero di dipendenti pari a _____ unità e non ha effettuato nuove assunzioni dal _____ (*indicare la data dell’ultima assunzione*);
- **(per imprese con un numero di dipendenti superiore a 35 unità)** che, ai sensi delle disposizioni di cui alla legge n. 68/1999,
- questa Impresa _____ (è/non è) _____ in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili,

- questa Impresa _____ (*ha/non ha*) _____ ottemperato alle norme di cui alla Legge n. 68/1999, avendo inviato in data _____ all'ufficio competente il prospetto di cui all'art. 9 della medesima legge,
- (*eventuale, in caso di situazioni particolari*) questa impresa non ha/ha ottemperato alle norme di cui alla legge 68/99 avendo altresì proposto la convenzione, ovvero avendo richiesto esonero parziale
- tale situazione di ottemperanza alla legge può essere certificata dal competente Ufficio Provinciale di _____.

Il/La sottoscritto/a _____, nella sua qualità, dichiara altresì:

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196, che i dati personali raccolti, saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara,
- di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata; e si procederà nei propri confronti secondo quanto stabilito nel disciplinare di gara.

luogo data

sottoscrizione

FAC – SIMILE DELLA DICHIARAZIONE DA ALLEGARE ALL’OFFERTA

Spettabile
Comune di Bacoli

OGGETTO: Fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Bacoli. **Dichiarazione.**

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, via _____, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____ (in promessa di RTI o Consorzio con le Imprese mandanti o consorziate _____, all’interno del quale la _____ verrà nominata Impresa capogruppo), di seguito denominata “Impresa”,

- ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi,
- consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione questa Impresa decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata,

DICHIARA

che l’impresa _____ è iscritta alla Camera di Commercio di _____, numero di iscrizione _____, per le seguenti attività

_____ e che i nominativi delle persone munite a qualsiasi titolo del potere di rappresentanza, nonché il nominativo del o degli eventuali direttori tecnici sono i seguenti: (*)

- soggetto: _____ qualifica _____
- soggetto: _____ qualifica _____
- soggetto: _____ qualifica _____
- soggetto: _____ qualifica _____

(*) *indicare:*

- *il nominativo del **titolare** dell’Impresa individuale;*
- *il nominativo di **tutti i soci** della società in nome collettivo, indicando chi di essi è autorizzato a rappresentare ed impegnare legalmente la società ed eventualmente con quali modalità (ad esempio necessità della doppia firma o della firma preceduta dall’indicazione della ragione sociale o altro);*
- *il nominativo dei **soci accomandatari** per la società in accomandita semplice, indicando chi di essi è autorizzato a rappresentare ed impegnare legalmente la società ed eventualmente con quali modalità (ad esempio necessità della doppia firma o della firma preceduta dall’indicazione della ragione sociale o altro);*
- *il nominativo degli **amministratori** autorizzati a rappresentare ed impegnare legalmente ogni altro tipo di società comprese le cooperative e i consorzi;*

- *il nominativo degli eventuali procuratori che rappresentino il soggetto concorrente nella procedura di gara, indicandone i poteri*
- *il nominativo del /dei direttore/i tecnico/i.*

di aver preso piena conoscenza del Bando, del Disciplinare di gara, del Capitolato Speciale di Appalto e dei suoi allegati: A) “Caratteristiche merceologiche”; B) “Modello offerta “, nonché delle norme che regolano la procedura di aggiudicazione e l’esecuzione del Contratto e di accettarli incondizionatamente nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte;

di aver considerato e valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della gara, che possono influire sulla determinazione dell’offerta e delle condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all’esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell’Offerta tecnica e dell’Offerta economica;

di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la fornitura;

che, con riferimento al punto III. 2.1 lettera b) del Bando di Gara, l’Impresa non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui al D.Lgs. 163/06, ed in particolare:

- a) che l’Impresa è esistente e non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello Stato in cui sono stabiliti, ovvero non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni, né si trova in stato di sospensione dell’attività commerciale;
- b) che non è stata pronunciata nei confronti del sottoscritto, degli eventuali altri amministratori provvisti di potere e dei direttori tecnici alcuna condanna con sentenza passata in giudicato, ovvero con sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell’articolo 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incide sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
- c) che nell’esercizio della attività professionale del sottoscritto, degli eventuali altri amministratori provvisti di potere e dei direttori tecnici e dell’Impresa medesima non è stato commesso alcun errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall’amministrazione aggiudicatrice;
- d) che l’Impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti.

Le posizioni assicurative e contributive esistenti in capo all’Impresa con riferimento all’INPS, INAIL sono le seguenti (*indicare tutte le posizioni*):

iscrizione all’INPS di _____ con n. matricola _____;

iscrizione all’INAIL di _____ con n. matricola _____;

- e) che l’Impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- f) che l’Impresa non si è resa gravemente colpevole di false dichiarazioni in merito ai requisiti per concorrere ad appalti di servizi;

che, con riferimento a quanto richiesto al punto III. 2.1 lettera c) del Bando di Gara, l’Impresa ha ottemperato alle disposizioni della Legge 68/1999 “norme per il diritto al lavoro dei disabili”;

che, con riferimento a quanto richiesto al punto III. 2.1 lettera d), del Bando di Gara, l’Impresa non si trova nelle condizioni di esclusione dalla gara previste dal Dec. Leg.vo 163/06 e s.m. i.;

che, con riferimento a quanto richiesto al punto III. 2.1 lettera e) del Bando di Gara, alla gara non partecipano, singolarmente o in altro raggruppamento o consorzio, altre Imprese controllate dall’Impresa

concorrente o controllanti l'Impresa concorrente ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile o che abbiano in comune legali rappresentanti o direttori tecnici;

che, con riferimento a quanto richiesto al punto III. 2.1 lettera f) del Bando di Gara, l'Impresa ha adempiuto ed adempie, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

che, con riferimento a quanto richiesto al punto III. 2.1 lettera h) l'impresa ha svolto le seguenti forniture identiche -- negli ultimi tre anni antecedenti l'anno di pubblicazione del presente bando (2008 - 2009 - 2010) per l'importo complessivo di € _____ **(importo complessivo almeno pari al valore dell'appalto)**

(allegare attestazioni di regolare esecuzione rilasciate dai destinatari pubblici);

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	COMMITTENTE	IMPORTO	PERIODO

che per la ricezione di ogni eventuale comunicazione inerente la gara in oggetto e/o di richieste di chiarimento e/o integrazione della documentazione presentata si elegge domicilio in _____ via _____, tel. _____, fax _____;

di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs 30.06.2003, n. 196, che i dati personali raccolti, saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara,

di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata, e si procederà nei propri confronti secondo quanto stabilito nel disciplinare di gara,

luogo

data

sottoscrizione

**FAC - SIMILE DELLA DICHIARAZIONE DI IMPEGNO
A COSTITUIRSI IN A.T.I**

(per le sole imprese che partecipano alla gara in A.T.I. non ancora formalmente costituita)

Spettabile
Comune di Bacoli

OGGETTO: Fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Bacoli. **Di-**
chiarazione di impegno a costituirsi in A.T.I.

Il sottoscritto _____, in qualità di

dell'Impresa _____, con se-
de in _____, vi-
a _____

DICHIARA

che l'impresa che rappresenta partecipa all'appalto in qualità di

- capogruppo** di un raggruppamento temporaneo di imprese che l'impresa stessa si impegna a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, prima della stipulazione del contratto, uniformandosi alla disciplina dettata dall'art. 35 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..
- mandante** di un raggruppamento temporaneo di imprese che l'impresa stessa si impegna a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, prima della stipulazione del contratto, uniformandosi alla disciplina dettata dall'art. 35 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Il raggruppamento è così composto:

Capogruppo-
mandataria: _____,
Mandante: _____,

Mandante: _____,

Mandante: _____,

luogo	data	sottoscrizione
-------	------	----------------

SI RAMMENTA CHE TUTTE LE DICHIARAZIONI DOVRANNO ESSERE PRODOTTE UNITAMENTE A COPIA FOTOSTATICA NON AUTENTICATA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL SOTTOSCRITTORE IN CORSO DI VALIDITÀ, AI SENSI DELL'ART. 38 DEL D.P.R. N. 445/2000.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO – AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTI IN LEGAME “FRESCO-CALDO” CONFEZIONATI IN MONOPORZIONE, PRONTI PER IL CONSUMO, PER LA REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SEZIONI DI SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE DEL COMUNE DI BACOLI – ANNI SCOLASTICI 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014.

CAPO 1°

OGGETTO, DURATA, MODALITÀ ED AMMONTARE DELL'APPALTO

ART. 1 – Oggetto dell'appalto: Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di pasti per:

- gli alunni delle scuole materne che fruiscono del tempo pieno;
- gli alunni delle scuole elementari frequentanti il tempo pieno, i moduli e le attività integrative;
- gli insegnanti aventi diritto al pasto.

Le forniture dovranno essere effettuate presso ciascuna scuola di seguito specificata secondo le modalità e le condizioni precisate all'art. 6 del presente capitolato, tenuto conto che saranno sempre possibili modificazioni in aumento o in diminuzione delle quantità sottoindicate:

PLESSI SCOLASTICI SCUOLA PRIMARIA-IL SERVIZIO SI EFFETTUA IL MARTEDÌ E IL GIOVEDÌ

PLESSI SCOLASTICI	PASTI ALUNNI MARTEDÌ	PASTI ALUNNI GIOVEDÌ	PASTI INSEGNANTI MARTEDÌ	PASTI INSEGNANTI GIOVEDÌ	PASTI SETTIMANALI ALUNNI	PASTI SETTIMANALI INSEGNANTI	PASTI ALUNNI X 31 SETTIMANE	PASTI INSEGNANTI X 31 SETTIMANE
MARCONI	238	111	13	6	349	19	10819	589
MISENO	58	29	5	2	87	7	2697	217
BELLAVISTA	200	200	30	30	400	60	12400	1860
VIRGILIO	100	0	10	0	100	10	3100	310
MAZZONE	19	7	4	2	26	6	806	186
CAPPELLA A	29	16	5	3	45	8	1395	248
CAPPELLA B	39	39	4	2	78	6	2418	186
TOTALE	683	402	71	45	1085	116	33635	3596

PLESSI SCOLASTICI SCUOLA DELL'INFANZIA-IL SERVIZIO SI EFFETTUA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

PLESSI SCOLASTICI	PASTI GIORNALIERI ALUNNI	PASTI GIORNALIERI INSEGNANTI	PASTI SETTIMANALI ALUNNI	PASTI SETTIMANALI INSEGNANTI	PASTI ALUNNI X 31 SETTIMANE	PASTI INSEGNANTI X 31 SETTIMANE
GUARDASCIONE	84	4	420	20	13020	620
MISENO	30	2	150	10	4650	310
VIRGILIO	30	7	150	35	4650	1085
STUFE	15	2	75	10	2325	310
BELLAVISTA	70	10	350	50	10850	1550
BAIA	69	4	345	20	10695	620
CUMA	36	2	180	10	5580	310
CAPPELLA A	4	1	20	5	620	155
CAPPELLA B	18	2	90	10	2790	310
MAZZONE	18	2	90	10	2790	310
TOTALE	374	36	1870	180	57970	5580

Il presente appalto prevede anche, che i pasti siano distribuiti, provvedendo all'apertura dei contenitori a mano dal personale della Ditta, che deve altresì, provvedere alla rimozione e pulizia al termine dei pasti;

ART. 2 – Durata dell'appalto : la fornitura sarà triennale predisposta per gli anni scolastici 2011/2012 , 2012/2013, 2013/2014;

Al termine del procedimento, l'appalto sarà aggiudicato all'impresa partecipante che avrà ottenuto più alto punteggio:

I criteri di attribuzione dei suddetti coefficienti numerici sono di seguito dettagliati.

Non sono ammesse varianti né offerte parziali.

Nell'ipotesi di offerte ritenute anormalmente basse dalla Commissione Giudicatrice, trova applicazione _Dec. .Lgs. 163/06 e successive modifiche e integrazioni.

Le sedute di gara pubbliche possono essere sospese ed aggiornate ad altra ora o giorno successivo non festivo salvo che nella fase di apertura delle buste delle offerte economiche. Il prezzo offerto dai partecipanti dovrà essere comprensivo di tutti gli oneri derivanti dall'organizzazione dell'appalto,

L'importo a base di gara è fissato in:

- 1- € **3.62** (euro tre/ 62) oltre IVA per ciascun pasto destinato agli alunni della scuola materna , per un fabbisogno annuale di **57970** pasti;
- 2- € **3.96**(euro tre/96) oltre IVA per ciascun pasto destinato agli alunni della scuola elementare, per un fabbisogno annuale di **33635** pasti;
- 3- € **3.96** (euro tre/96) oltre IVA per ogni pasto per le insegnanti per un fabbisogno annuale di **9176** pasti;

ART. 3 MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti parametri in ordine decrescente:

MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità come previsto dall'art. 83 del D.Lgs. 12/04/2006 n. 163.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio sono i seguenti:

1) prezzo: punti 34

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 34 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 34 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

2) qualità: punti 66

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO:62 punti
1. Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del registro Imprese attestante	Ogni 10 anni di attività: 1 punto Fino ad un massimo di: 3 punti

nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva	
2. Autocertificazione relativa al n. totale dei pasti confezionati presso il Centro Cottura destinato a produrre i pasti oggetto dell'appalto e il n. dei pasti per ristorazione scolastica prodotti nell'anno precedente e rapporto tra i due valori.	percentuale pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale dei pasti prodotti: se 0-20 %: 0 punto se 21-40 %: 1 punti se 41-60 %: 2 punti se 61-80 %: 3 punti se 81-100%: 4 punti
3. Autocertificazione riguardante il fatturato dei principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati e loro rapporto	percentuale fatturato principali servizi di ristorazione scolastica sul totale del fatturato degli ultimi 3 anni: se 0-25 %: 0 punti se 26-50 %: 1 punto se 51-75 %: 2 punti se 76-100%: 3 punti
4. Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. inerente la ristorazione scolastica ed ulteriori certificazioni di qualità	assenza del certificato: 0 punti presenza del certificato ISO: 1 punto per ogni ulteriore certificazione: 2 punto Fino ad un massimo di: 6 punti
5. organizzazione del centro di cottura: a) descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura con planimetria in scala 1:10 dalla quale risultino chiaramente i differenti locali e/o aree di produzione, di stoccaggio, e i servizi annessi ai locali di preparazione con l'allocazione delle diverse attrezzature	massimo 8 punti
6. qualifica del personale e programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni -presenza di un cuoco diplomato o dotato di esperienza almeno biennale -responsabile del centro di cottura con esperienza minima biennale -nutrizionista specialista in scienze dell'alimentazione	massimo 3 punti punti 1 punti 1 punti 1
7. Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	In assenza di certificazione o meno del 30% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000: 0 punti Dal 30% al 50% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000: 1 punto Dal 51% al 70% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000: 2 punti

	Più del 70% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000: 3 punti
8. Mezzo di trasporto dedicato; automezzi a disposizione per il servizio (si allegano le copie autenticate delle D.I.A. sanitarie e le carte di circolazione relative ai furgoni in esame)	massimo punti 3 1 automezzo punti 0 2 automezzi punti 1 3 automezzi punti 3
9. Distanza del centro di cottura destinato a produrre i pasti oggetto dell'appalto dalla sede municipale;	da 0 a 5 km: punti 15 da 5,1 a 10 km: punti 7 da 10,1 a 20 km. punti 3 oltre 20 km: punti 0
10. Utilizzo di prodotti biologici, ottenuti secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092, sue modifiche e integrazioni, di prodotti DOP e IGP. Il requisito deve essere provato mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare il rapporto che la ditta si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto tra quantità di prodotti biologici, IGP e DOP/quantitativo complessivo delle derrate alimentari	Se < 20%: 0 punti Se ≥ 20% e ≤ 40%: 1 punto Se > 40% e ≤ 60%: 3 punti Se > 60% e ≤ 80%: 5 punti Se > 80% e < 100%: 7 punti Se = 100%: 8 punti
11. Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti al giorno;	Se = 1/60: 0 punti Se < 1/60 e ≥ 1/50: 2 punti Se < 1/50: 4 punti
12. Progetto di educazione alimentare rivolto all'utenza:	3 punti
13. Servizi aggiuntivi proposte migliorative	3 punti

- A) PROGETTO TECNICO : PUNTEGGIO MASSIMO PUNTI 66**
B) PREZZO : PUNTEGGIO MASSIMO PUNTI 34

Il progetto tecnico dovrà essere redatto sviluppando gli elementi tecnici che dovranno essere distinti fra loro e titolati (indicati nel disciplinare), fermi restando i requisiti minimi, ed in particolare secondo quanto prescritto dal disciplinare di gara:

ART. 4 - Ammontare dell'appalto: l'importo dell'appalto, calcolato sulla base del fabbisogno annuo complessivo presunto di n° **100781** pasti di cui:

- n° **57970** pasti per gli alunni delle scuole materne ;
- n° **33635** pasti per gli alunni delle scuole elementari;
- n° **9176** pasti per il personale insegnante;

è di **€ 379.382.96** oltreIVA al 4% annuo . Detto importo ha valore puramente indicativo, in considerazione della particolare tipologia dell'utenza - quella scolastica destinataria della fornitura che risulta, pertanto, strettamente correlata alle reali esigenze delle istituzioni scolastica alla effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza stessa di avvalersi del servizio di

refezione scolastica oggetto del presente capitolato, in quanto trattasi di servizio a domanda individuale nonché alla chiusura, soppressione o altro delle sezioni in cui si effettua il “tempo prolungato”. I prezzi saranno assoggettati a revisione alle variazioni in aumento accertate dall’ISTAT per l’indice dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati, calcolato nella percentuale del 75% assumendo come l’indice base quello pubblicato sulla G.U. del mese di inizio attività (dopo 1 anno dalla stipula del contratto) analogamente si procederà negli anni successivi per tutta la durata del contratto.

CAPO N° 2

DISPOSIZIONI CONCERNENTI L’APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE, LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO E IL TRASPORTO DEI PASTI ALLE SCUOLE.

ART.-5 Le Ditte partecipanti dovranno produrre la dichiarazione di avere adottato il sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell’H. A.C.C.P. (hazard analysis critical point) così come previsto dal decreto legislativo n° 155 del 26 maggio 1997 (attuazione della direttiva 93/43/CEE).

ART. 6 – La Ditta appaltatrice dovrà risultare in possesso dell’autorizzazione sanitaria (D.P.R. 327/80). I pasti dovranno essere preparati con la fedele osservanza dei menu predisposti dal servizio nutrizione dell’A.S.L. NA 2 allegati al presente capitolato utilizzando prodotti di prima qualità, secondo quanto previsto nell’art. 8 che segue, soddisfacenti i requisiti prescritti da leggi e regolamenti su produzioni, confezionamento, conservazione, trasporto e distribuzione alimenti i quali ad ogni effetto vengono richiamati come parte integrante del presente capitolato.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nelle tabelle dei menu allegati al presente capitolato.

- menu estivo/invernale comprensivo di menu freddo e menu festivo con relative tabelle dietetiche per gli alunni della scuola materna ed elementare e insegnanti del comune di Bacoli;
- menu /invernale scuola materna /elementare per alunni intolleranti all’uovo;
- menu /invernale scuola materna /elementare per alunni intolleranti alle verdure e ai legumi;
- menu /invernale scuola materna /elementare per alunni intolleranti al latte vaccino;
- menu /invernale scuola materna /elementare per alunni celiaci;
- La ditta aggiudicataria è obbligata, nel corso del contratto, ad apportare ai menu le variazioni richieste dall’Amministrazione comunale ed approvate dal competente servizio della A. S. L. NA 2 senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario; deve inoltre dichiararsi disponibile a fornire un numero ragionevolmente limitato di pasti alternativi a quelli previsti nel menu settimanale, laddove vi sia esplicita e motivata richiesta da parte degli utenti alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

ART. 7 – La fornitura dei pasti deve essere effettuata utilizzando la tipologia della monoporzione ovvero deve consistere in pasti confezionati in singole porzioni, all’interno di vaschette di polipropilene termosaldate, monouso per alimenti., all’interno di contenitori termici chiusi ermeticamente. Ogni vaschetta deve essere contrassegnata con talloncino adesivo con impresse le indicazioni di legge, nome e indirizzo della Ditta appaltatrice, nome della pietanza sia per il primo che per il secondo ed il contorno, peso e composizione del contenuto come da tabella dietetica.

L’aggiudicataria è tenuta altresì alla preparazione di diete speciali per patologie certificate che verranno ad esse comunicate dal competente servizio comunale. I pasti per le diete speciali devono anch’essi essere confezionati in singole porzioni all’interno di vaschette di polipropilene termosaldate monouso per alimenti sulle quali deve essere apposto ulteriore talloncino colorato adesivo con le

indicazioni del cognome e nome dell'alunno, nome della scuola, classe e sezione frequentata, allo scopo di poter individuare in modo agevole il destinatario della dieta speciale. L'aggiudicataria inoltre è tenuta a riportare su tutte le vaschette stemma e dicitura seguente:

STEMMA DEL COMUNE DI BACOLI
ASSESSORATO PUBBLICA ISTRUZIONE

nonché a fornire, per ciascun utente, un kit comprensivo di vassoio con tovaglietta da apporre sul piano di consumazione del pasto, posate, piatti, bicchiere e tovagliolo tutti con il sistema a perdere e con la dicitura "per alimenti" nonché piattini monouso per alcuni secondi piatti (mozzarella, prosciutto, etc. etc.).

Le vaschette monodosi contenenti i pasti e le diete speciali, una volta confezionate andranno immesse in appositi contenitori termici chiusi che, oltre a possedere tutti i requisiti prescritti dalla legge, devono essere di colore bianco, foderate di carta oleata o altro tipo di carta per alimenti e potranno essere riutilizzate solo se in perfette condizioni igieniche. La fornitura dei pasti sarà effettuata nei giorni settimanali di scuola previsti dal calendario scolastico nei quali si svolgeranno le lezioni pomeridiane.

Le date di inizio di cessazione o di eventuali sospensioni delle relative forniture verranno comunicate in tempo utile dai dirigenti scolastici.

Il recapito dei pasti presso i locali adibiti a mense delle singole scuole è a carico della Ditta fornitrice. La stessa effettuerà un sopralluogo presso le singole scuole, al fine di stabilire la soluzione migliore per assicurare il servizio richiesto, in rapporto alla propria struttura aziendale.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La I. Appaltatrice, inoltre, dovrà curare a mezzo di proprio personale la distribuzione dei pasti ai singoli alunni presso i loro banchetti previa idonea pulizia degli stessi, provvedendo all'apertura dei contenitori, all'assistenza alla mensa, alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti e alla gestione dei rifiuti: le procedure di consegna dovranno essere svolte nella massima igiene dal personale della I. A. fornito di camice bianco, di cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, di guanti monouso, di tutto quanto occorre per la pulizia e la raccolta dei rifiuti;

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi autofurgonati coibentati tali da garantire la conservazione della temperatura non inferiore a 65°C. per gli alimenti da consumarsi caldi e non superiore a 10°C. per quelli da consumarsi freddi, in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, N° 327., e inoltre la ditta appaltatrice deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte dalle leggi vigenti in materia, in numero sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire onde consentire la tempestiva consegna degli stessi presso tutte le scuole di cui all'art. 1_ che precede nell'orario stabilito al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche programmate dalle strutture scolastiche interessate.

La consegna dei pasti presso le scuole deve effettuarsi secondo il seguente prospetto:

SCUOLE MATERNE	DALLE ORE 12,00	ALLE ORE 12.30
SCUOLE ELEMENTARI	DALLE ORE 12,00	ALLE ORE 12,30

E l'eventuale consegna anticipata o posticipata rispetto ai tempi suindicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie - come prescritto dall'art. 13 che segue - a carico della Ditta inadempiente.

All'atto del primo ordinativo la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al competente servizio comunale elenco delle targhe degli automezzi – regolarmente assicurati- utilizzati per il trasporto pasti presso le scuole.

Secondo i menu allegati al presente capitolato ogni pasto dovrà consistere in:

Pasto – come da tabella dietetica, composto da:

un primo piatto;

un secondo;

un contorno di stagione o dolcetto o vaschetta di nutella;

un panino;

frutta di stagione, yogurt, succhi di frutta sciroppati;

Posaterie e salviette a perdere; piatti e bicchieri a perdere con dicitura per alimenti, nonché alcuni piattini monouso per alcuni secondi piatti (mozzarella, prosciutto);

Una bottiglia di acqua minerale naturale di cl. 0,50 pro capite (1 lt. ogni 2 bambini) durante il menu invernale/estivo.

Tovaglietta sottovassoio a perdere;

Vassoio.

La ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nei menu allegati, nella quantità prevista, differenziata per scuole materne e le scuole elementari .

Le quantità da somministrare sono quelle previste nei menù nei quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Qualora l'impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'AC. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle dei menu. Nessun incremento del prezzo del pasto potrà essere richiesto per tali variazioni.

L'A.C. in alternativa potrà richiedere all'I.A. la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere forniti in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono essere così composti secondo quanto previsto nel menu allegato al presente capitolato.

Il personale docente, in servizio durante il tempo prolungato ha diritto al servizio di refezione per le quantità previste nei menu degli alunni frequentanti le scuole elementari.

ART.-8 L'approvvigionamento delle derrate dovrà essere fatto con regolare frequenza, in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza, nei locali dispensa, di un eccessivo stoccaggio di merce e nel contempo assicurare l'utilizzo di generi alimentari di recente produzione. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

ART.-9 –Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle “Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici. Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari crudi da utilizzare per la preparazione dei pasti sono indicate nell'allegato al presente capitolato

NOTA BENE

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO UTILIZZARE:

- **ALIMENTI CHE DERIVINO DA O. G. M. (ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI)**
- **CIBI FRITTI;**
- **IL DADO DA BRODO;**
- **CONSERVANTI E ADDITIVI CHIMICI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI;**
- **VERDURE O CARNI SEMILAVORATE O PRECOTTE;**
- **I RESIDUI DEI PASTI DEI GIORNI PRECEDENTI.**

CAPO 3°

REGOLAMENTAZIONE E DISCIPLINA DELL'APPALTO

ART. 10 - L'appalto per la fornitura in oggetto è previsto in circa **1085** pasti settimanali (alunni scuola elementare), in **1870** pasti settimanali (alunni scuola materna), in **296** pasti settimanali personale insegnante, corrispondenti ad un totale di circa **3251** pasti settimanali (comprensivo di alunni materna, elementare e personale insegnante) per un totale di **100781** pasti per **l'anno scolastico 2011/2012**. Detti dati sono desumibili dal prospetto riportato all'art. 1 che precede le quantità indicate sono da considerarsi presuntive per cui rimane fermo che l'amministrazione potrà effettuare ordinativi per quantità inferiori senza peraltro fissare un limite inderogabile. In tal caso la ditta aggiudicataria non potrà presentare richiesta per modificare il prezzo - offerta, né vantare titolo per presentare domanda di risarcimento danni.

ART. 11 – L'ordinazione giornaliera del numero pasti da consegnare sarà effettuata alla Ditta fornitrice da personale comunale all'uopo incaricato, anche telefonicamente, entro e non oltre le ore 9,30 del giorno di fruizione, chi entro le ore 10,00 per causa di forza maggiore, si assenta dalla scuola, non è tenuto al pagamento del pasto, purché il suddetto personale ne disdica l'ordinazione. Inoltre la ditta aggiudicataria è tenuta a consegnare i pasti giornalieri nei locali delle scuole specificamente adibiti a servizio mensa.

ART. 12 – L'Amministrazione vigila sul corretto espletamento del servizio anche tramite verifiche da effettuarsi alla presenza di personale della Ditta appaltatrice.

I controlli saranno effettuati dai competenti Servizi della A.S.L. competente per territorio, l'A.C., il servizio refezione Scolastica, nonché eventuali altri soggetti specializzati incaricati dall'A.C. La Direzione dell' Uff, Servizi Scolastici è titolare delle attività gestionali del presente capitolato .

I controlli potranno essere svolti:

- Sulle quantità dei prodotti in relazione alle tabelle nutrizionali e relative grammature;
- Sulla qualità dei prodotti forniti;
- Sulla modalità di manipolazione;
- Sui tempi di consegna ;
- Sui mezzi utilizzati per il trasporto pasti;
- Sui contenitori;
- Sul personale impiegato , che dovrà essere in possesso di idoneo libretto sanitario e dovrà indossare camice bianco e copricapo;

Ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

La ditta aggiudicataria pertanto, è tenuta a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, 2 (due) pasti completi e gratuiti eccedenti il quantitativo richiesto, al fine di consentire il prelievo a campione per i controlli, da parte degli organi a tanto deputati .

L'Ente si riserva la facoltà , prima e durante lo svolgimento del servizio richiesto, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti controllando anche alla presenza di esperti incaricati, la qualità dei prodotti e della preparazione. Qualora eventuali carenze riscontrate siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'Ente informerà per iscritto l'appaltatore sulle modifiche da apportare o gli interventi da eseguire; questi andranno immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante.

In caso di carenze gravi ed irrimediabili, l'Ente si riserva di risolvere il contratto .

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore la sostituzione di chi, dipendente dello stesso, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre 3 giorni dalla segnalazione. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, l'Appaltatore si deve impegnare a destinare suo uso personale ispettivo idoneamente preparato allo scopo, che affiancherà il personale incaricato dal Comune. I nominativi degli Ispettori dovranno essere resi noti prima dell'inizio della fornitura.

ART. 13 – Il Comune può rifiutare consegne di uno o più giorni non continuativi, ingiustificatamente ritardate o consegne di pasti non conformi a quanto prescritto nel presente capitolato.

Nei casi succitati o qualora non venisse affatto consegnato il quantitativo giornaliero previsto, il Comune è autorizzato ad acquistare i pasti necessari presso altri fornitori al prezzo da essi richiesto, anche se superiore a quello previsto nel contratto in oggetto. In tale evenienza le maggiori spese ed i danni saranno imputati alla Ditta appaltatrice e l'Amministrazione comunale detrarrà i maggiori costi dai pagamenti successivi. Nel caso di mancata consegna ingiustificata di tutti o di parte dei pasti ordinati , verrà applicata una penale pari al doppio dei pasti non consegnati.

ART. 14 – Qualora la ditta per qualsiasi motivo, anche non dipendente dalla sua volontà, non fosse in grado di adempiere agli obblighi contrattuali in via temporanea o continuativa , ne darà comunicazione scritta all'Amministrazione comunale , la quale si avvarrà delle facoltà espresse nel precedente articolo.

ART. 15 – Dopo due formali contestazioni, inviate a mezzo raccomandate A.R. , per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione comunale potrà sospendere l'esecuzione del contratto e la risoluzione non richiederà alcuna formale contestazione nei casi di grave inadempimento quali devono considerarsi tre mancate consegne di pasti o ritardi ingiustificati che superino i 20 minuti rispetto all'ora indicata o motivazioni di ordine igienico- sanitario.

ART 16 – La ditta aggiudicataria, a garanzia del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà prestare una cauzione nella misura del 10% dell'importo complessivo della fornitura, mediante polizza fideiussoria o fideiussione bancaria emessa con la formula " SENZA PREVENTIVA ESCUSSIONE ED APPRONTATO PAGAMENTO SU RICHIESTA".

A copertura della responsabilità civile verso terzi relativa alla somministrazione della fornitura intesi per somministrazione dalla fruizione alla somministrazione, dovrà stipulare e presentare ad inizio attività al responsabile del Settore VII polizza assicurativa per un massimale di garanzia, così

come indicato nel disciplinare di gara. La ditta aggiudicataria in ogni caso si obbliga a tenere indenne l'Ente da qualsivoglia azione e/o richiesta di risarcimento da chiunque intentata e comunque legata alla fornitura in oggetto.

ART. 17 – Per la risoluzione di eventuali controversie il foro competente è quello di Napoli.

ART. 18 – I pagamenti saranno effettuati mensilmente, in via posticipata, dietro presentazione di regolare fattura, debitamente vistata per la ricezione e l'idoneità della fornitura dal responsabile del competente servizio comunale e previa determinazione dirigenziale; tali pagamenti avverranno tenuto conto dei pasti effettivamente forniti, come risultante dalle bolle di consegna che dovranno recare la firma di un dipendente comunale (operatore bidello) o di un insegnante. Non si accetteranno note di consegna prive della firma di un dipendente comunale o di un insegnante:

ART. 19 – E' vietato subappaltare tutta la fornitura oggetto del presente capitolato, o parte di essa. La Ditta aggiudicataria è la sola responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto essendo fatto espressamente divieto di cessione totale o parziale a pena di risoluzione dello stesso.

ART. 20 - Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto, comprese quelle di registrazione e i diritti di segreteria, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 21 – Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si richiamano: il D.Lgs. 163/06, il regolamento di contabilità generale dello Stato, le disposizioni del codice civile e le altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili. Ogni ditta concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il bando di gara, il disciplinare di gara ed il presente Capitolato Speciale per il solo fatto di presentare l'offerta.

ART. 22 – OFFERTE ANOMALE

La Stazione Appaltante procederà, all'atto dell'apertura delle offerte economiche, all'applicazione del criterio di cui al D.Lgs. n. 163/06 per individuare eventuali offerte anormalmente basse. Saranno assoggettate a verifica tutte

le offerte che presentino una percentuale che superi di un quinto la media aritmetica dei ribassi delle offerte ammesse.

Le giustificazioni in particolare dovranno riguardare: le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone il concorrente per fornire i prodotti.

ART. 23 – Altre informazioni relative all'aggiudicazione Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta valida, salvo verifica di congruità. E' fatto divieto di subappalto ai sensi dell'art. 19 del Capitolato speciale d'appalto.

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dall'offerta presentata dopo 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, senza che si sia pervenuti all'aggiudicazione definitiva della fornitura.

Decorso i 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, i concorrenti potranno liberarsi dalla propria offerta mediante comunicazione scritta, che tuttavia resterà senza valore qualora, prima che essa sia ricevuta dall'Amministrazione aggiudicatrice, quest'ultima abbia già adottato il provvedi-

mento di aggiudicazione definitiva del contratto.

La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'Amministrazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

L'aggiudicazione non tiene luogo di contratto e pertanto la costituzione del rapporto contrattuale è comunque rinviata alla stipulazione del contratto stesso.

Decorsi 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva senza che si sia pervenuti alla stipulazione del contratto per causa non imputabile all'aggiudicatario, quest'ultimo sarà libero di svincolarsi dall'offerta, senza potere avanzare alcuna pretesa, fatto salvo il solo pagamento della fornitura utilmente resa nell'ipotesi di consegna anticipata.

Il possesso dei requisiti dichiarati per la partecipazione alla gara sono verificati in capo all'aggiudicatario prima della stipulazione del contratto, acquisendo tutta la documentazione, eventualmente non ancora ricevuta, attestante i requisiti richiesti ai sensi del presente Disciplinare di Gara.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di verificare il possesso dei requisiti di partecipazione anche in capo a soggetti non aggiudicatari.

In caso di inizio della fornitura prima della formale sottoscrizione del contratto, quest'ultima è condizionata alla positiva verifica in capo all'aggiudicatario dell'inesistenza di misure di prevenzione "antimafia", nonché del possesso dei requisiti dichiarati in fase di preselezione.

In particolare la stipulazione del contratto con il soggetto aggiudicatario è subordinata alla insussistenza a carico:

-del titolare, se trattasi di impresa individuale;

-della società, di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo;

-della società, di tutti i soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice;

-della società, dei legali rappresentanti, di tutti i componenti l'organo di amministrazione, per ogni altro tipo di società, delle cause di divieto, di sospensione e di decadenza di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575. Prima della stipulazione del contratto la Stazione Appaltante chiederà le informazioni "antimafia", previste dal comma 2 dell'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252.

Nell'ipotesi di impossibilità di stipulare il contratto per mancanza dei requisiti o per l'esistenza di misure di prevenzione "antimafia", la Stazione Appaltante dichiarerà il concorrente decaduto dall'aggiudicazione, segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente. In tale eventualità la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al Concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da quest'ultimo proposte in sede di offerta. L'Amministrazione si riserva, del pari, tale facoltà qualora nel corso della durata della fornitura, il contratto venisse risolto per fatto imputabile al soggetto aggiudicatario. Qualora il soggetto che segue nella graduatoria non accettasse di eseguire il servizio alle condizioni economiche e tecniche proposte, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare l'ulteriore concorrente che segue nella graduatoria.

Le controversie che sorgessero in ordine tanto all'interpretazione quanto all'esecuzione del contratto, le quali non possano essere risolte in via amministrativa, saranno devolute ad un collegio arbitrale composto secondo le modalità previste dal Capitolato Speciale di Appalto. Saranno a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese inerenti al contratto di appalto.

ART. 24 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D.Lgs. 30 giugno 2003 n° 196. Si informa che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito della presente gara.

ART. 25 – La Stazione Appaltante si riserva di acquisire, preventivamente all'apertura delle offerte, l'informazioni antimafia ai sensi del D.Lgs. 252/98 e, qualora risultassero, a carico del concorrente

partecipante in forma singola, associato, consorziato, società cooperativa, tentativi o elementi di infiltrazione mafiose, la Stazione Appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla gara. Le ditte partecipanti, pena l'esclusione dalla gara, dovranno dichiarare:

(Dichiarazione prevista dal protocollo d'intesa con la Prefettura)

- a) di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento formale e/o sostanziale con altri concorrenti e che non si è accordata e che non si accorderà con altre ditte partecipanti alle gare;
- b) di impegnarsi a denunciare alla Magistratura o agli organi di Polizia ed in ogni caso all'Amministrazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ad essa formulata prima della gara o nel corso dell'esecuzione dei lavori, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti e comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di esecuzione dei lavori;
- c) di indicare, ove vi fossero lavori o parti di opere che si intendono eventualmente subappaltare o concedere in cottimo, le imprese subappaltatrici, titolari di noli, nonché titolari di contratti derivati e subcontratti, comunque denominati, nonché i relativi metodi di affidamento e di attestare che i beneficiari di tali affidamenti non sono in alcun modo collegati direttamente o indirettamente alle imprese partecipanti alla gara – in forma singola od associata- ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti o subaffidamenti non saranno consentiti;
- d) di impegnarsi a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia, dandone comunicazione alla stazione appaltante, ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture, servizi o simili a determinate imprese - danneggiamenti – furti di beni personali o in cantiere, etc...).

La stazione appaltante si impegna, qualora l'impresa si rendesse responsabile dell'inosservanza delle clausole sopra descritte, a considerare di non gradimento per l'Ente detta

impresa e che pertanto procederà alla rescissione del contratto di appalto, secondo le norme del Codice Civile.

- e) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a comunicare ogni eventuale variazione intervenuta negli organi societari, ivi comprese quelle relative agli eventuali subappaltatori o fornitori;
- f) di impegnarsi in caso di aggiudicazione a presentare copia dei modelli DM 10 ed F 24 nonché copia dei modelli 770 relativi agli ultimi tre anni nonché informazioni sul numero dei lavoratori da occupare, le loro qualifiche ed il criterio di assunzione.

Luogo e data

FIRMA

N.B. La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore.

Informativa ai sensi art. 10 legge 675/1996: i dati personali saranno utilizzati dal Comune ai soli fini del presente appalto, fatti salvi i diritti degli interessati ai sensi dell'art. 13 della stessa legge.

Il Resp.le Uff. Gare e Contratti
Tobia Massa

Il Resp.le del Settore VII
Giovanni Gurdascione

Comune di Bacoli

Allegato al capitolato speciale d'appalto

PER LA FORNITURA DI PASTI IN LEGAME
“FRESCO – CALDO”, CONFEZIONATI IN
MONO PORZIONE , PRONTI PER IL CONSUMO,
PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
NELLE SEZIONI DI SCUOLA MATERNA ED
ELEMENTARE STATALI DI BACOLI OTTOBRE
2011 –MAGGIO 2014.

Caratteristiche merceologiche

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali a cui fare riferimento nell' approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono quelli che riguardano le forniture e in particolare:

- 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 con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone; imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- controllo dei mezzi di trasporto che devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati, in riferimento alla Legge Regionale 23 febbraio 2000 n. 9 "Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura".

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole - alimentari (regolamento CEE n° 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto del Reg. CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

- Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, etc., dovranno essere esposti:
- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;

- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

NOTE:

-Le caratteristiche e i requisiti dei prodotti alimentari in genere possono discostarsi da quanto dettagliatamente specificato nel presente capitolato.

-Le normative riportate nel presente capitolato possono essere state modificate ed integrate con successive norme giuridiche.

PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCI DA FORNO

Pane fresco.

Ai sensi della legge n° 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni (L. n° 109 del 27/01/92, L. n° 146 del 22/2/94, D.P.R. n° 502 del 30/11/98). È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico). Il pane per la mensa sarà prodotto senza sale e fornito, secondo le necessità, nelle pezzature di 30 g, di 40-50 g e di 500g. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (n° 580/67 e D.M. 6 aprile 1998, n° 172) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato con materiale che consenta la traspirazione del pane stesso. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata ai singoli terminali, in orari da determinare, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori

(es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni.

Pane bianco di provenienza biologica.

Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, confezionato con farine provenienti da coltivazioni biologiche certificate, di grossa pezzatura, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida. Prodotto con le farine di grano tenero tipo "0". Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa, previste dalla legge 580/67 artt. 7-9.

Gli ingredienti devono essere: farina tipo "0" biologica, acqua, sale marino, lievito naturale.

E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, etc.

Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro; deve essere fresco e preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modifica del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26 aprile 1993 n° 220; in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura come da art. 26 della L. n° 580 del 4 luglio 1967.

Pane semintegrale di provenienza biologica

Si intende quel prodotto derivato da frumento coltivato con metodi naturali, costituito dalla farina semintegrale di provenienza biologica certificata, pasta acida o lievito di birra e acqua.

La farina semintegrale deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: 14.50%
- ceneri: minimo 1.40% - massimo 1.60% su s.s.
- cellulosa: 1.60%
- glutine secco: 10%.

Nella farina impiegata non devono risultare residui di trattamenti chimici al terreno e alle colture, né di inquinanti ambientali e delle acque irrigue. Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dal decreto n°209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30/4/98). Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il metodo biologico di coltura deve rispondere al regolamento CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto.

Panettoni

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con/senza frutta candita, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Devono essere preparati freschi per il giorno di distribuzione, essere a richiesta preparati privi di uvetta e frutta candita, confezionati in scatola di cartone o carta per uso alimentare.

Colombe pasquali

Prodotte con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, con/senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Le colombe devono essere preparate fresche per il giorno concordato di distribuzione, il confezionamento può essere realizzato in scatola di cartone o carta per uso alimentare.

Dolci da forno e pane grattugiato

I dolci previsti nelle tabelle dietetiche dovranno essere realizzati completamente all'interno delle cucine degli asili nido e all'interno del centro di cottura per i pasti veicolati. Tutti gli ingredienti utilizzati dovranno rispettare i parametri previsti dal presente capitolato.

Qualora se ne presentasse la necessità, i dolci che non potranno essere realizzati direttamente nel centro di cottura o nelle cucine interne agli asili nido, dovranno essere forniti nel completo rispetto delle tabelle dietetiche e l'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92. La ditta appaltatrice dovrà sempre presentare all'Amministrazione Comunale la scheda di composizione dei prodotti offerti. Le stesse condizioni igienico - sanitarie e di capitolato valgono anche per il pane grattugiato.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Cracker non salati in superficie

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali, lievito naturale, sale. La composizione può differire da quella descritta e comprendere altri ingredienti; non sono accettati grassi diversi da quelli vegetali. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

Cracker non salati in superficie di provenienza biologica

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283. Prodotti con farina semintegrale derivata da frumento coltivato con metodo biologico; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole.

Tutti gli ingredienti di base devono provenire da agricoltura biologica. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina semintegrale di grano tenero, lievito, pasta madre, estratto di malto, oli vegetali, sale marino.

Fette biscottate

Fette biscottate con farina bianca, senza conservanti, meglio se in monoporzioni. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo "0" o "00", lievito naturale, olio vegetale, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Grissini

E' denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, senza sale alimentare. Alla produzione di grissini si applicano le stesse disposizioni previste per il pane dal DPR del 30 novembre 1998 n° 502 e dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

Le confezioni chiuse devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 titolo V, e dal D.L. n° 109 del 26/1/92.

Sulle confezioni sigillate devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso.

In caso di vendita allo stato sfuso, tali indicazioni devono essere riportate sul contenitore con apposito cartellino indicante il prodotto.

Fette biscottate e grissini di provenienza biologica

Prodotti con farina semintegrale derivata da frumento coltivato con metodo biologico; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole.

Tutti gli ingredienti di base devono provenire da agricoltura biologica.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina semintegrale di grano tenero, lievito, estratto di malto, oli vegetali, sale marino.

Biscotti

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione.

Biscotti di provenienza biologica

Si intendono prodotti dolci confezionati con farina di frumento o di mais.

Non devono contenere coloranti artificiali, additivi o altri ingredienti chimici di sintesi nel rispetto del Decreto n°209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98). Viene escluso l'uso di emulsionanti, strutto, oli e grassi idrogenati. Non devono essere dolcificati con saccarina o edulcoranti di sintesi, ma possono essere impiegati: miele, zucchero di canna e malto.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

PASTE ALIMENTARI

Pasta lievitata

La pasta lievitata, per la preparazione della pizza, dovrà essere preparata preferibilmente nel centro di cottura. Qualora non fosse possibile, si può ricorrere alla pasta già pronta surgelata, oppure alla pasta lievitata fresca, da reperire presso un forno convenzionato.

La pasta lievitata fresca deve essere consegnata in recipienti lavabili muniti di coperchio, per proteggere il prodotto da ogni forma di eventuale inquinamento o insudiciamento. La pasta lievitata deve essere preparata da non più di dodici ore al momento della consegna e va utilizzata entro dodici ore dal ricevimento. La pasta deve essere preparata con: farina tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra.

Pasta di semola di grano duro

Prodotta con le modalità previste dalla Legge deve possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa Legge n° 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modifiche, Legge n° 440 del 8 giugno 1971.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, di crepe o rotture, di punti bianchi e di punti neri. La pasta non deve presentare infestazione da parassiti. I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine, variati nelle forme.

In merito al pasto differito la pasta viene utilizzata in legame trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in cuocipasta automatici di grande portata ed il trasporto in termocontenitore in acciaio inox.

Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti.

Per ogni tipo di pasta si richiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve venire utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

1) caratteristiche merceologiche delle paste cotte:

- tempo di cottura;
- resa, cioè aumento in peso durante la cottura e all'esatto tempo di cottura (volume o peso apparente);
- grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura;
- capacità di trattenere i condimenti.

2) caratterizzazione merceologica delle paste alimentari cotte sottoposte a tempo di sosta:

- disfacimento residuo per effetto della sosta;
- consistenza dopo il tempo di sosta.

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del D.Lgs. n° 109, 27 gennaio 1992, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

Pasta di semola di grano duro biologica

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "pasta di semola di grano duro".

Paste speciali all'uovo

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono : piccoli per pastina, tagliatelle e lasagne. La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;

- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature, di crepe o rotture, di punti bianchi e di punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. L'etichettatura deve essere ai sensi dei D.Lgs. n° 109/1992 e n° 77/1993.

Gnocchi.

Dovranno essere realizzati all'interno delle cucine degli asili nido e all'interno del centro di cottura per i pasti veicolati. Tutti gli ingredienti utilizzati dovranno rispettare i parametri previsti dal presente capitolato.

Qualora se ne presentasse la necessità, nel caso in cui non potessero essere realizzati direttamente nel centro di cottura o nelle cucine interne agli asili nido, dovranno essere forniti nel completo rispetto delle tabelle dietetiche. In confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata, le confezioni e l'etichettatura dovranno essere a norma di legge. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C per il prodotto refrigerato eventualmente confezionato in atmosfera modificata. Le confezioni dovranno avere un quantitativo pari alle necessità giornaliere, senza avanzare di prodotto sfuso.

CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "0" e "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità: 14.50%
- Aw non superiore a 0.80-0.85
- ceneri: 0.50% su s.s.
- glutine secco: 7%
- conservanti: assenti
- frammenti di insetti: assenti
- peli di roditori: assenti
- frammenti metallici: assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D.M. n° 172 del 6/4/98.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla).

Farina di mais di provenienza biologica

Proveniente da coltivazioni biologiche (ai sensi del Reg. CEE n° 2092/91). Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

Farina di frumento prodotta con metodo biologico

Prodotto tipo "2" (semi-integrale), tipo "0" (setacciata) macinata a pietra, per preparare salse, dolci, scaloppine e primi piatti.

La farina deve presentare l'indicazione del metodo biologico di produzione e non deve presentare residui di prodotti chimici di sintesi (regolamento CEE n° 2092/91 e successive modificazioni). La farina deve essere documentata con l'etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio produttori riconosciuti, o con la presentazione di un certificato di analisi di prodotto.

La farina deve ottemperare alla legge 580/67 e ai D.L. n° 109/92 e 77/93.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

Riso

Il riso deve:

- essere identificato dalla denominazione commerciale "Parboiled".
- provenire dall'ultimo raccolto.
- essere secco in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gesati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità.
- ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Il riso non deve:

- avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli.
- avere un'umidità superiore al 15.0 - 15.5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Riso semintegrale o semilavorato di provenienza biologica.

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria riso. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Farro e spezzato di farro

Proveniente da colture biologiche certificate. I grani devono risultare uniformi e puliti: indenni 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 nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 109/92.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo

(G.L. 842 del 27 aprile 1993).

Orzo perlato

Da usare in alternativa al riso e alla pasta.

Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Orzo perlato di produzione biologica

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al

D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Cous-cous e semolino Prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi dei D.L. n°109/93 e n° 77/93.

Cous-cous integrale precotto a vapore e semolino di provenienza biologica

Prodotti con farine di grano duro proveniente da colture biologiche, macinate a pietra (ai sensi del regolamento CE n° 2092/91). Devono essere indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei.

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. n° 842 del 27 aprile 1993).

Fiocchi di cereali

Di avena, riso o mais. Devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni devono essere integre.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del D.P.R. n° 54/97.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), nè additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge n°54/97.
- Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto;
- Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n° 54/97.
- Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere, oltre alle indicazioni previste all'allegato C, un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento;

In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

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

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C non deve protrarsi oltre 4 gg. da quello della data di confezionamento.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 gg. da quello della data di confezionamento.

Latte fresco di provenienza biologica

Per le caratteristiche si fa riferimento alla categoria "latte".

E' accettato l'uso di latte a lunga conservazione proveniente da allevamenti biologici e con certificazione, la cui validità non deve protrarsi oltre 90 gg. da quello della data di confezionamento.

Yogurt alla frutta e yogurt intero

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (Lactoba-

cillus bulgaricus e Sfreptococcus termophilus) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.

Il latte impiegato per la refezione scolastica deve essere intero; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi e additivi in genere, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Si richiedono le composizioni bromatologiche inerenti i prodotti e la carica batterica specifica con analisi non anteriore a tre mesi. Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il".

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Yogurt di provenienza biologica

Lo yogurt deve essere ottenuto da latte di produzione biologica.

Lo yogurt alla frutta, anch'esso biologico, deve essere con frutta proveniente da agricoltura biologica.

Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "yogurt alla frutta e yogurt intero".

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n° 2033 e successive modificazioni e provenienti da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE: rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.07.1990, pubblicata sulla G. U. n° 57 del 30.08.1990.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98);
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, nè colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; nè essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi anche se stagionati devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Caratteristiche: tutti i formaggi oggetto di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, D.P.R. 30.10.1955 n° 1269.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Asiago

Formaggio a denominazione (D.P.R. 21 dicembre 1978), peso medio della forma Kg 12. L'azienda offerente indichi la zona di produzione, la percentuale di grasso sulla sostanza secca e sul tal quale.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Emmenthal

Caratteristiche:

- prodotto di puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico; l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di produzione ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyère a quello svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata con D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Provolone dolce Prodotto con latte vaccino intero e caglio di vitello (cosiddetto caglio dolce) a pasta compatta, privo di occhi, con sapore delicato. La stagionatura non deve essere inferiore ai due mesi.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Parmigiano Reggiano

Deve essere sempre di prima qualità, marchiato con 24 mesi di stagionatura; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Grana Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (legge 10 aprile 1954 n° 125 - G.U. 30 aprile 1954 n° 99, D.P.R. 5 agosto 1955 n° 667 - G.U. 186 del 13 agosto 1955 - G.U. 21 febbraio 1955 n° 42).

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili..

Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- sapore dolce caratteristico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg. dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa:

- il 25% di grasso;
- il 17% di sostanze proteiche;
- il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Ricotta di mucca

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto

deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. 20% circa
- un'umidità non superiore a 60-65%
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione; deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g. 120-130. Si richiede anche la fornitura in formato "ciliegina" da g. 15-20. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g 250. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Formaggini.

Senza polifosfati aggiunti.

Formaggi di provenienza biologica

I formaggi devono essere ottenuti da latte di produzione biologica. Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto per i formaggi di provenienza biologica ed identificati dalla denominazione "formaggio tipo...." si fa riferimento alla categoria "formaggi".

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato. Deve essere fornito in confezioni da 1 Kg. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Burro di provenienza biologica

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato, di origine biologica.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "burro".

Gelato in vaschetta monouso o in coppetta

Il gelato deve essere contenuto in vaschette intorno a L 1 o 2. Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno a g 50.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta o di ortaggi, succo di frutta, addensanti, aromi naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono i seguenti gusti: fiordilatte, vaniglia, yogurt e alla frutta.

Il prodotto offerto deve essere corredato di analisi bromatologica e di certificato analitico recente in cui siano descritte le cariche batteriche presenti nel prodotto.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -10°C).

CARNI

Carni bovine fresche refrigerate.

Le carni di vitellone devono essere preferibilmente di produzione nazionale provenienti dal consorzio 5R o, subordinatamente, provenienti dal consorzio carni bovine doc. Devono essere conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni).

Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, D.L. n° 286 del 18 aprile 1994, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992); deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE (la dichiarazione del riconoscimento costituisce parte integrante dell'offerta);
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (PH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;

- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'USSL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne e l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CEE).

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1 ° a +7°C e al momento della consegna non superiori a +10°C.

Si richiede:

- appartenenza, secondo le categorie CEE/EUROP: categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).

- certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta dichiarante che la carne commercializzata è ai sensi della L. n° 4 del 3 febbraio 1961 e dei successivi Decreti Ministeriali applicativi della direttiva CEE concernenti il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrostiti), fesa interna (arrostiti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrostiti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

Carni suine fresche refrigerate.

Il prodotto deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928, D.L. 27 gennaio 1992, n° 109 e n° 118; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria.

La carne deve altresì:

- provenire preferibilmente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);

- essere specificata la provenienza;

- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da - 1° a +7°C e al momento della consegna non superiori a +10°C.

Il confezionamento della stessa può essere effettuato sottovuoto, oppure può essere allestito allo stato sfuso purchè i tagli siano protetti con carta o altro materiale per alimenti, ordinatamente sistemati in cassette atte all'alloggiamento ed al trasporto di prodotti carnei, i contenitori siano ben puliti e sanificati, non vi sia possibilità di insudiciamento durante l'immagazzinamento ed il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Tipologia dei tagli:

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita esclusivamente nei tagli denominati "carrè disossato", lonza e fetetta. Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Carni fresche refrigerate

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi, disossati o solo parte posteriore.

Il prodotto, pollame e conigli, deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n° 495 del 10/12/97, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti preferibilmente nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg. e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del

Comune dell'avvenuta visita;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici.

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi dei D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da - 1° a +4°C e al momento della consegna non superiori a +8°C.

Polli in busto

Polli di allevamenti industriali, allevati a terra, di prima qualità (1a/A) del peso di g. 1.000/1.100, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione.

- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a ½ cm circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente e cioè non superiore a 5 gg. e non inferiore a 12 ore;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e di quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

Si fa esplicito richiamo, per quanto riguarda il tenore di acqua al D.L. 12 marzo 1984 e alla legge 4 luglio 1985 n° 343.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, preferibilmente di provenienza nazionale. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g 230-250 a porzione.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane.

Cosce di pollo

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate, preferibilmente di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti

caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;

- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso; .
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg.) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2.000.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice.

Coniglio

Per le scuole materne e gli asili nido è preferibile la fornitura della sola parte posteriore del coniglio o del coniglio disossato.

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

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere:

assolutamente pulite e sanificate,

- non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse;
- il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

Tipologia

Coniglio intero, disossato o solo parte posteriore sottovuoto: il colore della carne rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

Caratteristiche della confezione:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92;

Carni fresche di provenienza biologica

La carne bovina, di pollo, di tacchino, di coniglio, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi (decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

La carne bovina deve essere nazionale ed essere accompagnata da un'autocertificazione del produttore per le carni selezionate tipo 5R.

Per quanto riguarda i limiti microbiologici e le altre caratteristiche merceologiche, si fa riferimento al capitolato generale.

PROSCIUTTI

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate di produzione preferibilmente nazionale, con bollo CEE, senza aggiunta di polifosfati, nè caseinati, nè lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, nè di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia).
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbricciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2/+6°C.

Si richiede che venga specificato:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Prosciutto crudo di Parma

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall'art. 29 del D.M. n°253/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

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

Si richiede che venga specificata:

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- la durata della stagionatura.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 9.5 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 9 mesi dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. E' escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

Bresaola

Proveniente da stabilimenti CEE nazionali. Dovrà essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D.Lgs. 537/92. Il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, con un minimo di 45 giorni di stagionatura, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.

Per tutti i salumi

Qualora vengano forniti affettati si consigliano confezionati sottovuoto, in atmosfera modificata.

UOVA DI GALLINA

Uova fresche

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, guscio scuro, selezionate da g 60-65. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A extra, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente di corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei. Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del regolamento CEE n° 95/69.

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

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- il riferimento al sistema di allevamento.

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

Uova fresche di provenienza biologica

Le uova devono essere di categoria A extra, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, devono inoltre essere conformi al regolamento CEE 1907/90 e successive modifiche.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "uova fresche di gallina".

Uova pastorizzate

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate.

In confezioni da L 1, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4°C per le uova refrigerate ed alla temperatura di -18°C per le uova surgelate.

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

La validità del prodotto, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 3 gg. da quello della data di confezionamento.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 6 mesi dalla data di presentazione dell'offerta. Le confezioni devono essere adeguate al consumo giornaliero, non devono infatti essere utilizzate confezioni già aperte, contenenti residui di prodotto.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale

scongelo, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali scongelamenti, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

Prodotti della pesca surgelati:

- Il prodotto, di provenienza nazionale o estera, deve essere stato accuratamente tolettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciamento devono essere contenute intorno al 5%;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione,
- Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco.

Per le specie ittiche elencate in allegato A, il tenore medio è fissato in 1 milligrammo per chilogrammo. Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello riportato in allegato B al decreto ministeriale 14 dicembre 1971.

Tipologia:

sogliola -filetti di sogliola - platessa - merluzzo decapitato- filetti di merluzzo - spigola -dentice - palombo (abadecco) - nasello-seppie -calamari -gamberetti -coda di rospo -bastoncini di merluzzo panati non prefritti ed esenti da eventuali additivi.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n° 283 del 30 aprile 1962.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e del D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Le forniture devono provenire preferibilmente da produzioni nazionali, il tenore di nitrati non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla O.M. del 6 giugno 1985 e successive modificazioni. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71 e D.L. 110/92).

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare sottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Fagiolini finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi. Sono

considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi" cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e "poco fibrosi" cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Fagioli borlotti

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli.

Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme. Sono considerati difetti:

- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro preva-

lente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza" cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

Piselli

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli 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; sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci, biette e coste

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante con il colore normale ;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Preparato per minestrone

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Non devono essere presenti nè coloranti nè conservanti. Valgono le stesse considerazioni espresse per la categoria "Prodotti orticoli surgelati". Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.

ALIMENTI CONSERVATI

Le pezzature delle confezioni devono essere di vario peso, per consentire il soddisfacimento delle reali esigenze giornaliere ed esaurirne l'uso nel giro di un pasto.

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno di prima scelta, di produzione preferibilmente nazionale, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale.

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. Per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno -piombo si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per

confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg. D.P.R. n°327/80 art. 67.

Pomodori pelati superiori

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. 428/75 e successive modifiche, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche o imballaggi di vetro e provenire dall'ultimo raccolto. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92. I caratteri organolettici richiesti sono: colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia, frutti consistenti con la forma del frutto fresco. Il prodotto deve essere esente da antif fermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.

Polpa di pomodoro

Il prodotto deve essere preparato con pomodori scelti, sani, maturi e provenienti dall'ultimo raccolto; la polpa deve essere densa e cremosa, con assenza di bucce e semi. La polpa deve presentare assenza di insetti e di loro frammenti ed assenza di polpe estranee. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984.

Pomodori pelati di provenienza biologica

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98), che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4.5%.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Sono preferibili i prodotti conservati in vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato,

nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Nel caso di impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un

trattamento di preriscaldamento, i contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92.

Olive verdi in salamoia, olive nere in salamoia, capperi sottosale e cetriolini sott'aceto.

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità.

I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiale.

Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

Olive di provenienza biologica

Verdi e nere in salamoia devono essere contenute in contenitori sigillati, devono provenire da coltivazioni biologiche e certificate.

Sulla confezione devono essere riportati: il termine minimo di conservazione, il produttore, il luogo di produzione, l'ente certificatore.

Confettura

Confettura extra di prima ai sensi del D.P.R. n° 401 del 8 giugno 1982.

La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, bencotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta,
- zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta.
- gelificante (pectina)

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.

Si richiedono confezioni da 300-350 g in barattoli di vetro. L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92. I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art. 7 della legge D.P.R. n° 401 dell'8 giugno 1982.

Confettura di provenienza biologica

Confettura extra di prima ai sensi del D.P.R. n° 401 dell' 8 giugno 1982.

La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o in pezzi, coltivata con metodo biologico ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta
- succo concentrato di mele o zucchero grezzo di canna
- succo di limone
- gelificante (pectina)

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.

Si richiedono confezioni da 300 - 350 g. in contenitori di vetro; l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23.12.1967.

Zafferano in polvere

Zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione deve essere riportata sugli imballaggi che lo contengono. L'involucro sigillato deve riportare il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

Bicarbonato

In polvere di sodio purissimo, in scatole di cartone da 1000 g. Olio di oliva extra vergine

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprezibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n° 81 del 21 ottobre 1991 e successive modificazioni.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984 e successive modificazioni.

Durante il periodo di stoccaggio, l'olio dovrà essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Olio di oliva extra vergine di provenienza biologica

L'olio extra vergine d'oliva deve provenire da coltivazioni biologiche.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "olio di oliva extra vergine".

Oli di semi

Nella refezione scolastica si consigliano olii mono seme, in particolare di girasole, mais, arachide da usare limitatamente alla confezione dei dolci.

Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla normativa vigente.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per limiti di piombo totale (mg / Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno -piombo si fa riferimento al decreto ministeriale 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982. I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27/1/92.

Sale grosso e fino.

Si preferirà sale iodurato/iodato, conforme al D.M.255 dell'1/8/90, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n° 139 del 31 marzo 1980.

Zucchero integrale di canna

Lo zucchero integrale di canna non viene sottoposto a raffinazione. Lo zucchero non deve presentare impurità, modificazioni igroscopiche o residui di insetti. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Cacao in polvere

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Cacao in polvere proveniente da coltivazione biologica

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, provenienti da coltivazione biologica, attraverso una lavorazione che escluda l'uso di sostanze chimiche (alcali). Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione dei prodotti ed elementi della corteccia del seme.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Miele

Si preferirà il tipo vergine integrale monofiore o poliflora di produzione nazionale per il consumo diretto, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e proveniente da zone a basso inquinamento e dove non vengono usati pesticidi.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

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

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n° 283 del 30 aprile 1962, e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Miele biologico

Certificato in base alla normativa vigente in materia.

Dado per brodo di provenienza biologica

Dado vegetale per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Deve essere composto da sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato proveniente da coltivazione biologica, verdure miste (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, in proporzioni variabili) provenienti da coltivazione biologica controllata.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni tipo sacchetti di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), pertanto gli ortaggi devono essere di 1a categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto o le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccol-

ta e delle zone di produzione. Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poichè tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane, ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccatura, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

VERDURA FRESCA DI PRIMA QUALITA'

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

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
 - presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
 - appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
 - essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi, prodotti eterogenei;
 - essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
 - non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
 - essere priva di umidità esterna anormale;
 - essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
 - avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
 - essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
 - essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

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

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

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

Nel caso di prodotti vegetali biologici, in applicazione al regol. CEE 2092 / 91, devono essere forniti prodotti conformi alle richieste di seguito riportate e aventi un'etichettatura riportante l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

ORTAGGI A RADICE

Carote

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

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali.

Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo;

all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Aaglio

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

Scalogno

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

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

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.

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

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

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

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

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quella più frequente ed utilizzata è la zucca gialla

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo purchè sia una zona unica ed uniforme.

La zucca potrà essere fornita intera o, per piccole quantità, in tagli confezionati secondo la normativa vigente al riguardo.

Melanzane

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

Peperoni

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

ORTAGGI A SEME

Fagiolini

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

Piselli

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

Fagioli

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

Funghi champignons

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

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

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

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi

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

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

TUBERI E RADICI

Patate

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale e nazionale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata. .

La conservazione deve avvenire, in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

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

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

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

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

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

Sono ammesse calibrature diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g,

l'indivia di almeno 200 g.

Erbe aromatiche seccate (origano, maggiorana, ecc.)

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

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

Erbe aromatiche seccate (origano, maggiorana, ecc.) di provenienza biologica.

Devono provenire da coltivazioni biologiche. Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche seccate.

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

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

Erbe aromatiche surgelate (basilico e prezzemolo)

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

Devono provenire da coltivazioni biologiche. Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche fresche.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITA' (TUTTA)

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 e successive modificazioni;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M.

18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339 e successive modificazioni.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di presidi chimici al terreno ed ai frutti, deve essere comunque garantita ai sensi dell'O.M. 6 giugno 1985 e O.M. 18 luglio 1990 e successive modificazioni.

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

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di caldaro (da cuocere), jonagold, star-krimson, florina.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. .

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserite. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limone, pompelmo, clementina, mandarino, arancia, mapo)

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti. La buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera

traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5. Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

In particolare quando si prevede l'utilizzo della buccia dei limoni e delle arance questi non devono essere stati trattati in superficie.

Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di ammatùrità. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola

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

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

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

Castagne

Marroni o castagne di prima qualità.

Nel caso di frutta di provenienza biologica, preferibilmente di 1° categoria, in applicazione al regol. CEE 2092 / 91 e successive modificazioni, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

Prugne secche

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiedono prugne secche senza conservanti e snocciolate.

BEVANDE E INFUSI

Acqua

Sono da preferire le oligominerali per i bambini molto piccoli (asilo nido) e le medio minerali (queste ultime devono avere un residuo fisso al di sotto dei 1500 mg/litro), variando periodicamente il tipo di acqua. Il contenitore dovrà essere preferibilmente di vetro o in plastica PET.

Succo di frutta

I succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta (min.40-50%) di recente produzione. I succhi di frutta nei gusti mela, pera, pesca, albicocca, arancia devono essere privi di sostanze guaste, non devono contenere anticrittogamici e pesticidi oltre i limiti di legge, né dolcificanti artificiali, aromi di sintesi, sostanze acide, coloranti dannosi e puntini neri che rivelerebbero l'utilizzo di frutta guasta. I succhi di frutta devono essere confezionati in contenitori cartonati o in vetro da 1 L o in contenitori cartonati da 200 mL.

Succo di arancia fresco pastorizzato.

Il succo di arancia fresco pastorizzato privo di conservanti può sostituire, in caso di necessità, la spremuta fresca di arancia. Le confezioni debbono essere da 1 L.

Bevanda alla frutta di provenienza biologica

Si richiede un prodotto costituito dal 40% di purea di frutta, senza aggiunta di zuccheri estranei. I frutti usati devono provenire da coltivazione controllate; il confezionamento preferito è in bottigliette in vetro da 125 mL; l'etichettatura deve presentare

il marchio di qualità attestante la coltivazione controllata. L'unico additivo consentito è l'acido ascorbico.

Infusi (rosa canina, camomilla, melissa, menta, tè, finocchio, orzo)

Deve essere costituito solamente da foglie o fiori interi e deve essere opportunamente seccato.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei.

Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e. devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza. In bustine filtro ai sensi degli artt. 2 e 9 della L. 283/62.

Infusi (rosa canina, camomilla, melissa, menta, tè, finocchio, orzo) di provenienza biologica

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche. Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria infusi.

Tè deinato di provenienza biologica

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche. Deve essere costituito da foglie ed essere opportunamente seccato. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza.

ALCUNI PRODOTTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE DIETETICA

Tofu

Prodotto ottenuto cagliando il latte di soia a 75°C con aceto o sali minerali alcalini. Si presenta come una massa compatta ma tenera, di colore bianco avorio in forma di panetti alti 4-6 cm.

Caciotta fresca di capra

Caciotta di capra con pasta morbida ed abbastanza friabile dal sapore fresco e delicato. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

Ricotta di capra

Ricotta fresca di capra, confezionata sottovuoto. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

Per le diete differenziate si potrebbero inoltre richiedere altri prodotti particolari da concordare a seconda delle necessità.