



CIG

COMUNE DI VINCI
PROVINCIA di FIRENZE
Servizio Affari Generali

Capitolato speciale
per l'affidamento in concessione
del servizio di refezione scolastica
per gli anni scolastici
2013/14 – 2014/15- 2015/16

Indice

Art. 1	Oggetto della concessione
Art. 2	Dettaglio della fornitura
Art. 3	Descrizione del servizio
Art. 4	Precisazioni sul servizio
Art. 5	Responsabile del contratto e Direttore dell'esecuzione
Art. 6	Durata della concessione
Art. 7	Valore della concessione
Art. 8	Importo a base di gara
Art. 9	Proventi della concessione
Art. 10	Riscossione del corrispettivo dall'utenza
Art. 11	Modalita' di pagamento
Art. 12	Revisione del prezzo
Art. 13	Subappalto – cessione del contratto
Art. 14	Interruzione del servizio
Art. 15	Responsabilità e assicurazioni
Art. 16	Oneri inerenti il servizio
Art. 17	CIG e Cauzioni
Art. 18	Ufficio Amministrativo e Responsabile coordinatore del servizio
Art. 19	Diritto di controllo della amministrazione comunale
Art. 20	Controlli
Art. 21	Controlli effettuati dai rappresentanti dei genitori
Art. 22	Blocco delle derrate
Art. 23	Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta appaltatrice
Art. 24	Contestazioni
Art. 25	Sanzioni
Art. 26	Risoluzione e recesso.
Art. 27	Menu' e tabelle dietetiche
Art. 28	Variazione menu'
Art. 29	Menu' per diete speciali
Art. 30	Pranzo a sacco per gite
Art. 31	Colazioni
Art. 32	Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
Art. 33	Caratteristiche degli alimenti utilizzati
Art. 34	Disposizioni igienico sanitarie
Art. 35	Operazioni preliminari
Art. 36	Manipolazione e cottura
Art. 37	Ordinazione, confezionamento e consegna
Art. 38	Raccolta differenziata
Art. 39	Mezzi di trasporto
Art. 40	Rilevazione temperatura
Art. 41	Servizio nei refettori
Art. 42	Attrezzature nei refettori
Art. 43	Riassetto, pulizia e sanificazione
Art. 44	Detergenti disinfettanti e sanificanti
Art. 45	Personale
Art. 46	Organico
Art. 47	Sicurezza sui luoghi di lavoro
Art. 48	Formazione del personale
Art. 49	Vestiario del personale
Art. 50	Igiene del personale
Art. 51	Controllo della salute degli addetti
Art. 52	Affidamento al concessionario di strutture impianti attrezzature ed arredi

Allegati

Art. 1 - Oggetto della concessione.

I Comuni di Vinci e di Capraia e Limite, in forma associata (di seguito chiamati anche Stazione appaltante) indicano una gara per l'affidamento in concessione della refezione scolastica.

La concessione ha per oggetto il servizio di refezione scolastica rivolto agli utenti del Nido d'infanzia di Capraia e Limite e agli alunni e agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado dei Comuni di Vinci e di Capraia e Limite.

La gara sarà gestita in forma associata fino alla fase dell'aggiudicazione definitiva.

Il Comune di Vinci è individuato come capofila e allo stesso spetteranno gli adempimenti fino a quella fase.

La concessione è divisa in due lotti:

- a. Lotto 1 – servizio di refezione per il Comune di Vinci;
- b. Lotto 2 – servizio di refezione per il Comune di Capraia e Limite.

L'offerta potrà essere presentata anche per uno solo dei due Lotti.

Ciascun Comune procederà a stipulare con la ditta aggiudicataria del proprio lotto il contratto relativo al servizio di propria competenza.

Al successivo articolo 2 sono elencate le sedi scolastiche con il numero dei pasti presunto e le necessità specifiche di ciascuna sede.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare mediante trattativa privata servizi complementari o nuovi, ai sensi dell'art. 57 del Decreto Legislativo n. 163/2006 alle stesse condizioni della concessione principale.

Art. 2 – Dettaglio della fornitura.

1. LOTTO 1 – Comune di Vinci.

Il numero presunto dei pasti da fornire ogni anno alle scuole è 146.895 (bambini e adulti), così suddivisi (dati dell'anno scolastico 2011/2012):

scuole	Pasti bambini Totale annuo e	Pasti adulti Totale annuo e	note
	Media g.	Media g	
Sc. Infanzia Stacciaburatta – Vinci, via XXV Aprile	12.116 media 68	529 media 3	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi compresa colazione- dal lunedì al venerdì
Sc. Infanzia La Barca a Vela – Sovigliana, via Della Costituente	21462 media 120	1.288 media 7	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi compresa colazione- dal lunedì al venerdì
Sc. Infanzia Arcobaleno – Spicchio, via Giusti	6.474 media 36	512 media 3	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi compresa colazione-dal lunedì al

			venerdì
Sc. Infanzia privata paritaria Divino Maestro- Vitolini, via Del Piastreto	3.756 media 21	0 0	Si effettua solo servizio di fornitura colazioni, pasti e riscossione per gli alunni. - dal lunedì al venerdì
Sc. Infanzia privata paritaria Suor Gemma Galgani – Sovigliana, via della Commenda	3.964 media 22	0 0	Si effettua solo servizio di fornitura colazioni, pasti e riscossione per gli alunni - dal lunedì al venerdì
Sc. Primaria G. Galilei – Vinci, piazza Garibaldi	28.127 media 169	1.272 media 8	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi esclusa colazione, dal lunedì al venerdì
Sc. Primaria S. Aleramo – Spicchio, Via Guiducci	54.949 media 328	2.805 media 18	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi esclusa colazione, dal lunedì al venerdì a classi alterne
Sc. Secondaria 1° grado L. Da Vinci – Vinci, via Cermenati	5.316 media 41	383 media 3	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi esclusa colazione. Servizio due/tre giorni la settimana da definire. E' presente carrello termico e attrezzatura per servizio self service. Lavaggio stoviglie nella cucina della scuola primaria G. Galilei
Sc. Secondaria 1° grado L. Da Vinci, Sovigliana, p.zza Risorgimento (scuola priva di cucina- lavaggio stoviglie da effettuare in altra sede scolastica)	3.753 media 58	189 media 3	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi esclusa colazione. Servizio due/tre giorni la settimana da definire. E' richiesta la fornitura in comodato gratuito di carrello termico e attrezzatura per servizio self service. Lavaggio stoviglie esterno – attualmente nella sede del Centro cottura della ditta.
totale	139.917	6.978	

Totale complessivo pasti: 146.895. Per 7.720 pasti relativi alle scuole dell'infanzia private paritarie Suor Gemma Galgani e Divino Maestro e già compresi nel totale complessivo prima riportato, il prezzo è ridotto del 35% in quanto i servizi richiesti sono limitati alla fornitura e alla riscossione.

2. LOTTO 2 – Comune di Capraia e Limite.

Il numero presunto dei pasti da fornire ogni anno alle scuole è 81.087 (bambini e adulti), così suddivisi (dati anno scolastico 2011/2012)

scuole	Pasti bambini Totale annuo e	Pasti adulti Totale annuo e	note
	Media g.	Media g	
Sc. Infanzia Limite s/Arno via Praticcio	11445 media 64	768 media 4	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi compresa colazione (fornitura e somministrazione) dal lunedì' al venerdì'. La pasta sarà cotta in sede in quanto il locale cucina è dotato di cuoci pasta
Sc. Infanzia Capraia Fiorentina Via Aldo Moro	8351 media 46	554 media 3	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi compresa colazione (fornitura e somministrazione) dal lunedì al venerdì
Scuola infanzia privata paritaria "Asilo San Francesco" Limite s/Arno Viale Matteotti	7126 media 40	364 media 2	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi compresa colazione (fornitura e somministrazione) dal lunedì al venerdì
Nido di infanzia COCCOLALLA Limite s/Arno Via Praticcio 3	7723 media 35	0 0	Si effettua solo servizio di fornitura colazioni, pasti e riscossione per gli alunni (fornitura dal lunedì al venerdì)
Sc. Primaria G. Marconi – Limite s/Arno P.zza Marconi	21400 media 119	1779 media 10	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi esclusa colazione dal lunedì al venerdì a classi alterne
Sc. Primaria C.Corti – Capraia Fiorentina Via Aldo Moro	13634 media	791 media 4	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi esclusa colazione dal lunedì al

	76		venerdì
Sc. Secondaria 1° grado "E.Fermi" Limite s/Arno Via F.lli Cervi	6779 media 64	373 media 4	Tutti i servizi descritti negli articoli successivi esclusa colazione – servizio due/tre giorni la settimana da definire La pasta sarà cotta in sede in quanto il locale cucina è dotato di cuoci pasta. E' presente attrezzatura self-service
totale			

Totale complessivo pasti: n. 81.087. Per n. 7.723 pasti, relativi al Nido d'Infanzia Cocolalla e già compresi nel totale complessivo prima riportato, il prezzo è ridotto del 35% in quanto i servizi richiesti sono limitati alla fornitura e alla riscossione.

Caratteristiche comuni ai due Lotti.

Art. 3 – Descrizione del servizio

La ditta utilizzerà un Centro di cottura di sua proprietà o nella sua disponibilità e dovrà provvedere a quanto segue:

1. approvvigionamento delle derrate, preparazione, confezionamento, veicolazione dei pasti in legume fresco-caldo, consegna e somministrazione dei pasti (secondo le specifiche riportate nella tabella di ciascun lotto);
2. fornitura e/o somministrazione delle colazioni nelle scuole dell'infanzia (secondo le specifiche riportate nella tabella di ciascun lotto);
3. manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature compreso quelle di proprietà del Comune, concesse in uso alla ditta, dislocate presso i locali refettorio ed annessi dei plessi scolastici interessati dal servizio;
4. rilevazione delle presenze;
5. riscossione dall'utenza del corrispettivo determinato per il servizio;
6. recupero dei crediti;
7. sostituzione, ove necessario, e/o l'integrazione dei carrelli e del materiale di consumo necessario all'esecuzione del servizio che rimarrà di proprietà del Comune al termine dell'affidamento;
8. apparecchiatura tavoli, distribuzione e scodellamento pasti presso i refettori nonché sparcchiatura tavoli, lavaggio stoviglie, pulizia e riassetto locali della cucina;
9. pulizia straordinaria dei locali e delle attrezzature e predisposizione materiali prima dell'inizio di ogni anno scolastico;
10. Per tutte le scuole è richiesta la fornitura in comodato d'uso gratuito dei freezer per la conservazione dei gelati (se presenti nel menù);
11. nei plessi in cui è presente il carrello termico la ditta dovrà provvedere alla sua sostituzione in caso di mancato funzionamento concordando con il committente la cessione o la concessione in comodato d'uso.

I Comuni, oltre ai servizi di cui ai capoversi precedenti, si riservano:

- la facoltà di richiedere ulteriori prestazioni straordinarie per le quali riconoscerà alla Impresa concessionaria il corrispettivo orario di € 17,50 oltre IVA di legge. Il suddetto importo rimarrà fisso ed invariato per il primo ed il secondo anno di servizio, dopo il quale sarà soggetto a revisione secondo le modalità di cui al successivo art. 12;
- di aggiungere o togliere sedi di refezione e di variare le modalità di articolazione del servizio in relazione al variare delle strutture scolastiche, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi;
- di richiedere menù particolari per un massimo di 8 giorni per anno scolastico;
- di chiedere la collaborazione della ditta per eventuali progetti europei, nazionali o regionali di recupero risorse economiche. Per tali collaborazioni alla ditta spetterà il 10% delle somme recuperate.

Art. 4 – Precisazioni sul servizio

Oltre a quanto già riportato negli articoli precedenti, si precisa quanto segue:

1. i pasti dovranno essere forniti in multiporzione. Per esigenze didattiche od altre particolari motivazioni eccezionali, potranno essere richiesti in monoporzione senza che per ciò niente possa essere richiesto dalla ditta;
2. sarà somministrata l'acqua della rete idrica con fornitura di una scorta di acqua minerale adeguata alle varie sedi scolastiche da utilizzare in caso di eventuali sospensioni dell'erogazione o di imprevisti di ogni genere;
3. gli imballaggi devono essere idonei al contatto con gli alimenti;
4. i contenitori devono essere forniti dalla Ditta, devono essere isotermitici e rispondere ai requisiti di cui al D.M. 13/9/1975 e successive modifiche, comunque nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario;
5. la Ditta metterà a disposizione i mezzi di trasporto con i relativi autisti per la consegna dei pasti nei terminali di consumo;
6. rimane a carico della Ditta aggiudicataria la gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs n. 193/2007 e Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii. (H.A.C.C.P.), nei termini di cui al successivo art. 23 ;
7. il numero del personale dovrà essere adeguato al corretto svolgimento dei compiti previsti dal presente capitolato e dovrà essere impiegato personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale anche in caso di sostituzioni improvvisate;
8. si dovrà fornire il nominativo di un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, che potrà anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile della concessione di cui al successivo art. 18;
9. la ditta dovrà garantire il rispetto delle norme del D.Lgs 196/2003 e ss.mm.ii. relativamente ai dati personali e sensibili di cui il personale impiegato verrà a conoscenza in ragione dell'incarico ricevuto.

Art. 5 – Responsabile del contratto e Direttore dell'esecuzione.

Viene nominato Responsabile Unico del Procedimento o, come di seguito indicato, Responsabile Comunale del Contratto (RCC) il Responsabile del Settore Servizi alla Persona.

In relazione all'importo contrattuale e alla particolare complessità delle prestazioni da effettuare, le verifiche e i controlli e tutti gli altri compiti previsti dal D.P.R. 207/2010 sull'esecuzione del contratto, sono attribuiti all'istruttore amministrativo del settore Servizi alla Persona, che sarà il direttore dell'esecuzione del contratto.

Le sanzioni, nonché le altre misure e provvedimenti inerenti il servizio di refezione scolastica, sono di norma assunti dal Responsabile del settore Servizi alla persona su proposta del Direttore dell'esecuzione.

Art. 6 - Durata della concessione

La durata della concessione è triennale ed è riferita agli anni scolastici 2013/14 – 2014/15 – 2015/16 ed avrà decorrenza dalla data di inizio dell'anno scolastico 2013/14 e termine di scadenza il 30 giugno 2016.

L'inizio del servizio sarà comunicato annualmente con almeno 15 (quindici) giorni di anticipo.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato, secondo i calendari e l'organizzazione di ciascuna scuola.

Successivamente al periodo sopra indicato, l'Amministrazione Comunale si riserva di far ricorso alla procedura negoziata senza previa procedura di un bando di gara, ai sensi dell'art. 57 punto 5 lettera b) del Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e succ. modificazioni per un ulteriore triennio sempre che le leggi lo consentano.

Su richiesta di ciascun Comune, qualora ciò si renda necessario per assicurare la continuità nell'erogazione del servizio nelle more dello svolgimento della successiva gara, la ditta sarà obbligata a prorogare la fornitura dei servizi di cui alla presente concessione, fino ad un massimo di mesi 6 alle medesime condizioni in vigore per l'ultimo anno previsto in contratto.

Art. 7 - Valore della concessione

L'importo presunto della concessione ammonta ad € 1.224.173,225 per anno scolastico oltre IVA, calcolato con riferimento al numero presumibile dei pasti da erogare, stimato per Capraia e Limite in numero 81.087 di cui n. 7.723 ridotti del 35% e per Vinci in n. 146.895 di cui 7.720 ridotti del 35%, per un totale di pasti 227.982 e ad un costo unitario del pasto pari ad € 5,50 (cinque euro e 50 centesimi).

Il valore presunto complessivo triennale della concessione è stimato in Euro 3.672.519,675.

In caso di eventuale rinnovo per pari periodo, l'importo contrattuale è stimato in Euro 7.345.039,35.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune; il numero giornaliero effettivo dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle presenze degli alunni, raccolte dalla ditta aggiudicataria.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla ditta, la quale è obbligata ad accettare, variazioni in aumento o in diminuzione della quantità di servizi e/o forniture richiesti in corso di contratto derivanti da cause indipendenti dalla volontà della Stazione appaltante o per motivi di pubblico interesse, quali riduzioni dei pasti richiesti dalle scuole, chiusura o riorganizzazione di scuole ecc..

In caso di modifiche in aumento o in diminuzione rispetto al complesso della base di gara, la ditta dovrà mantenere fermi i prezzi presentati in sede di offerta. Per modifiche di valore superiore al 20% del contratto, la ditta, qualora non ritenga remunerativo il prezzo offerto in sede di gara entro il mutato quadro quantitativo rispetto al bando, può chiedere alla Stazione appaltante una modifica del costo di uno o più servizi e/o forniture gestiti, documentandone la ragione; in caso non venga raggiunto l'accordo fra le parti sulla misura della modifica, la ditta può recedere dalla concessione, con un preavviso scritto alla Stazione appaltante di almeno 6 (sei) mesi, senza penali a proprio carico e senza alcun indennizzo a carico della Stazione appaltante.

Non si prevedono costi per l'eliminazione di rischi da interferenza.

Art. 8 – Importo a base di gara

L'importo a base di gara è costituito dal costo unitario del pasto ed è stabilito in € **5,50 (cinque euro e 50 centesimi)**. Il suddetto costo si intende comprensivo di tutte le prestazioni richieste nel presente Capitolato.

Art. 9 - Proventi della concessione.

Spettano all'impresa i proventi derivanti dalla vendita dei pasti all'utenza sulla base delle tariffe stabilite dalle due Amministrazioni Comunali.

L'Impresa ha diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi; nel caso ometta tali adempimenti, rimarranno a suo carico le somme che non ha recuperato.

Resta a carico del Comune la spesa relativa al pasto del personale docente e di altro personale autorizzato ad usufruire del servizio.

I Comuni erogano altresì all'Impresa una somma integrativa in conto esercizio per garantire l'equilibrio della gestione. Tale somma è comprensiva delle agevolazioni tariffarie e dell'utile di impresa.

Art. 10 - Riscossione del corrispettivo dall'utenza

La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà farsi carico di riscuotere il corrispettivo dovuto dall'utenza per la fruizione del servizio di ristorazione scolastica.

A tal fine gli uffici comunali forniranno alla Ditta aggiudicataria l'elenco nominativo degli utenti che richiedono il servizio di mensa, completo di tutte le indicazioni necessarie all'esecuzione della riscossione; gli utenti, di cui al citato elenco, saranno suddivisi per fascia di contribuzione ed in corrispondenza di ogni nominativo, ovvero gruppo di nominativi, sarà indicata la quota di addebito in funzione di quanto l'Ufficio stesso avrà valutato di dover addebitare. Tutte le eventuali successive variazioni di fascia relative ad uno o più utenti che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio stesso, saranno tempestivamente comunicate alla Ditta aggiudicataria al fine di poter predisporre in tempo utile l'emissione della richiesta di pagamento in maniera congrua.

Le presenze giornaliere relative ai fruitori del servizio mensa, saranno rilevate da personale della Ditta a ciò incaricato e saranno riportate su un prospetto apposito, debitamente sottoscritto, e trasmesso giornalmente per conoscenza anche all'Ufficio competente dei due Comuni.

Il pagamento avverrà tramite bollettini di conto corrente postale che saranno inviati mensilmente agli utenti con un adeguato anticipo rispetto alla scadenza di pagamento. Il pagamento dovrà essere possibile anche tramite domiciliazione bancaria che la ditta si impegna ad attivare entro 3 (tre) mesi dall'inizio del servizio.

I costi postali relativi all'invio dei bollettini di conto corrente saranno addebitati direttamente ai fruitori del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà accollarsi il rischio della riscossione, rimanendo a carico della stessa ogni decisione circa le azioni da intraprendere in caso di mancati pagamenti. Prima dell'attivazione di azioni di recupero crediti la ditta dovrà inviarne comunicazione ai Comuni con l'indicazione delle modalità che saranno seguite. La ditta segnalerà al Comune gli utenti morosi in maniera da poter attivare interventi di sostegno sociale. In nessun caso si procederà all'interruzione del servizio nei confronti dell'utente moroso senza l'autorizzazione del Comune.

Art. 11- Modalità di pagamento

Al termine di ogni mese la Ditta è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolari fatture, distinte per scuola, sulla base del numero dei pasti erogati indicante:

- a) l'importo per differenza fra costo del pasto e tariffa applicata all'utente;
- b) l'importo per esenzioni e altre agevolazioni;
- c) l'importo per pasti consumati da personale della scuola;
- d) l'importo delle colazioni somministrate nelle scuole dell'infanzia.

Ogni fattura deve essere accompagnata da un prospetto dettagliato dei pasti forniti in esenzione completa o parziale e per il personale per ciascuna scuola.

L'aggiudicatario, nell'emissione delle fatture, dovrà indicare la detrazione dello 0,50% prevista dall'art. 4, comma 3, del D.P.R. 207/2010.

Entro 60 giorni dalla data di presentazione delle fatture all'ufficio protocollo si provvederà al loro controllo, liquidazione e successivo pagamento, previo accertamento della regolarità contributiva e fiscale.

Art. 12 - Revisione del prezzo

I prezzi si intendono fissi ed invariabili per il primo e il secondo anno di servizio; dall'inizio del terzo anno saranno oggetto di revisione con applicazione della variazione ISTAT rilevata nell'anno precedente prendendo a riferimento il periodo 01.9 / 31.8.

Si procederà alla revisione del prezzo anche in caso di rinnovo contrattuale .

Art. 13 - Subappalto – cessione del contratto

E' vietata ogni forma di sub appalto.

E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto pena la risoluzione dello stesso.

Art. 14 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale della società aggiudicataria, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno 5 giorni o comunque non appena la società aggiudicataria abbia conoscenza dell'indizione dello sciopero stesso.

La ditta appaltatrice nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e il confezionamento saranno concordati con l'Ufficio Scuola dei due Comuni.

In caso di sciopero del personale delle scuole, di uscite didattiche o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la società aggiudicataria sarà avvisata di norma con anticipo di 48 ore.

Art. 15 - Responsabilità' e assicurazioni

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria dovrà consegnare al Comune polizze assicurative, con specifico riferimento alla presente concessione, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che il Comune viene considerato "terzo" a tutti gli effetti. Dette polizze, della durata del servizio, dovranno prevedere adeguati massimali in ogni caso non inferiori a:

- 4 milioni di Euro per sinistro, col limite di 2,5 milioni di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT);
- 2,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

Sono escluse eventuali franchigie.

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto della concessione, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della società aggiudicataria.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto della presente concessione con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive.

La Società si impegna a fornire al Comune le polizze all'atto della firma del contratto.

Alla società fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare al Comune o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

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

Art. 16 - Oneri inerenti il servizio

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo e/o alla volturazione delle notifiche sanitarie

Sono altresì a suo carico:

- Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, all'apparecchiatura dei tavoli, alla distribuzione dei pasti, alla sparecchiatura e pulizia completa dei refettori, al riassetto, alla pulizia, sanificazione dei locali delle cucine, rilevazione delle presenze e riscossione
- Tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.
- Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto di concessione.

Art. 17 - CIG e Cauzioni

I concorrenti dovranno presentare, congiuntamente all'offerta, la ricevuta di versamento del Codice identificativo di gara (CIG) pari ad € 140,00 per lotto.

Dovranno anche presentare una cauzione provvisoria, con le modalità e le caratteristiche indicate nel disciplinare al quale si rimanda.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario deve costituire, ai sensi dell'art. 113 del D.L.vo 163/06, una cauzione definitiva a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria.

La cauzione potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa .

Art. 18 – Ufficio Amministrativo e Responsabile coordinatore del servizio

La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, al Comune l'indirizzo dell'ufficio amministrativo al quale fare riferimento e il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta ed essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Responsabile di un servizio di ristorazione scolastica di dimensioni simili a quello oggetto della presente gara. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per il Comune e pertanto deve essere presente e/o reperibile ogni giorno di servizio.

A tale scopo la Ditta, oltre al nominativo, dovrà fornire al Comune specifica indicazione di reperibilità.

Art. 19 - Diritto di controllo della amministrazione comunale

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato speciale e al progetto del servizio presentato dalla Ditta in sede di gara.

La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai centri di produzione pasti, ai refettori e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Direttore dell'esecuzione, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Art. 20 – Controlli

I controlli verranno effettuati, in ogni fase del servizio, dall'Ufficio comunale preposto, anche tramite incarico ad azienda o esperto esterno, e da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo.

I tecnici incaricati della vigilanza dalla Stazione appaltante sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

I controlli igienico sanitari sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Asl competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente. Qualora gli accertamenti documentino la non accettabilità del prodotto, il Comune si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto.

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dal Comune non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo di qualità indicate in sede di offerta tecnica.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'Impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà al Comune il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste all'art. salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Al fine di individuare più velocemente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasti preparato dovrà essere confezionata in sacchetto sterile (sia per il primo che per il secondo e per il contorno), dovrà essere depositata in frigorifero presso il centro cottura e conservata per almeno 72 ore a disposizione di eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data e dell'ora del confezionamento. Trascorse le 72 ore senza che si sia verificato alcun caso di intossicazione alimentare, il prodotto dovrà essere eliminato.

Art. 21 –Controlli effettuati dai rappresentanti dei genitori.

I rappresentanti dei genitori potranno accedere ai locali di preparazione e alle dispense solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile, solo nei momenti di non operatività, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario. In tale occasione dovranno indossare, apposito camice bianco, copricapo e mascherina monouso.

I rappresentanti possono invece, accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori dei singoli plessi scolastici, attenendosi scrupolosamente alle più strette norme igienico-sanitarie.

I rappresentanti dei genitori non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nel locale del centro cottura o locale cucina della scuola; infatti le pietanze devono essere messe loro a disposizione da parte degli operatori addetti nel singolo refettorio.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

A) controlli a vista del servizio

B) verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza).

C) controllo della qualità percepita (assaggio).

Art. 22 - Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dal Comune potranno dar luogo al "blocco di derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi fatta salva in ogni caso l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 25.

Art. 23 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta appaltatrice

La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.C.C.P.) previsto dal D. Lgs n. 193/2007 e Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii.

Per ogni mensa servita dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare, prima della stipulazione del contratto, comunicandolo al RCC, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" come previsto dal D. Lgs n. 193/2007 e Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii., per tutte le mese scolastiche interessate alla presente gara. Il responsabile alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

La Ditta invierà al Comune, prima della stipulazione del contratto, gli elaborati previsti dai succitati D.Lgs 193/2007 e Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.i..

Art. 24 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta Appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste all'art. 25

L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; la Ditta, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Art. 25 - Sanzioni

La Ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il Comune si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ 100,00	per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra preparazione e consegna dei pasti.
€ 200,00	per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle scuole; per l'assenza ingiustificata del Responsabile del servizio.
€ 300,00	per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari; per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo Refettorio (verrà verificata la media su dieci pietanze); per ogni infrazione in caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti e dei preparati.
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione;
€ 600,00	per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e di sanificazione. Per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo presentato in sede di gara.
€ 1.000,00	Per ogni inosservanza delle disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e alle prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza. L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile e la Ditta sarà tenuta a rimettere la relativa nota di credito.

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

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Il Comune può procedere poi nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 26 - Risoluzione e recesso.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) cessione del contratto;
- b) inosservanza del divieto di subappalto;
- c) ritardo immotivato nell'inizio della gestione del servizio;
- d) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti, nel trasporto o nella distribuzione dei pasti
- e) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- f) inosservanza delle disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni ;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata di servizio;
- i) applicazione di 3 sanzioni per una stessa delle violazioni previste dall'art. 25.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata.

La risoluzione del contratto per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria, porterà all'incameramento del deposito cauzionale da parte del Comune ed al risarcimento, da parte della stessa, di ogni eventuale maggiore danno. In particolare la Ditta corrisponderà al Comune la somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

Nel caso di risoluzione il concessionario è comunque tenuto a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo concessionario.

L'aggiudicatario può chiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 del Codice civile

Il Comune si riserva comunque la possibilità di recedere unilateralmente dal contratto qualora per cause di forza maggiore, anche finanziarie, non fosse più in grado di garantire il servizio ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile.

Art. 27 – Menù e tabelle dietetiche.

Ogni pasto sarà composto da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta; la frutta dovrà essere variata nel corso della settimana (almeno tre tipologie) e potrà essere sostituita da yogurt (in confezione da gr.125), dolce o gelato.

La Ditta Appaltatrice dovrà attenersi alla tipologia di menu' che viene allegata al presente capitolato distinta per ogni lotto.

Si dovrà limitare l'uso delle frittiture e dei soffritti e di tutti gli alimenti surgelati e conservati, a favore in particolare dei prodotti agricoli freschi e di stagione.

Per le grammature e la stagionalità di frutta e verdura si dovranno prendere a riferimento le "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" di cui al DGRT 1127/2010. La Ditta, in sede di gara, dovrà presentare il rapporto peso crudo/cotto per tutte le pietanze previste dal menù; tale documento sarà preso a riferimento dalla Stazione appaltante per l'effettuazione dei controlli di competenza.

Per quanto riguarda la frutta e i suoi sostituti di fine pasto si dovrà tenere di conto di quanto offerto nelle colazioni in maniera da evitare ripetizioni.

Art. 28 - Variazione menu'

Variazioni al menù potranno essere richieste dal committente in relazione all'andamento stagionale, a valutazione sul gradimento da parte dell'utenza, alla presenza di utenti con particolari patologie o ad altre particolari decisioni motivate dall'Amministrazione. Dette variazioni saranno sottoposte alla valutazione del servizio U.O. Igiene e Nutrizione della competente ASL.

La variazione di menù può essere proposta dalla ditta aggiudicataria nei seguenti casi:

1. proposta migliorativa rispetto al menù;
2. per cause di forza maggiore;
3. blocco delle derrate.

Per i punti 2 e 3 la ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire in alternativa un pasto concordato preventivamente con l'Ufficio Scuola del Comune.

In caso di sciopero del personale della ditta, sarà concordato insieme all'Ufficio Servizi Scolastici la possibilità di fornire il pasto alternativo ed il servizio.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sostituire i menù giornalieri con menù alternativi. In tali menù potranno essere previste derrate alimentari diverse da quelle inserite nelle tabelle merceologiche allegate, purché concordate preventivamente con la Ditta aggiudicataria. Le date di introduzione e/o modifica di tali menù saranno stabilite con preavviso dall'Amministrazione Comunale, anche tenendo conto della situazione climatica del momento.

Art. 29 - Menu' per diete speciali

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, etiche o religiose, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto nel menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica o della cultura o religione di appartenenza. L'Amministrazione Comunale comunicherà alla ditta appaltatrice le richieste di diete speciali che entreranno in vigore non oltre 3 giorni successivi all'inoltro della richiesta.

Sarà quindi compito della ditta individuare in base al Menù del giorno, confrontato con le singole certificazione e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire che dovranno essere il più possibile simili a quelli consumati dalla generalità degli alunni. A tale scopo la Ditta si avvarrà di figure professionali adeguate.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, e riportare il nome della scuola e dati che rendano certa l'identificazione del destinatario nel rispetto delle normativa sulla privacy.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo; pertanto dovranno essere inserite in specifici contenitori di trasporto a se stante.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

Art. 30 - Pranzo a sacco per gite

La Ditta Appaltatrice dovrà produrre su richiesta dell'Amministrazione Comunale il cestino freddo (pranzo a sacco), da distribuire alle classi richiedenti.

Tali pranzi saranno eventualmente richiesti in occasione di gite scolastiche, le cui date e i cui orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicati di volta in volta dall'Amministrazione Comunale con una settimana di anticipo.

Il pranzo a sacco dovrà essere così composto:

- n. 2 panini con prosciutto e/o formaggio
- n. 1 frutta
- n. 1 porzione di dolce confezionata
- acqua minerale: n. 1 bottiglia PET da ½ litro
- accessori monouso in materiale compostabile e riciclabile al 100%
- sacchetti di carta idonei al contatto alimentare.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

Art. 31 - Colazioni.

La composizione delle colazione per la scuola dell'infanzia dovrà rispettare tutte le indicazioni contenute nel presente capitolato. Potrà consistere in frutta o yogurt accompagnati da biscotti o crackers , prodotti da forno, pane e marmellata, pane e olio. **A solo titolo esemplificativo** si allega al presente capitolato quanto viene somministrato attualmente nelle scuole dell'infanzia di Vinci.

Art. 32 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato del presente capitolato e alle altre caratteristiche qualitative aggiuntive, relative sia agli stessi alimenti che ad ulteriori alimenti proposti dalla ditta, descritte in sede di gara e poi allegati al contratto da sottoscrivere con la ditta aggiudicataria.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica della Stazione appaltante, devono essere identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Capraia e Limite" e "Comune di Vinci" e dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previste nell'allegato n. 1 del presente Capitolato.

Le derrate alimentari non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal lotto e quindi segregate in apposita area.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. del 06/04/2000 n. 53, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs.111/92) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta dovrà fornire al competente Ufficio comunale l'elenco dei fornitori dei prodotti alimentari e le eventuali variazioni.

Art. 33 – Caratteristiche degli alimenti utilizzati

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute (provvedimento 29/4/2010) e alle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica (deliberazione della GRT n. 1127/2010). Le caratteristiche merceologiche delle materie devono rispondere a quanto contenuto nelle schede delle principali sostanze alimentari riportate nell'allegato n. 1.

La ditta dovrà garantire che l'utilizzo del prodotto non sia prossimo alla data di scadenza del medesimo.

Su richiesta della Stazione Appaltante la Ditta dovrà presentare tutta la documentazione inserente il Sistema di rintracciabilità della filiera agroalimentare.

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica:

- pane;
- pasta;
- pomodori pelati;
- verdure fresche;
- verdure surgelate (piselli, fagiolini, bietola, spinaci);
- yogurt;
- mozzarella;
- stracchino;
- prosciutto cotto;
- carne : almeno una volta a settimana
- uova;
- legumi;
- frutta: almeno 2 volte alla settimana;
- olio extra vergine di oliva.

La Stazione appaltante considera premiante l'integrazione dei prodotti biologici con prodotti ottenuti con sistemi a lotta integrata, DOP, IGP, STG, del Mercato Equo e Solidale, delle terre sottratte alla criminalità organizzata, di produzione locale (provincia di Firenze e province limitrofe ai due Comuni).

Art. 34 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare al D.P.R. n. 327 del 26.3.1980, al Reg. CE 852/04, al RD 27.07.1934 n. 1265 e alla Legge 283 del 30.4.1962 e alle altre norme e regolamenti in materia ivi comprese quelle che dovessero entrare in vigore in costanza del rapporto contrattuale. Si richiamano le seguenti disposizioni:

- la Ditta aggiudicataria deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- i prodotti in attesa della distribuzione devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura superiore a +60° (pasti caldi) o fra + 4° e + 10° (freddi);
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di mascherine, guanti monouso, camice, grembiule e cuffietta;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;

Art. 35 - Operazioni preliminari

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

- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- tutti i prodotti surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;

- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura;
- la carne trita deve essere macinata in giornata all'interno del centro cottura anche per la preparazione degli hamburger;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura e/o di manipolazione ed impastatura degli alimenti devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura ;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- la pasta dovrà essere fornita con un leggero condimento di olio; il condimento giornaliero stabilito nel menù deve essere consegnato in contenitori separati;
- la frutta (esclusa la banana) dovrà essere sottoposta a lavaggio preliminare prima di essere consegnata alle scuole.

Art. 36 - Manipolazione e cottura

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

Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio

I ragù e i sughi devono essere preparati nelle apposite brasiere.

Art. 37 - Ordinazione, confezionamento e consegna

La rilevazione delle presenze e l'invio dell'ordine viene eseguito giornalmente entro le ore 9,30, tramite fax o telefono, dal personale incaricato dalla ditta. A tale scopo l'Ufficio servizi scolastici prenderà accordi con i Dirigenti scolastici.

La cottura dei pasti dovrà essere terminata non oltre 45 minuti prima della loro consegna; i pasti dovranno essere confezionati in idonei contenitori pluriporzione in acciaio e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario. Tali contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo. Per i cibi freddi dovrà essere mantenuta una temperatura compresa fra +4° e +10°.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta oltre il plesso scolastico di destinazione i dati identificativi dell'utente.

I contenitori gastronomici in acciaio saranno collocati in altri appositi contenitori di trasporto (adatti al contenimento di alimenti, e solitamente di materiale lavabile), i quali dovranno essere accuratamente lavati e sanificati almeno una volta alla settimana e ogniqualvolta se ne presenti la necessità.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione ed il numero delle porzioni da servire.

La consegna dei pasti dovrà avvenire non più di 15 minuti prima del loro consumo indicato all'art

I pasti dovranno essere accompagnati dalla documentazione attestante gli orari delle varie fasi (termine preparazione, tempo di viaggio, orario di consegna.)

I contenitori gastronomici in acciaio inox dovranno essere ben lavati e sanificati da parte della Ditta appaltatrice giornalmente presso il proprio centro cottura.

La consegna dei pasti sarà effettuata dalla Ditta, che dovrà dimostrare la disponibilità di un parco di automezzi di trasporto sufficiente - anche nella eventualità di guasti e di incidenti - a garantire la consegna dei pasti presso le scuole.

La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

Art. 38 – Raccolta differenziata

E' tassativamente vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze.

La ditta aggiudicataria dovrà attivare in ogni sede scolastica la raccolta differenziata dei rifiuti. I rifiuti organici potranno essere smaltiti negli appositi cassonetti o consegnati a persone autorizzate dal Comune.

Art. 39 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno essere a basso impatto ambientale (almeno euro 3) e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (DPR 327/80 art.43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana

Il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti presso le scuole dovrà indossare adeguati indumenti di lavoro e tesserino di riconoscimento.

Art. 40- Rilevazione temperatura

Si richiede la rilevazione giornaliera della temperatura dei pasti in ogni plesso scolastico al momento della distribuzione degli stessi. Tali dati andranno inseriti in appositi documenti elaborati dalla Ditta e trattenuti presso il centro cottura.

Un incaricato del Comune potrà essere presente alla rilevazione senza darne avviso alla Ditta.

Art. 41 - Servizio nei refettori

La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà effettuare il servizio distribuzione pasti nei Refettori di tutti i plessi scolastici indicati al precedente art.2

Il consumo dei pasti avrà inizio negli orari di seguito riportati:

Plesso	Inizio distribuzione ore	Termine distribuzione ore
Scuole dell'infanzia	12.00	13.00
Scuole primarie	12.30	13.30
Scuole secondarie	13.10 Vinci 13,25 C. e Limite	14.10

Il servizio prevede le seguenti fasi di lavoro:

- a) Apparecchiatura dei refettori (predisposizione di tovaglietta, tovagliolo, acqua);
- b) Preparazione accessori per porzionatura pasti;
- c) Ricezione dei pasti e relativo controllo della congruità con il menù e delle diete speciali richieste, del confezionamento integro, del quantitativo dei pasti, della temperatura;
- d) Porzionatura e distribuzione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta);
- e) Pulizia, sanificazione e lavaggio della frutta se non viene effettuata presso il centro cottura.
- f) Sparecchiatura del refettorio;
- g) Raccolta e smistamento rifiuti.
- h) Lavaggio e sanificazione stoviglie e attrezzature di cucina utilizzate per sporzionare;
- i) Asciugatura e riordino delle stoviglie;
- j) Pulizia, disinfezione e riordino dei refettori e della cucina;
- k) Pulizia, riordino, detersione e sanificazione delle attrezzature utilizzate per il servizio di refezione.
- l) Per le scuole dell'infanzia e le classi prime delle scuole primaria dovrà essere provveduto a cura del personale della ditta al taglio della carne e della frutta prima della distribuzione agli alunni.

Il personale addetto al servizio nel Refettorio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo che dovrà essere depositato in copia in ogni plesso.

Art. 42 - Attrezzature nei refettori

La ditta appaltatrice dovrà fornire il seguente materiale presso i singoli refettori scolastici:

Quotidianamente per ogni utente:

- 1 tovaglietta monouso monoposto di carta;
- 2 tovaglioli di carta;

Secondo necessità:

- 1 piatto fondo
- 1 piatti piano
- 1 bicchiere

- 1 set di posate

La ditta appaltatrice dovrà inoltre sostituire, ove necessario, e/o integrare il materiale di consumo occorrente all'esecuzione del servizio di distribuzione (piatti, bicchieri, posate, pentole, contenitori e quanto altro si rendesse necessario per l'espletamento del servizio di distribuzione). In caso di necessità la ditta dovrà fornire straordinariamente materiale di consumo in plastica riciclata (es. guasti alle macchine lavastoviglie).

Ogni refettorio deve essere fornito del necessario per i condimenti dei pasti, delle insalate, ecc., e di una adeguata scorta di acqua minerale per le interruzioni dell'erogazione della rete idrica.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà inoltre fornire per i refettori oggetti di porzionamento:

- prodotti necessari alla pulizia (detergenti e sanificanti sia per il lavaggio a mano che per quello con macchina lavastoviglie);
- detergenti e sanificanti per il refettorio;
- sacchetti per la raccolta dei rifiuti generici, organici, plastica;
- attrezzature per la pulizia (scope, spazzoloni, stracci, cassette per i rifiuti, etc.)
- accessori e attrezzature per sporzionare i pasti, ove necessitano;
- grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio.

Art. 43 - Riassetto, pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione delle cucine e dei refettori scolastici oggetto di porzionamento sono a totale carico della Ditta appaltatrice e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

Art. 44 - Detergenti disinfettanti e sanificanti

I detergenti dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25/07/2011.

La Ditta deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

Art. 45 - Personale

In caso di cambio di gestione, l'affidatario avrà l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, ai sensi dell'art. 69 c.3 D.Lgs 163/2006 se armonizzabile con la propria organizzazione d'impresa.

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, il trasporto, la distribuzione presso i refettori scolastici, la pulizia e sanificazione degli stessi, la rilevazione delle presenze la mattina, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta appaltatrice, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti, oltre che darne comunicazione al competente ufficio comunale.

Il numero delle persone impiegato dalla società per il servizio di porzionatura nei vari refettori dei plessi scolastici deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo e ordinato e le modalità di rapporto del personale impiegato devono essere tali da garantire la più ampia disponibilità e collaborazione con il corpo docente e la massima attenzione nei confronti dei bambini. Come indicato nelle Linee di Indirizzo regionali per la ristorazione (DGRT 1127/2010) gli addetti alla distribuzione dovranno essere adeguatamente formati sulla porzionatura e utilizzare per la distribuzione degli alimenti utensili graduati che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto. La Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre sette giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta, inoltre, resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento, alla consegna e allo sporzionamento dei pasti alle scuole, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

Art. 46 - Organico

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie dei lavoratori contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'affidamento. Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà sul concessionario e il Comune sarà sollevato da ogni responsabilità.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per la sicurezza degli addetti e dei terzi.

Il servizio nel refettorio, porzionamento e distribuzione dei cibi agli utenti per ogni turno di servizio, deve essere espletato da un minimo di unità lavorative non inferiore a 1 unità ogni 35 pasti e comunque almeno 1 unità per ogni Refettorio.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

Art. 47 – Sicurezza sui luoghi di lavoro.

La Ditta è tenuta al rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Non sono stati rilevati contatti rischiosi tra il personale della Stazione appaltante e quello del concessionario. Peraltro il personale del concessionario lavorerà in compresenza con il personale della scuola o di altre ditte che volgono servizi nei plessi scolastici. La Stazione appaltante si impegna a promuovere la cooperazione fra il concessionario e la Dirigenza scolastica.

Resta a carico della Ditta la redazione del Piano della Sicurezza, una copia del quale dovrà essere trasmessa alla Stazione appaltante.

Art. 48 - Formazione del personale

La Ditta deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e costantemente, informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa nazionale e regionale .

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

La Ditta dovrà dichiarare di avere informato il personale sulle norme di sicurezza da adottare anche in riferimento ad ogni singolo plesso scolastico.

Art. 49 - Vestiario del personale

La Ditta deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D.Lgs 81/2008 e successive modifiche) da indossare durante le ore di servizio.

Gli indumenti indossati per la porzionatura e la distribuzione dei pasti devono essere diversi da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione stoviglie, locali, impianti e attrezzature.

Gli operatori saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Art. 50 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, ne' indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

La mascherina monouso non è richiesta per gli operatori di porzionamento presso i refettori scolastici; sarà sufficiente applicare le norme di buona prassi igienica.

Art. 51- Controllo della salute degli addetti

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici, oltre a quelle previste dalla legge.

Il Comune potrà anche richiedere analisi relative all'assunzione di alcol e/o sostanze che inducono dipendenza.

I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Art. 52 – Affidamento al concessionario di strutture impianti attrezzature ed arredi

I Comuni cedono in uso gratuito e consegna al concessionario i locali destinati alla somministrazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti necessari per il servizio di distribuzione.

Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del concessionario, salvo se diversamente dimostrabile.

Della consegna dei locali e delle attrezzature saranno redatti appositi verbali a cura di un rappresentante del Comune e di un rappresentante della Ditta prima dell'inizio del servizio.

In occasione della scadenza contrattuale le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto dato in consegna dal Comune.

Art. - Allegati

Costituiscono allegati al presente capitolato:

allegato n. 1 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

allegato n. 2 - Menù Comune di Vinci

allegato n. 3 - Menù Comune di Capraia e Limite

allegato n. 4 – Menù colazioni Vinci

ALLEGATO 1 al capitolato speciale

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PREMESSE

GRUPPO 1: *CARNI FRESCHE REFRIGERATE*

GRUPPO 2: *PESCE SURGELATO*

GRUPPO 3: *FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE*

GRUPPO 4: *SALUMI*

GRUPPO 5: *VERDURE SURGELATE*

GRUPPO 6: *FRUTTA E VERDURA FRESCA- LEGUMI SECCHI*

GRUPPO 7: *ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA*

GRUPPO 8: *CEREALI E DERIVATI*

GRUPPO 9: *PANE E PANE GRATTUGIATO*

GRUPPO 10: *UOVA PASTORIZZATE*

GRUPPO 11: *OLII ALIMENTARI*

GRUPPO 12: *SPEZIE CONDIMENTI E SALSE*

GRUPPO 13: *BEVANDE*

PREMESSE

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche guardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate. Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi. Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportano sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM"

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti di consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti 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 dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del regolamento CEE 2092/91, successive modifiche ed integrazioni.

Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, e limitano l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari nella fase di trasformazione.

I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche e integrazioni. Per le aziende italiane il controllo dev'essere effettuato da uno degli organismi nazionali allo

scopo autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del decreto legislativo n.220 del 17 marzo 1995.

Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione.

In caso di prodotti non sigillati, solamente nel caso di fornitura proveniente da un operatore controllato ad altro operatore controllato, le indicazioni sulla conformità al metodo di produzione e sul controllo possono risultare sui soli documenti commerciali.

Per prodotti sigillati e regolarmente etichettati con gli estremi dell'avvenuto controllo può essere fatto ricorso a un comune intermediario commerciale, mentre per prodotti non sigillati il fornitore (produttore o intermediario commerciale) dovrà quindi essere inserito nel Sistema di controllo.

Oltre alle indicazioni previste dal Decreto legislativo n.109/92 e/o dalle norme specifiche per le diverse classi merceologiche, dall'etichetta o dai documenti commerciali devono risultare:

- il nominativo dell'Organismo nazionale di controllo autorizzato ai cui controlli l'operatore è sottoposto
- il codice ad esso attribuito dal Ministero delle politiche agricole e forestali
- gli estremi del decreto di riconoscimento come Organismo nazionale di controllo
- il codice dell'operatore controllato
- il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta rilasciato dall'Organismo nazionale di controllo o il numero di certificato del lotto
- la dicitura "agricoltura biologica"

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. Cee 2092/91 (o di analoga dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica .

Le imprese dovranno attenersi alle prescrizioni dell'Organismo di controllo in merito al processo di trasformazione delle derrate in pasti, garantendo in ogni momento e fase, l'identificabilità delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti ottenuti con il metodo di produzione biologico.

Durante il processo di trasformazione, dovrà essere garantito l'accesso dell'organismo di controllo alle unità aziendali interessate, così come l'accesso ai documenti amministrativi e contabili relativi al prodotto biologico.

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Tutte le carni devono essere di classe A.

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica)

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcina): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco- rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo- rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono essere esclusivamente di origine italiana (animale nato, allevato, macellato e sezionato in Italia).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, capitolo XII del D.P.R. 495/97.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

I polli in busto e le cosce possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purchè sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo, adeguatamente igienicamente fissato. Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Etichettatura (come da normativa vigente)

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4 °C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI BOVINE

Prodotti:

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di bovino (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellato sotto i 24 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE (Reg. CEE 1208/81, 2930/81 e successive modifiche) presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati:

- mela di groppa
- girello
- noce

- sottonoce
- rosetta

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati sotto i 24 mesi presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati:

- muscolo
- campanello
- sorra

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di bovino fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.L.gs. 286/94 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, capitolo XI del D.L.gs. 286/94.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Etichettatura (come da normativa vigente)

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<7 °C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali allevati in Italia (ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto dovrà essere fornita la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.L.gs. 286/94 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, capitolo XI del D.L.gs. 286/94.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Etichettatura(come da normativa vigente)

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<7°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO

PESCE SURGELATO

Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa (passera) e da filetti di merluzzo, nasello e/o halibut e/o cuori di merluzzo ed infine da prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce".

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del D.Lgs. 531/1992 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienico-sanitari di detta norma. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. Il prodotto deve essere esente di disidratazione esterne, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D. Lgs 110/92).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura (come da normativa vigente)

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del Bollo Sanitario riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D. Lgs n. 531/92.

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito munito di autorizzazione sanitaria, ai sensi della Legge 283/62 e relativo Regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/95.

GRUPPO 3: *FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE*

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del D.P.R. 54/97 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma. Devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia: L 19/02/92 n 142 per la materia grassa, L 125/54, DPR 667/55, DPR 1269/55 e successive modifiche per i formaggi di origine e tipici.

I formaggi suddetti devono avere le seguenti qualità e caratteristiche (quelli specificati devono essere di origine biologica):

- corrispondenza del prodotto e della migliore qualità commerciale
- provenienza esclusiva dalla coagulazione di latte bovino non margarinato
- assenza di aggiunta di sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno.
- non devono avere la crosta formata artificialmente
- non devono essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi.
- anche se sono stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino.

Etichettati ai sensi del D.L 109/92 e riportare indicazione del bollo sanitario dello stabilimento di produzione e/o confezionamento ai sensi del DPR 54/97

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

Parmigiano Reggiano

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e ss modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal relativo Reg. CE 1571/2003.

Marchiato, scelto, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella (O Fiordilatte)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino o misto; è un formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Non devono presentare macchie di colore giallognolo, avere sapore gradevole non acido e tipicamente burroso essere conservata nel suo latticello Deve essere fornito in unità di vendita preconfezionato all'origine presso lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art. 23 del DL 109/92.

Fontina

Prima scelta, di latte intero; maturo (almeno 3 mesi di maturazione); di pasta compatta, quindi senza sfoglia o porosità; paraffinato in superficie di colore neutro.

Formaggi Emmenthal Bavarese

Prima qualità, prodotto con latte intero, stagionato in modo naturale per almeno 4 mesi, di pasta compatta caratterizzata dalla tipica "occhiatura" e priva di crepe esterne o gonfiore, con una percentuale di grassi non inferiore al 50%.

Ricotta pastorizzata

Di prima scelta; deve provenire da latte vaccino, essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa. Deve essere preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

Belpaese Forma regolare, omogenea, aspetto esterno caratteristico del prodotto, colore della pasta tipico e omogeneo, aroma fragrante tipico del prodotto.

Crescenza O Stracchino

Matura, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose o da 1 kg.

Robiola Formaggio fresco a pasta molle, aspetto esterno caratteristico del prodotto, colore della pasta tipico e omogeneo, aroma fragrante tipico del prodotto.

LATTE UHT INTERO

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97 deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 169/89.

BURRO

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 54/97 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94 e dalla L.R. 577/97, dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata , originali e sigillate.

YOGURT ALLA FRUTTA

Il prodotto dovrà possedere i requisiti specifici previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto di grasso ed alla frutta aggiunta.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI E **SENZA GLUTINE**

Il prosciutto cotto deve provenire da stabilimento autorizzato CEE ai sensi del D.L. 537/92 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da tale norma, deve essere di prima qualità senza polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle e rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente:

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

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg.

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
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20). Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta: la composizione percentuale in nutrienti del prodotto, gli additivi aggiunti.

Etichettatura (come da normativa vigente)

Con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento (ai sensi del DPR 537/92).

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- senza osso
- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg

- colore al taglio uniforme, tra il rosa e 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 ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Etichettatura(come da normativa vigente)

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- data di produzione (O.M. del 14/02/68).
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

GRUPPO 5: *VERDURE SURGELATE*

MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE

Il prodotto deve essere trattato ai sensi del D.Lgs. 27.1.1992 n. 110 come deve risultare dalle etichette che ogni confezione dovrà avere, in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art.2 della legge 30.4.1962 n.283 ed al relativo regolamento di attuazione D.P.R. 327/1980.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata

GENERE VERDURE SURGELATE

- fagiolini finissimi
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- verdura mista per minestrone

Il minestrone surgelato, deve essere composto minimo da undici tipi di verdura tra le quali patate, piselli, pomodori, porri, verdure, sedano.

Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/95.

GRUPPO 6: FRUTTA E VERDURA FRESCA-LEGUMI SECCHI

FRUTTA

I prodotti dovranno avere caratteristiche organolettiche ottime ed un buon aspetto.

I prodotti devono essere conformi a quanto previsto nel Reg. CE 1221/2008.

I vari tipi di frutta, da somministrare devono essere di selezione accurata ed esenti da difetti ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
- b) essere omogenei ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.
- c) essere turgidi, di giusta maturazione, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- d) La frutta dovrà essere fornita nelle quantità e pezzatura indicate negli ordini specifici del centro di cottura.

Mele di produzione nazionale

Varietà (golden, stark, deliziose), devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

Pere di produzione nazionale

Varietà (Willians, Abate, Kaiser, Conference), devono possedere le caratteristiche generali riportate alle mele, ivi compresa la grammatura.

Arance di produzione nazionale

Varietà (tarocco, moro, valencia, sanguinelle), oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura. Contenuto minimo di succo fra il 30% ed il 35%

Pesche di produzione nazionale

Varietà a pasta gialla e pasta bianca dovrà possedere le caratteristiche generali sopra citate ed una grammatura di compresa nei limiti di gr 120/150.

Banane

Devono provenire da forniture di "commercio equo e solidale".

Fragole di produzione nazionale

Devono possedere le seguenti caratteristiche: intere, sane, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari, fresche, pulite, turgide, esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, prive di umidità esteriore anomale, prive di sapore o odore estranei, omogenee.

Kiwi di produzione nazionale

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti 70/90

Mandarini/Mandaranci di produzione nazionale

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40%

Uva di produzione italiana

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alle coltivazione; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Albicocche produzione nazionale

. Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti gr. 60/70

Limoni di produzione nazionale

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25%.

PRODOTTI ORTICOLI

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità ed in particolare di selezione accurata ed esente da difetti; devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità, sciolte od aderenti, nonché di corpi e prodotti estranei;
- c) essere fresche ed omogenee per maturazione.
- d) essere di pezzatura uniforme
- e) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- f) devono essere sane

Ortaggi da frutti di produzione nazionale:

POMODORI

Devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

ZUCCHINE

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni, privi di odori e sapori estranei. Il peso non deve essere inferiore a gr. 50 né superiore a 150 gr.

ZUCCA

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

MELANZANE

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere minimo cm. 4 e la lunghezza minima cm. 10. Per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere almeno cm. 7

Ortaggi da radice e da tubero di produzione nazionale

CAROTE

Le carote devono essere sane, pulite, consistenti prive di ogni traccia di terra e di ogni altra sostanza estranea, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere, di aspetto fresco.

PATATE

Devono essere patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme con pezzatura non inferiore a mm. 45, devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solamina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Le patate di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o yuta, con imboccature cucite e cartellinate.

Ortaggi a fiore di produzione nazionale

CAVOLFIORE

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a cm. 11

Ortaggi a fusto di produzione nazionale

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 base centrale non deve superare i cm. 10. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a cm. 6

Ortaggio a bulbo di produzione nazionale

CIPOLLE

I bulbi devono essere:

- interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi).

- resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.

Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 80.

Ortaggi a foglia di produzione nazionale

Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite.

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile e radicchio trevisano, spinaci e bietola.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero. I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti. I cespi devono essere ben sviluppati e consistenti.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo secondo gli uso di legge. Gli stessi devono essere solidi in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare “zuppe”. I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI E DEGLI ORTAGGI FRESCI: vedi deliberazione Giunta Regione Toscana n. 1127 del 28.12.2010

GRUPPO 7: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

LE CONSERVE

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, di confezionamento dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

POMODORI PELATI

Maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata o altra confezione conforme alla normativa vigente ed immersi nel liquido di conservazione. Devono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo ed essere assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

POLPA DI POMODORO

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco sano, maturo e ben lavato e deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n.96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Il doppio concentrato di pomodoro che viene utilizzato solo in piccole quantità nella preparazione del ragù di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%; deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo “yellow Finn”, di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal R. CEE n.1536/92 e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed

uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

MAIS SGRANATO AL NATURALE

I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.L.109/92

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie, insetti, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

GRUPPO 8: CEREALI E DERIVATI

PASTA DI SEMOLA

Secondo la legge 580/67 la pasta alimentare deve essere "PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO" cioè quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e dal D.M. 27.9.1967 e 16.5.1969 e possedere cioè le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità max 12.50%; ceneri: contenuto minimo 0.70%, ceneri: contenuto max 0.90%; cellulosa: contenuto minimo 0.20%, cellulosa: contenuto max 0.45%, sostanze azotate: contenuto minimo 10.50%; acidità massima espressa in gradi 4.

Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale presentarsi "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo "0" o di produzione straniera.

PASTA ALL'UOVO

Conforme a quanto sopra ma all'uovo come previsto all'art. 31 e seguenti della suddetta legge 580 del 4.7.1967. Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne, farfalle.

PASTE SPECIALI CON RIPIENO

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia, essere esenti da qualsiasi conservante od additivo e privi di qualunque "esaltatore di sapore". La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (minimo 4 uova x kg di farina) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti. Inoltre, a seconda del tipo di ripieno, deve corrispondere a precise caratteristiche, come segue:

TORTELLINI DI CARNE

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 80-20.

Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista all'art.5 D.L. 30.12.1992 n. 537 dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.L. n:537/1992.

Il ripieno deve essere composto prevalentemente da carni bovine o di pollo e/o prosciutto crudo, formaggio grana, pangrattato.

RAVIOLI E CANNELLONI CON VERDURA

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 60-40. Il ripieno deve essere composto da ricotta, pan grattato, spinaci freschi o surgelati, formaggio grana e sale.

Gli impianti di produzione e di confezionamento "a ciclo chiuso ed automatizzato" devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti, che mantengono così inalterate le loro caratteristiche qualificative.

Su ogni confezione va indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna.

Le singole confezioni (kg 2,5, kg 5 o kg 10 cd), vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti e assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative. In tali prodotti devono essere ovviamente indicati in ordine decrescente tutti gli ingredienti utilizzati.

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il numero degli gnocchi deve essere 210/230 circa per ogni chilogrammo. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna.

RISO RIBE, ROMA, PARBOILED

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINO" a norma della legge 18.03.1958, n. 325 e successiva modifica (Legge 5 Giugno 1962 n.586). Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%; che non ha odori di muffa, né altri odori estranei; che non contiene, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

Per facilitare la preparazione nei centri cottura è preferibile l'offerta di farina di mais precotta, ma sempre nel rispetto delle norme di legge.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "O" E "OO"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n° 580/67.

CEREALI MINORI: ORZO PERLATO, MIGLIO, AVENA

Le confezioni (in sacchi o sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi. Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe ecc.

PASTA PER PIZZA

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

Se congelata la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato del D.M 15 giugno 1971 e successive modificazioni.

GRUPPO 9: PANE E PANE GRATTUGIATO

PANE

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M: 5.2.1970.

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., al 40% oltre il kg., secondo quanto riportato dalla legge suddetta.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano "affettato" da 1 kg e in confezione da 50-100 gr (panini) su richiesta specifica dell'Ufficio.

PANE GRATTUGIATO

Il prodotto dovrà essere assoggettato alla disciplina della L. del 4 luglio 1967 n.580 e successive modifiche. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco.

Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

GRUPPO 10: UOVA PASTORIZZATE

UOVA PASTORIZZATE

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) confezionati in tetrapak da 1 kg che come contenuto corrisponda a circa n.20 uova intere.

Tale prodotto dovrà essere conservato fino alla consegna fra 0 e 4 C° come i prodotti refrigerati.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine 11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)

lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere)

steroli 0.4+/-0.3

pigmenti 10 ppm minimo (espressi come beta-carotene)

pigmenti di sintesi assenti.

Prodotti conformi al D.Lgs n.65 del 4.3.1993.

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

OLIO DI SEMI (Uso solo per frittura)

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature. La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n.1407 del 13.11.1960. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CE 1989/2003 avente denominazione di "olio extra vergine di oliva", con non più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255 del'1.8.1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CAPPERI

i vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovute a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

PESTO

a lunga conservazione, in confezioni di vetro o altro tipo di confezione conforme alla normativa vigente. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento. Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: basilico, olio extra vergine d'oliva, grana padano e/o, parmigiano reggiano, pinoli, aglio e sale. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto e deve essere confacente al D.L. n°109/92.

ORIGANO

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

OLIVE NERE IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

GRUPPO 13: BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE

L'uso di acqua minerale è limitata ai periodi di interruzione dell'acqua distribuita dalla rete idrica.

L'acqua minerale dovrà essere del tipo acqua minerale naturale, non addizionata da anidride carbonica, conforme a quanto previsto dal D.M.S. n. 542 del 12/11/1992, in particolare la presenza di nitriti dovrà essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 del suddetto decreto per le acque all'alimentazione dell'infanzia.

Il concessionario dovrà fornire il quantitativo di acqua sufficiente agli utenti dei singoli refettori, con la consegna diretta presso i terminali di consumo, prescritta nelle seguenti quantità:

- scuola prima infanzia e scuola materna 330 ml per utente;
- scuola elementare 500 ml per utente;
- scuola media 500 ml per utente.

Le bottiglie dovranno rispondere ai requisiti prescritti dalla legge e preferire le confezioni da litri 1,5-2 ciascuna.

SUCCO DI FRUTTA

Si richiede succhi di frutta a vari gusti . Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi del D.P.R. 18.5.1982 n° 489 e successive modificazioni. Non dovranno esserci zuccheri aggiunti.

menu colazioni scuole dell'infanzia di vinci-spicchio-sovigliana



Giorni	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Latte e biscotti	Latte-Orzo con biscotti	Frutta	Latte-Orzo con biscotti
Martedì	Pane e olio	Frutta	Latte e biscotti	Pane e marmellata o miele
Mercoledì	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt
Giovedì	Frutta	Succo di frutta e biscotti	Crostata	Spremuta d'arancio e biscotti
Venerdì	Succo di frutta e biscotti	Pane e olio	Pane e cioccolata	Frutta

(Commissione mensa 13 novembre 2012)

COMUNE DI CAPRAIA E LIMITE – ANNO SCOLASTICO 2012/2013 - MENU' ESTIVO IN VIGORE DAL 3 APRILE 2013 AL 30 GIUGNO 2013

**1^ SETTIMANA (dal 3/4 al 5/4
- dal 29/4 al 3/5 – dal 27/5 al 31/5
dal 24/6 al 28/6)**

LUNEDI Pane e pomodoro
Hamburger di tacchino
Insalata verde – Pane - Frutta

MARTEDI Pasta alle melanzane
Sgombro all'olio
Pomodori – Pane - Frutta

MERCOLEDI Minestrone di verdura con riso
Vitellone al forno con aromi
Patate al forno - Pane -Frutta Biologica

GIOVEDI Pasta zucchine e pomodoro fresco
Uova strapazzate
Carote brasate – Pane - Frutta

VENERDI Tagliatelle al ragu
Mozzarella
Insalata mista – Pane Frutta

**3^ SETTIMANA (dal 15/4 al 19/4-
dal 13/5 al 17/5 – dal 10/6 al 14/6)**

LUNEDI Pasta mediterraneo (pomodoro e olive)
Stracchino
Carote filanger fresche –Pane -Frutta Biologica

MARTEDI Pane e pomodoro
Coscio di pollo arrosto
Insalata - Pane - Frutta

MERCOLEDI Riso freddo
Cuori di merluzzo al pomodoro
Purea di patate – Pane - Frutta

GIOVEDI Passato di ceci o fagioli
Petto di pollo alla piastra
Pomodori
Pane -Frutta

VENERDI Crostone di carne alla toscana
Frittata al formaggio
Fagiolini al pomodoro - Pane - Frutta

**2^ SETTIMANA (dal 8/4 al 12/4 - dal 6/5
al 10/5 – dal 3/6 al 7/6)**

Pasta pomodoro e basilico
Scaloppina di tacchino alla salvia
Spinaci saltati – Pane - Frutta

Riso alle zucchine
Crocchette di pollo e patate al forno
Sedano e carote in pinzimonio-
Pane - Frutta Biologica

Pasta al pesto
Seppie al pomodoro
Piselli – Pane – Yogurt

Lasagne al ragu
Ricotta
Pomodori – Pane - Frutta

Pizza
Arista arrosto
Zucchine fresche trifolate - Pane Frutta Biologica

**4^ SETTIMANA (dal 22/4 al 26/4-dal 20/5 al
24/5 – dal 17/6 al 21/6)**

Pasta al pesto
Fettina alla pizzaiola
Piselli_– Pane – Frutta Biologica

Tagliatelle arlecchino al pomodoro
Caprese (mozzarella/pomodori)
Pane -Frutta

Pasta Shrek
Svizzera alla salvia
Insalata, cetrioli e carote fresche – Pane_- Frutta

Riso e piselli
Bastoncini di pesce
Fagioli all'olio
Pane – Frutta Biologica

Pasta al pomodoro fresco
Prosciutto cotto_materna e elem./crudo x medie
Insalata– Pane - Yogurt

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	1-5 aprile 29 aprile-3 maggio 27-31 maggio 24-28 giugno	8-13 aprile 6-10 maggio 3-7 giugno	15-19 aprile 13-17 maggio 10-14 giugno	22-26 aprile 20-24 maggio 17-21 giugno
Lunedì	Crema di verdure di stagione con crostini di pane abbrustolito Scaloppine di tacchino al limone Ceci lessi Frutta	Minestra di verdura con pasta Haburger alla pizzaiola (senza formaggi) Spinaci saltati Frutta	Pasta alla Braccio di ferro Platessa al limone e salvia Fagioli lessi Frutta	Pasta allo Shreck Arrostito di vitellone Insalata di pomodori Frutta
Martedì	Riso all'ortolana o alle zucchine Arista arrosto Carote filanger Frutta	Pasta al pomodoro fresco e piselli Prosciutto crudo Carote filanger Frutta	Insalata di riso (zucchine, piselli, pomodori) Coscia di pollo arrosto Insalata mista Frutta	Minestra di verdura con pasta Medaglione di merluzzo al forno con capperi e pomodoro Carote al forno Frutta
Mercoledì	Pasta all'olio Halibut al pomodoro al forno Patate arrosto Gelato	Riso all'olio Medaglioni di merluzzo al forno con capperi e pomodoro Insalata di pomodori Gelato	Pasta al ragù di carne Formaggi alternati (stracchino, mozzarella, caciotta, parmigiano) Fagiolini lessi Frutta	Risotto alla parmigiana Haburger di tacchino al forno Piselli Frutta
Giovedì	Riso al pomodoro Frittata semplice al formaggio Finocchi in insalata Frutta	Pizza Pollo arrosto Zucchine stufate Frutta	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro fresco Alternanza di salumi (prosciutto crudo, o cotto, o mortadella) Purè di patate Gelato	Pasta al pomodoro fresco e piselli Formaggi alternati (stracchino, mozzarella, caciotta, parmigiano) Insalata mista Frutta
Venerdì	Pasta alla marinara (merluzzo) Prosciutto cotto Patate lesse Frutta	Lasagne al pomodoro Arista arrosto Insalata mista Frutta	Pasta al pesto Frittata al pomodoro (uova strapazzate) Carote filanger Frutta	Pizza Petto di pollo arrosto Zucchine stufate Gelato
Gli alimenti biologici presenti sono: pane, pasta, pomodori pelati, verdure crude, verdure cotte surgelate (piselli, bietola, spinaci, fagiolini, zucchine), legumi, mozzarella, stracchino, prosciutto cotto, arista, uova, yogurt				
Pasta allo shreck = pasta con broccoli e pomodoro				
Pasta alla Braccio di Ferro = pasta con spinaci e pomodoro				

COMUNE DI CAPRAIA E LIMITE - ANNO SCOLASTICO 2012/2013 - MENU' INVERNALE

1^ SETTIMANA

LUNEDI	Pasta alle verdure Arista Spinaci all'olio – Pane – Banana
MARTEDI	Risotto alla zucca Stracchino Insalata – Pane Yogurt
MERCOLEDI	Passato di verdura con pasta Bastoncini di merluzzo al forno Patate lesse- Pane - Frutta Bio
GIOVEDI	Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino Fagiolini all'olio - Pane Frutta
VENERDI	Ravioli burro e salvia Frittata al formaggio Carote julienne – Pane Frutta Bio

2^ SETTIMANA

Riso all'ortolana Sgombro all'olio - Pinzimonio (carote, finocchio) - Pane - Yogurt
Minestra in brodo Petto di pollo alla salvia Pure di patate e zucca – Pane-Frutta Bio
Pasta alla marinara Vitellone arrosto Insalata - Pane - Frutta
Pasta all'olio Spezzatino con piselli Pane - Frutta
Tortellini al pomodoro Mozzarella Finocchi in insalata – Pane-Frutta

3^ SETTIMANA

LUNEDI	Pasta ai 4 formaggi Rollè di tacchino Insalata - Pane – Frutta
MARTEDI	Pasta al pesto Platessa frita Fagiolini al vapore_– Pane Yogurt
MERCOLEDI	Ravioli burro e salvia Prosciutto cotto x infanzia e elem./Prosciutto crudo x medie Carote julienne - Pane – Frutta Bio
GIOVEDI	Minestra di fagioli Hamburger di manzo ai ferri Patate arrosto – Pane –Frutta_
VENERDI	Pasta al pomodoro Petto di pollo al latte Insalata - Frutta Bio

4^ SETTIMANA

Lasagne al ragu Ricotta - Pinzimonio (sedano, carote, finocchio) – Pane - Frutta
Minestra di ceci Pollo arrosto Spinaci saltati - Pane - Frutta
Pizza Filetto di merluzzo gratinato Insalata – Pane_ Frutta
Pasta all'olio Uovo strapazzato al pomodoro Piselli – Pane - Frutta Bio
Riso con porri Fettina alla salvia Fagiolini al vapore - Pane - Banana

Comune di Vinci -- Servizio di refezione - Menù invernale con modifiche da commissione
13 novembre 2012 e approvazione USL

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	12-16 novembre 10-14 dicembre 7-11 gennaio 4-8 febbraio 4-8 marzo	19-23 novembre 17-21 dicembre 14-18 gennaio 11-15 febbraio 11-15 marzo	26-30 novembre 24-28 dicembre 21-25 gennaio 18-22 febbraio 18-22 marzo	3-7 dicembre 31-4 gennaio 28-1 febbraio 25-1 marzo 25-29 marzo
Lunedì	Polenta al pomodoro Spezzatino con carote e sedano Fagiolini lessi/ o cavolfiore Frutta	<u>Risotto all'ortolana</u> Arista arrosto Finocchi al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Merluzzo al rosmarino in forno Ceci lessi Frutta	Riso ai porri Coscia di pollo arrosto Patate arrosto Frutta
Martedì	Pasta alla Shreek* Merluzzo alla livornese Patate arrosto Frutta	Passato di fagioli con farro Petto di pollo arrosto Patate arrosto Frutta	Riso alla Braccio di Ferro ** Pollo arrosto <u>Carote brasate</u> Frutta	Passato di Ceci con riso Arrosto di manzo Bietola saltata Frutta
Mercoledì	Minestrina a brodo con pasta <u>Frittata semplice al formaggio</u> Spinaci saltati Frutta	Lasagne al ragù Prosciutto crudo o cotto o mortadella Carote crude filanger miste a insalata verde Frutta	Polenta di Mais all'olio Spezzatino al pomodoro Fagiolini lessi/ o piselli Frutta	Pasta al pomodoro Medaglioni di merluzzo al forno con capperi e pomodoro Purè di patate Frutta
Giovedì	Pizza Arista arrosto Insalata mista Gelato	Pasta all'olio Medaglioni di merluzzo al forno con capperi e pomodoro Carote cotte all'olio Crostata	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Caciotta o stracchino o mozzarella o bocconcini di parmigiano Insalata mista Frutta	Pasta al ragù di carne <u>Frittata al pomodoro (uova strapazzate)</u> Insalata Frutta
Venerdì	Riso con verdure di stagione <u>Hamburger di manzo</u> carote filanger Frutta	Tortellini in brodo Scaloppine di tacchino alla crema di cipolle e odori al limone Insalata Frutta	<u>Pizza</u> Fettina di manzo alla pizzaiola Purè dello Gnomo (patate e zucca gialla) Gelato	Lasagne al pomodoro <u>Caciotta o Stracchino o mozzarella o bocconcini di parmigiano alternati</u> Spinaci saltati Crostata/Mantovana

Gli alimenti biologici presenti sono: yogurt, pane, pasta, pomodori pelati, verdure crude, verdure cotte surgelate (piselli, bietola, spinaci, fagiolini, zucchine), mozzarella, stracchino, prosciutto cotto, arista, uova, legumi. * Pasta alla Shreck = pasta broccoli e pomodoro; ** Pasta alla Braccio di Ferro = Pasta spinaci e pomodoro

Comune di Vinci -- Servizio di refezione - Menù invernale con modifiche da commissione
13 novembre 2012 e approvazione USL

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	12-16 novembre 10-14 dicembre 7-11 gennaio 4-8 febbraio	19-23 novembre 17-21 dicembre 14-18 gennaio 11-15 febbraio	26-30 novembre 24-28 dicembre 21-25 gennaio 18-22 febbraio	3-7 dicembre 31-4 gennaio 28-1 febbraio 25-1 marzo
Lunedì	Polenta al pomodoro Spezzatino con carote e sedano Fagiolini lessi/ o cavolfiore Frutta	<u>Risotto all'ortolana</u> Arista arrosto Finocchi al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Merluzzo al rosmarino in forno Ceci lessi Frutta	Riso ai porri Coscia di pollo arrosto Patate arrosto Frutta
Martedì	Pasta alla Shreek* Merluzzo alla livornese Patate arrosto Frutta	Passato di fagioli con farro Petto di pollo arrosto Patate arrosto Frutta	Riso alla Braccio di Ferro ** Pollo arrosto <u>Carote brasate</u> Frutta	Passato di Ceci con riso Arrosto di manzo Bietola saltata Frutta
Mercoledì	Minestrina a brodo con pasta <u>Frittata semplice al formaggio</u> Spinaci saltati Frutta	Lasagne al ragù Prosciutto crudo o cotto o mortadella Carote crude filanger miste a insalata verde Frutta	Polenta di Mais all'olio Spezzatino al pomodoro Fagiolini lessi/ o piselli Frutta	Pasta al pomodoro Medaglioni di merluzzo al forno con capperi e pomodoro Purè di patate Frutta
Giovedì	Pizza Arista arrosto Insalata mista Gelato	Pasta all'olio Medaglioni di merluzzo al forno con capperi e pomodoro Carote cotte all'olio Crostata	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Caciotta o stracchino o mozzarella o bocconcini di parmigiano Insalata mista Frutta	Pasta al ragù di carne <u>Frittata al pomodoro (uova strapazzate)</u> Insalata Frutta
Venerdì	Riso con verdure di stagione <u>Hamburger di manzo</u> carote filanger Frutta	Tortellini in brodo Scaloppine di tacchino alla crema di cipolle e odori al limone Insalata Frutta	<u>Pizza</u> Fettina di manzo alla pizzaiola Purè dello Gnomo (patate e zucca gialla) Gelato	Lasagne al pomodoro <u>Caciotta o Stracchino o mozzarella o bocconcini di parmigiano alternati</u> Spinaci saltati Crostata/Mantovana

Gli alimenti biologici presenti sono: yogurt, pane, pasta, pomodori pelati, verdure crude, verdure cotte surgelate (piselli, bietola, spinaci, fagiolini, zucchine), mozzarella, stracchino, prosciutto cotto, arista, uova, legumi. * Pasta alla Shreck = pasta broccoli e pomodoro; ** Pasta alla Braccio di Ferro = Pasta spinaci e pomodoro

MENU' INVERNALE per NIDO INFANZIA

COMUNE DI CAPRAIA E LIMITE

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al ragù Ricotta o Casatella o Stracchino Fagiolini al vapore Frutta	Risotto alla zucca gialla Scaloppa di tacchino al limone Fagioli lessi Frutta	Risotto alla marinara Frittata di patate Carote all'olio Frutta	Pasta alla pizzaiola Petto di pollo alla salvia Patate lesse Frutta
Martedì	Passato di verdura con orzo/farro Hamburger di manzo alla piastra Carote a pinzimonio Frutta	Fusilli all'olio Polpette di pesce al forno Purè di patate Frutta	Pasta alla bracciolina di ferro Prosciutto cotto o cotto Patate lesse/arrostato Frutta	Passato di cereali/legumi Mozzarella Misto di verdure Frutta
Mercoledì	Tortellini al pomodoro Fesa di tacchino al forno Spinaci all'agro Frutta	Sedani all'ortolana Arista arrosto Bietola all'olio Frutta	Penne all'olio Bastoncini di pesce al forno Ceci Frutta	Ravioli rosè Platessa al rosmarino Carote all'olio Frutta
Giovedì	Penne all'olio Merluzzo agli aromi Purè di patate Torta mantovana	Pasta e ceci/Polenta all'olio Bocconcini di parmigiano Macedonia di verdure Frutta	Passato di verdura con pasta Pollo arrosto Spinaci saltati Crostatina	Pasta olio Frittata al formaggio Piselli Frutta
Venerdì	Pizza Prosciutto cotto o crudo Carote filangè Frutta	Lasagne al ragù Prosciutto cotto Finocchi in insalata Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Arista al forno Carote all'olio Frutta	Riso al pomodoro Spezzatino di manzo Insalata/Finocchi in insalata Frutta

MENU' ESTIVO per NIDO INFANZIA

COMUNE DI CAPRAIA E LIMITE

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Tortellini al pomodoro Mozzarella Insalata (e pomodori) Frutta	Passato di verdura con riso/pasta Pollo arrosto Patate lesse Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Polpette di pesce Fagiolini al vapore Frutta	Bruschetta al pomodoro (tipo pane e pomodoro) Hamburger di manzo Purè di patate Frutta
Martedì	Passato di verdura con orzo/farro Scaloppa di tacchino al limone Carote a pinzimonio Frutta	Pasta al ragù Ricotta o Casatella o Stracchino Pomodori Frutta	Insalata di riso Frittata di patate Carote all'olio Crostatina	Pasta all'olio Merluzzo al forno Spinaci/Zucchine Frutta
Mercoledì	Riso alle zucchine in bianco Arista arrosto Macedonia di verdure Frutta	Riso al pomodoro Uovo sodo Fagiolini lessi Frutta	Penne all'olio Prosciutto cotto Pomodori Frutta	Pasta prosciutto cotto e piselli Petto di pollo alla salvia Insalata mista Frutta
Giovedì	Penne al pesto Merluzzo alle verdure e olive Purè di patate Torta mantovana	Sedani all'olio Prosciutto cotto/crudo Zucchine brasate Frutta	Passato di verdura con pasta/riso Bocconcini di parmigiano Carote filangè Frutta	Pasta al ragù Caciotta Pomodori Frutta
Venerdì	Pizza Prosciutto cotto Pomodori Frutta	Penne al pesto Arrosto di manzo Piselli Frutta	Pennette alla bracciolina di ferro Pollo arrosto Patate lesse Frutta	Risotto alla marinara Tacchino arrosto Fagiolini lessi Frutta