



Direzione Regionale dell'Umbria

Ufficio Gestione risorse

**CAPITOLATO TECNICO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA
SALA RISTORAZIONE DELLA DIREZIONE REGIONALE DELL’UMBRIA E DELLA
DIREZIONE PROVINCIALE DI PERUGIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
(Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011)**

Prot. n. 2016/4133

1. INTRODUZIONE

1.1 Il presente Capitolato disciplina il servizio di gestione della Sala Ristorazione della Direzione Regionale dell'Umbria e della Direzione Provinciale di Perugia (d'ora innanzi per brevità anche semplicemente "Agenzia"), situate presso l'immobile di Via Canali, 12 – Perugia. Il corrispettivo per l'erogazione dei pasti verrà versato direttamente dai dipendenti anche a mezzo di buoni pasto. A seguito di gara d'appalto l'attuale fornitore dei buoni pasto dell'Agenzia è la Qui Group Spa e il valore facciale del buono pasto è pari ad € 7,00 (sette/00). Durante la validità contrattuale potrà essere necessario cambiare la Società emittente il buono e/o il valore facciale del buono stesso, in tali ipotesi la Ditta sarà obbligata ad aderire alle nuove condizioni. Il buono pasto non dà diritto a resto in denaro liquido e non è cedibile a terzi.

1.2 Con il presente Capitolato vengono introdotti i "criteri ambientali minimi" elaborati nell'ambito del PAN GPP (Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011). Si segnalano di seguito le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento

- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
 - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
 - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224

1.3 Con riferimento al **servizio mensa** la Ditta aggiudicataria dovrà erogare 3 tipologie di menu composte come di seguito indicato:

menu A – n. 4 pezzi: primo piatto + secondo piatto + 1 pezzo a scelta tra: contorno, frutta, dolce, yogurt + acqua o bevanda sfuse (punto 4.1.6 del presente capitolato)

menu B – n. 4 pezzi: primo piatto + contorno + 1 pezzo a scelta tra: frutta, dolce, yogurt + acqua o bevanda sfuse (punto 4.1.6 del presente capitolato).

menu C – n. 4 pezzi: secondo piatto + contorno + 1 pezzo a scelta tra: frutta, dolce, yogurt + acqua o bevanda sfuse (punto 4.1.6 del presente capitolato).

Nei menu dovrà inoltre essere compreso pane da scegliere tra le seguenti tipologie:

- pane normale
- pane integrale
- crackers
- grissini

Per ogni tipologia di menu verrà corrisposto l'importo quotato dalla società nell'offerta economica.

Bibite confezionate, vino e birra costituiscono ciascuno un pezzo supplementare di ogni menu, il cui corrispettivo verrà versato dai dipendenti secondo il listino prezzi praticato dall'Aggiudicataria.

La società formulerà l'offerta economica per ciascuna tipologia di menù oltre che per ciascun piatto singolo.

1.4 Con riferimento al **servizio bar** la Ditta aggiudicataria dovrà somministrare al personale dipendente dell'Agenzia delle Entrate, caffè e bevande calde e/o fredde e prodotti di pasticceria salati o dolci. Per tali prodotti verrà corrisposto l'importo quotato dalla società nell'offerta economica.

1.5 I prezzi relativi ad eventuali altri prodotti somministrati e non quotati nell'offerta economica, sia relativamente alla mensa che al bar saranno successivamente concordati tra la Direzione Regionale dell'Umbria e la Ditta aggiudicataria e dovranno tener conto del fatto che attrezzature e arredi sono messi a disposizione dell'Agenzia senza richiesta di alcun corrispettivo per i locali invece dovrà essere corrisposto un canone all'Agenzia del Demanio come infra determinato da quest'ultima.

1.6 Su richiesta del commensale i primi piatti saranno insaporiti con parmigiano, grana o pecorino grattugiato.

Sarà cura della ditta aggiudicataria fornire:

- a) olio extra vergine di oliva e aceto (compreso quello balsamico), il tutto nelle bottiglie originali possibilmente da max un litro;
- b) sale di tipo “iodato” e pepe in contenitori igienici;
- c) altri aromi, condimenti e salse (Peperoncino, Maionese, Ketchup, ecc.);
- d) limoni tagliati a fette;
- e) stuzzicadenti, tovaglioli di carta e tovagliette di carta coprivassoio;
- f) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

La Ditta provvederà inoltre a:

- ritirare i vassoi che i commensali avranno cura di riporre su appositi carrelli mobili da spingere a mano;
- rigovernare e mettere in ordine pentolame, stoviglie, posateria, vetreria, tovaglioli di carta e quant'altro serva per l'erogazione dei pasti. Tale attrezzatura dovrà essere fornita dalla ditta aggiudicataria e dovrà essere di prima utilizzazione;
- effettuare la raccolta differenziata di carta, plastica, vetro e alluminio provenienti dalla gestione della mensa e del bar, conferendo gli stessi al punto di raccolta della società di igiene urbana.

1.7 La Ditta è obbligata ad organizzarsi in maniera tale che i dipendenti possano fruire di “carta-scheda” ricaricabile sia con buoni pasto che con denaro contante, garantendo l'apertura del credito residuo nell'ipotesi in cui il prezzo del pasto erogato sia inferiore al valore del buono pasto.

2. OGGETTO

Le attività oggetto dell'appalto consistono principalmente in:

2.1 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

- a) reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;
- b) preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti;
- c) collocazione delle vivande nella apposita catena selfservice;
- d) distribuzione dei pasti agli utenti;
- e) pulizia locali, cucina ed attrezzature;
- f) predisposizione del menu settimanale che dovrà essere concordato con la Direzione Regionale dell'Umbria ed affisso al pubblico con l'indicazione dei relativi prezzi distinti (primo piatto; secondo piatto; contorno; bevanda; frutta o dolce o yogurt) al fine di consentire ai dipendenti che ne facciano richiesta di usufruire di singoli pezzi o di pezzi aggiuntivi rispetto ai menu indicati al punto 1.3.)

2.2 GESTIONE DEL BAR

- a) approvvigionamento e preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico;
- b) servizio al banco;
- c) pulizia del locale bar e delle sue attrezzature.

3. DURATA E IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO

Con la ditta aggiudicataria verrà stipulato un contratto della durata di 3 anni. Nell'eventualità in cui le procedure di selezione attivate dall'Agenzia per l'individuazione del nuovo contraente non si siano concluse entro la data di scadenza del contratto che sarà stipulato, l'aggiudicatario dovrà impegnarsi nella prosecuzione del servizio, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle stesse.

Il servizio verrà sottoposto periodicamente a valutazione di gradimento da parte dell'utenza, attraverso la somministrazione di specifici questionari, con cadenza che verrà determinata dall'Agenzia delle Entrate.

3.1 Nella sede della Direzione Regionale e della Direzione Provinciale di Perugia dell'Agenzia prestano servizio, allo stato, circa n. 360 dipendenti. In base all'attuale andamento del servizio si prevede l'erogazione media di pasti e di prodotti da bar sotto specificata:

	Ristorazione - Pasti medi settimanali previsti					
	lun	mar	mer	gio	ven	totale
	80	130	80	130	80	500
di cui						
primo + secondo + contorno o frutta o dolce o yogurt + acqua o bevanda sfuse						50
primo + contorno + frutta o dolce o Yogurt + acqua o bevanda sfuse						120
secondo + contorno + frutta o dolce o yogurt + acqua o bevanda sfuse						80
solo primo piatto						110
solo secondo piatto						70
solo contorno						70

Servizio bar – media settimanale						
	lun	mar	mer	gio	ven	totale
caffè	120	120	120	120	120	600
brioche	40	40	40	40	40	200
cappuccino	25	25	25	25	25	125
panino o sandwich	25	25	25	25	25	125

succo di frutta	5	5	5	5	5	25
tè/camomilla	2	2	2	2	2	10
Pizze	5	5	5	5	5	25
Bottiglie acqua 0,50	2	2	2	2	2	10

In base a tale media è stato possibile stimare un valore complessivo del servizio di € **618.110,00 (seicentodiciottomilacentodieci)** IVA inclusa per l'intero triennio, pari ad € 561.918,00 IVA esclusa (determinato applicando una aliquota forfettaria nella misura del 10%) e comprensivo di € 883,80 (IVA esclusa) per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

Gli oneri della sicurezza per rischi specifici (o aziendali), ossia la cui determinazione rientra nella responsabilità dell'operatore economico in quanto connessi con l'esercizio dell'attività aziendale, devono essere specificatamente quantificati ed indicati dall'operatore economico nell'allegato 4 all'offerta.

Con riferimento agli oneri per la sicurezza per rischi specifici, si precisa doverosamente che tali oneri non rappresentano per l'Agenzia un corrispettivo aggiuntivo rispetto a quello indicato nell'offerta economica stessa, bensì una componente specifica di essa.

L'utilizzo della mensa potrà essere concesso insindacabilmente dall'Agenzia, previa specifica autorizzazione, anche a soggetti esterni e/o non dipendenti, alle medesime condizioni contrattuali riservate ai dipendenti.

3.2 L'Agenzia non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti serviti in mensa e delle consumazioni al bar somministrati in totale e quotidianamente. La ditta aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento da parte dei singoli utenti di quanto effettivamente consumato.

Si precisa che i dati sopra riportati sono puramente indicativi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che l'Agenzia non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti.

3.3 L'Aggiudicataria dovrà fornire all'Ufficio Gestione Risorse di questa Direzione Regionale al termine di ogni semestre, un report riepilogativo del numero dei pasti somministrati distinto per tipologia di menu e di prodotti consumati.

4. MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

4.1 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self – service con distribuzione dei cibi agli utenti da parte del personale della Società. L'orario minimo di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nell'arco di tempo dalle ore 13:00 alle ore 15:00 per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al

venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali. Deve essere garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menu giornaliero almeno sino alle ore 14:00.

4.1.1 I menu dovranno essere predisposti in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità. Nella composizione dei pasti di cui sopra devono essere osservate le *tipologie* di cui **all'allegato A)** e le *grammature minime* di cui **all'allegato B)** al presente Capitolato. Il menu giornaliero dovrà consentire una scelta tra quattro diversi primi, quattro diversi secondi, vari contorni, frutta e dolce come indicato **nell'allegato A)**. L'Agenzia si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate. Il medesimo controllo potrà essere svolto dalla Commissione per il servizio mensa (come infra dettagliatamente indicata).

I menu settimanali dovranno essere esposti nella Sala Ristorazione e riportare:

- scelte possibili;
- indicazione dei prodotti surgelati;
- indicazione delle spezie ed eventuale presenza di glutammato di sodio.

4.1.2 I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche (salvo quanto indicato in seguito) e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati. Gli alimenti somministrati, inoltre, dovranno avere caratteristiche di qualità e caratteristiche organolettiche riportate **nell'allegato C)**.

La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale.

Il cibo somministrato deve essere gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso. Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti e soggiacciono alla valutazione di gradimento periodica descritta al *punto 3* del presente Capitolato.

4.1.3 Limitazioni – Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

4.1.4 Di norma non potranno essere serviti prodotti congelati. Sono ammessi prodotti surgelati ittici e patate, previa apposita indicazione.

4.1.5 Il sale utilizzato per la preparazione delle pietanze dovrà essere di quantità contenuta e del tipo "iodato".

4.1.6 Non è previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti dalla Direttiva 92/75 CEE e successivi regolamenti applicativi.

4.2 GESTIONE DEL SERVIZIO BAR

Il servizio bar sarà effettuato tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 8:00 alle ore 11:30 e durante l'orario di apertura della mensa.

L'orario di apertura e di chiusura del bar potrà essere modificato per necessità dell'Agenzia.

4.2.1 I prodotti distribuiti al bar dovranno essere freschi, compresa la pasticceria. Con riferimento particolare alla somministrazione di caffè, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad utilizzare caffè di buona qualità, confezionato in pacchi di peso non superiori ad 1Kg e di recente torrefazione, dovrà inoltre garantire la corretta conservazione del prodotto ed una costante e scrupolosa pulizia della macchina erogatrice.

4.3 Eventuali periodi di sospensione dei servizi in occasione di festività o ferie saranno concordati tra le parti.

4.4 La Ditta aggiudicataria dovrà produrre l'elenco dei fornitori di tutti i prodotti somministrati.

4.5 L'organizzazione e la gestione del servizio è direttamente a carico dell'aggiudicatario che dovrà espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:

- a) il vasellame, la posateria ed i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere forniti e predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata;
 - b) la frutta dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;
 - c) sostituzione di articoli eventualmente danneggiati e/o usurati;
 - d) fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;
- Restano a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri fiscali relativi a tale approvvigionamento.

4.6 Il personale impiegato dalla ditta dovrà essere costantemente in numero adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio.

4.7 Sospensione del servizio. Qualora l'Agenzia debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio mensa e/o del servizio bar anche per periodi rilevanti, l'aggiudicatario non avrà diritto ad alcun risarcimento.

4.8 L'Agenzia istituirà un'apposita Commissione di vigilanza del servizio, incaricata di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull'osservanza degli obblighi contrattuali. La stessa procederà a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza del menu offerto dalla Società ai requisiti di capitolato, anche mediante la somministrazione di questionari di gradimento agli utenti della mensa. La Commissione ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizie dei locali e delle attrezzature.

4.9 La Ditta Appaltatrice del servizio oggetto del presente capitolato è inoltre invitata, senza ulteriori costi a carico dell'Agenzia a:

- ridurre il più possibile gli imballaggi;
- riciclare i contenitori;
- utilizzare gli elettrodomestici a pieno carico;
- inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio di ortaggi, frutta e verdura nonché di stoviglie e vasellame vario.

5. SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Nel rispetto dei principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), così come stabiliti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 dovranno essere rispettate le specifiche tecniche di base sotto riportate:

5.1 Produzione degli alimenti e delle bevande:

- frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il “calendario di stagionalità” definito da questa stazione appaltante di cui **all'Allegato D)** al presente Capitolato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla

produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

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

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'Agenzia pretenderà dai fornitori, per il tramite dell'aggiudicatario, gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro refezionale.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

5.2 Requisiti dei prodotti in carta tessuto:

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

Per tali prodotti l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Verifica: l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Agenzia dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.3 Trasporti:

utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: mezzi di trasporto su ferro, veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride.

Verifica: L'offerente deve fornire una dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili;

5.4 Pulizie dei locali

utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

5.5 Imballaggi:

utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica: l'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

5.6 Gestione dei rifiuti:

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante. L'Agenzia effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

5.7 Informazione agli utenti:

La Ditta è tenuta a garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;

- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Verifica: A tal fine la Ditta deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

5.8 Destinazione del cibo non somministrato:

L'Aggiudicatario si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". Resta ferma la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato all'organizzazione non lucrativa di utilità sociale che effettua, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti dei prodotti alimentari. Tale dichiarazione sarà perfezionata dall'Aggiudicatario con l'adesione ad uno specifico Protocollo sottoscritto tra l'Agenzia, l'Organizzazione Non Lucrativa di utilità sociale e il gestore della mensa aziendale.

6. SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI (Criterio ambientale)

L'Agenzia ha attribuito ai criteri premianti una percentuale del 30% del punteggio totale dell'offerta tecnica, pari a 18 punti.

Nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti si è tenuto conto della loro influenza sull'impatto ambientale del servizio di ristorazione e bar.

6.1 Produzione degli alimenti

Attribuzione di punteggi alla maggiore quota percentuale di alimenti quali *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, carne e pesce* con le caratteristiche previste nel punto 5.1 del presente capitolato che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante.

6.2 Riduzione del rumore

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a predisporre e installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina, mensa e bar.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa. Il fornitore deve inoltre fornire una Scheda per la Riduzione del Rumore che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare; la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali; una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere.

6.3 Requisiti dei prodotti esotici

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale*, elaborato ed approvato da *Fairtrade Labelling Organizations - FLO* e *World Fair Trade Organization - WFTO*.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

6.4 In caso di utilizzo di un centro di cottura esterno in situazioni di emergenza: Prossimità tra luogo di cottura e consumo

Si assegnano punteggi in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km), per la consegna dei pasti, presso la mensa dell'Agenzia, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza (in km) dal luogo della loro somministrazione.

6.5 Trasporti

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a:

Criterio a) effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.

Criterio b) organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.

Verifica: Criterio a) dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti l'adesione ad una Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci o l'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, se ne descrivano le caratteristiche (comprendenti di mappe e foto) e le modalità di funzionamento, corredata da un Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci.

Per il criterio b): dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la presenza o l'impegno a realizzare un sistema di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.

6.6 Carbon Footprint

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del servizio almeno 10 prodotti alimentari della categoria "Food and beverages" caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra (GHG – greenhouse gases), espressi in termini di CO₂ equivalenti lungo il ciclo di vita. (Si consulti a tale scopo il sito www.environdec.com, alla pagina <http://www.environdec.com/PCR/Pcr-Search/?Category=6192>).

Verifica: valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO₂ equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD – Environmental Product Declarations) conforme alla norma ISO 14025 (o equivalenti) e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono

accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti.

La stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

In caso di proposta di una o più specifiche tecniche premianti così come previste dal Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), la società partecipante alla gara dovrà presentare nell'offerta tecnica le dichiarazioni e/o le certificazioni previste dallo stesso PANGPP per la "Verifica" dei requisiti posseduti (vedi *Dichiarazione del legale rappresentante sulle Specifiche Tecniche Premianti di cui all'Allegato 2-A-2*).

7. LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

7.1 Locali

L'Agenzia mette a disposizione della società, per l'esecuzione del servizio oggetto della gara, dei locali siti al piano quinto dell'immobile di Via Canali, 12 in Perugia con i relativi impianti, arredi ed attrezzature, necessari per l'espletamento del servizio. Per l'utilizzo dei locali dovrà essere corrisposto dalla Ditta Aggiudicataria all'Agenzia del Demanio un canone annuo di sublocazione pari ad € 4.200,00 secondo i termini e le condizioni che la suddetta Agenzia comunicherà all'aggiudicataria del servizio.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale che verrà congiuntamente redatto tra l'Ufficio Gestione Risorse della Direzione Regionale e l'aggiudicatario. La ditta si obbliga a conservare e custodire con cura e diligenza quanto affidatole. La stessa, presta inoltre, alle strutture disponibili per l'attività oggetto del presente capitolato, siano esse dell'Agenzia che proprie, ogni cura finalizzata alla migliore conservazione delle stesse ed al puntuale rispetto delle norme di igiene. I locali adibiti a sala ristorazione interna e bar dovranno essere mantenuti ed adeguati, a cura della ditta stessa, a norma delle vigenti leggi in materia di sicurezza (D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.) nonché in materia di igiene degli alimenti (D. Lgs. n. 155/1997).

La Ditta avrà comunque l'onere del controllo delle parti dei locali messi a disposizione e l'obbligo di segnalare all'Agenzia la necessità di interventi di manutenzione straordinaria.

7.2 Manutenzione

La Ditta aggiudicataria provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dall'appaltante, alla manutenzione ordinaria delle strutture, con ogni annesso e pertinenza, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di igiene e di sicurezza.

Resta a carico dell'Agenzia la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature. Graveranno sulla ditta i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del personale della ditta.

7.3 Riconsegna locali, impianti ed attrezzature

La ditta si impegna a riconsegnare, al termine dell'appalto oggetto del presente capitolato, il locale, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dall'Agenzia, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura. All'atto della riconsegna viene redatto verbale in

contraddittorio da parte del competente Ufficio Gestione Risorse della Direzione Regionale dell'Umbria. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui al punto 7.1 formeranno oggetto di valutazione economica e i relativi importi saranno addebitati alla ditta, alla quale è comunque riconosciuto il diritto del contraddittorio.

7.4 Utenze

Restano a carico dell'Agazia le spese per il consumo di energia elettrica e acqua. E' altresì a carico dell'Agazia l'utenza per il telefono urbano.

7.5 Tributo sui Rifiuti (TARI)

Resta a carico dell'Agazia il pagamento del tributo sui rifiuti (TARI).

8. RESPONSABILE DEL SERVIZIO

8.1 L'Aggiudicataria, all'atto della stipula del contratto, dovrà nominare un Responsabile del servizio il cui nominativo e recapito telefonico dovrà essere comunicato all'Ufficio Gestione Risorse per tutto ciò che riguarda la gestione della mensa e del servizio bar. Detto responsabile avrà l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di ristorazione vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

8.2 L'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'Ufficio Gestione Risorse un indirizzo di posta elettronica.

8.3 L'Aggiudicataria rende inoltre disponibili le seguenti figure referenti:

- referente per gli aspetti nutrizionali - dietista o analoga figura professionale che risponda per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la redazione dei menu e per ogni altro aspetto inerente;
- referente per l'autocontrollo igienico sanitario – figura quotidianamente presente e delegata all'applicazione della prassi in tema di sicurezza alimentare anche nei rapporti con l'Agazia o suoi delegati;
- referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale.

9. NORME IGIENICHE SANITARIE

Sono a carico della ditta aggiudicataria le seguenti attività.

9.1 Pulizia

a) la pulizia degli ambienti, dei contenitori, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori.

Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso.

b) il lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della zona di preparazione e cottura dei cibi e delle zone di servizio della mensa e del bar, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;

- c) la pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- d) la pulizia dei locali spogliatoio e servizi igienici destinati al personale della società aggiudicataria;
- e) la deblattizzazione, la derattizzazione e la disinfestazione periodica di tutti gli ambienti nonché ogni qualvolta si renderà necessario, con metodi ecologici.
- f) la pulizia della sala mensa (tavoli, sedie e pavimenti) e dei servizi igienici destinati all'utenza.
- g) raccolta differenziata di carta, plastica, vetro e alluminio provenienti dalla gestione della mensa e del bar, conferendo gli stessi al punto di raccolta della società di igiene urbana.

Sarà a carico della società aggiudicataria elaborare ai sensi delle normative vigenti in materia un Piano di detergenza e sanificazione contenente l'indicazione delle procedure da eseguire, la frequenza, i detergenti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita all'Agenzia e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in armadi chiusi.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

L'Agenzia potrà effettuare verifiche in corso di esecuzione contrattuale, anche attraverso la Commissione per il servizio mensa.

9.2 Norme di igiene

La ditta durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- garantire che il personale addetto ai servizi indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti e che rispetti le norme igienico sanitarie vigenti;
- individuare nell'attività in oggetto, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al Decreto Legislativo n. 155/97;
- avvalersi di personale specializzato che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso;
- impegnarsi a sollevare e tenere indenne l'Agenzia da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti;
- vietare agli estranei l'accesso ai locali destinati a sala ristorazione, spogliatoio, servizi igienici e cucina, se non a seguito di specifica e motivata autorizzazione.

L'Aggiudicataria si impegna a munire tutto il personale adibito alla preparazione e manipolazione di cibi e bevande, di libretto sanitario aggiornato ed accessibile all'Agenzia. Si obbliga inoltre a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti Pubblici autorizzati, il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

10. DISPOSIZIONI SUL PERSONALE DELLA DITTA

10.1 La Ditta si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

E' fatto obbligo alla Ditta di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta dell'Agenzia, il mod. UNIEMENS, le ricevute dei versamenti INAIL, il libro matricola ed ogni altro documento comprovante la regolarità contributiva.

10.2 La Ditta deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori. La Ditta si impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. L'aggiudicataria è tenuta dunque a fornire al proprio personale i dispositivi individuali di protezione (DPI) indicati nel Documento di Valutazione dei Rischi.

10.3 Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.;

Il personale incaricato dalla Società per lo svolgimento dei servizi di cui al presente capitolato dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, che dovrà essere regolarmente esposta, corredata di fotografia, contenente le generalità del dipendente e l'indicazione del datore di lavoro e quant'altro previsto dalla normativa vigente.

10.4 La Ditta deve assicurare che il personale impegnato sia istruito ed informato in materia di igiene alimentare nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e attrezzature presenti nei locali destinati alla mensa. L'Agenzia declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

La Ditta dovrà inoltre garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema delle opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense.

10.5 Prima dell'attivazione del servizio la Ditta dovrà fornire all'Agenzia la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;
- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato all'appalto;
- copia dei libretti di lavoro del suddetto personale;
- copia del modello UNIEMENS relativo al mese antecedente la formale comunicazione di

- aggiudicazione definitiva;
- copia del documento di valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

10.6 La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.

Qualora il personale incaricato dalla Società sia ritenuto dall'Agenzia non idoneo ad operare all'interno delle proprie strutture, dovrà essere sostituito con altro che risponda pienamente ai requisiti che si esigono.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Aggiudicataria, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate ed approvate dall'Agenzia. In mancanza di tale approvazione formale non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

10.7 L'Agenzia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la Ditta osservi le prescrizioni suddette.

10.8 Il personale impiegato dall'Aggiudicataria dovrà essere costantemente in numero adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio. Dovrà essere in grado di servire almeno 3 persone al minuto per evitare intasamenti lungo la linea di distribuzione dei pasti.

La Ditta Aggiudicataria garantisce l'assorbimento del personale attualmente impegnato nella esecuzione del servizio in conformità alle disposizioni vigenti nel contratto di categoria attualmente vigente.

Allo scopo, nella tabella che segue, vengono esposti, così come forniti dall'attuale assuntore, i dati relativi alle unità ed ai riferimenti contrattuali del personale oggi impiegato nell'esecuzione del servizio:

Numero	Tipo contratto collettivo	Qualifica	Livello	Mansione	Ore settimanali	Ore mese
1	CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio assistenziale educativo e di inserimento lavorativo	Socio lavoratore Dipendente Cuoco	C1	Cuoco	36	154
2	CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio assistenziale educativo e di inserimento lavorativo	Socio lavoratore Dipendente Addetto al bar	B1	Responsabile/addetto al bar/cassa	36	154
3	CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio assistenziale educativo e di inserimento lavorativo	Socio lavoratore Dipendente Addetto alla pulizie	A1	Addetto alle pulizie	14	60

4	CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio assistenziale educativo e di inserimento lavorativo	Socio lavoratore Dipendente Addetto al bar/addetto alla cucina	B1	Addetto al bar/cucina/Cassa/ Self Service	20	86
5	CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio assistenziale educativo e di inserimento lavorativo	Socio lavoratore Dipendente Addetto alla cucina	A2	Addetto alla cucina	21	92
6	CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio assistenziale educativo e di inserimento lavorativo	Socio lavoratore Dipendente Addetto al bar/addetto alla cucina	B1	Addetto al bar/cucina/Cassa/ Self Service	20	86

La Ditta si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo. Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato e una volta collocato nel servizio dovrà fare riferimento al responsabile nominato dalla ditta presso la struttura.

10.9 Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, soprattutto per quanto riguarda i rischi interferenti, dovrà essere contemplato nel “DUVRI” che riporta i contenuti del Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti redatto dall’Agenzia ai sensi del comma 3, articolo 26, del D. Lgs. n.81/2008 in forma preliminare.

All’assegnazione del servizio sono previsti uno o, se necessario, più sopralluoghi congiunti Agenzia-Aggiudicataria volti alla redazione del DUVRI definitivo.

11. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

11.1 Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l’Agenzia si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell’igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato attraverso appositi organi di controllo.

In particolare l’Agenzia potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- a) andamento del servizio;
- b) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- c) modalità di deposito e temperature di conservazione delle materie prime;
- d) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature degli stessi in fase di distribuzione;
- e) pulizia del personale, delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di somministrazione dei pasti;
- f) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- g) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni del Capitolato d’appalto;

- h) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- i) modalità di sgombero dei rifiuti;
- l) caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati;
- m) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- n) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- o) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel presente Capitolato.

I controlli igienici e merceologici potranno essere effettuati anche dalla Commissione per il servizio mensa.

Durante le ispezioni il personale della società, non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Agenzia per la quantità di alimento prelevata. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento.

L'Agenzia si riserva di applicare all'aggiudicataria penali in seguito al rilevamento di inadempienze alle prescrizioni del Bando di gara ed ai suoi allegati.

11.2 Programma di autocontrollo. La ditta appaltatrice dovrà attenersi a tutta la normativa vigente in materia ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto.

Le eventuali irregolarità, accertate dall'aggiudicataria nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati all'Agenzia che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo della mensa sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

12. ASSICURAZIONI - RESPONSABILITÀ

12.1 A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria dovrà consegnare all'Agenzia polizze assicurative, con specifico riferimento al presente contratto, 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 dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che l'Agenzia viene considerata "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).

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

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

La Società si impegna a fornire all'Agenzia 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 all'Agenzia 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 per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

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

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

12.2 Licenze ed autorizzazioni

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

Prima dell'inizio dell'attività la Ditta aggiudicataria dovrà presentare a questa Agenzia copia della comunicazione di inizio attività prevista dalla normativa vigente.

Al fine di evitare rischi di contaminazione per gli alimenti ed in caso di uso di ascensore dovranno essere attuati tutti gli obblighi previsti dalla Legge.

Perugia, 5 aprile 2016

f.to IL DIRETTORE REGIONALE
Carmelo Rau

L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

**TIPOLOGIE
COMPOSIZIONE DEL PASTO: SCELTE DISPONIBILI**

- a) • due primi come da menu del giorno
 - pasta o riso in bianco
 - pasta o riso al pomodoro

- b) • due secondi come previsti dal menu del giorno
 - affettati vari
 - carne bianca o rossa ai ferri
 - latticini o formaggi

- c) • due contorni come previsto dal menu del giorno

- d) porzione di frutta fra le seguenti scelte:
 - frutta di stagione
 - frutta esotica
 - frutta cotta
 - macedonia

- e) porzione di dolce

- f) vasetto di yogurt

- g) pane fra le seguenti scelte:
 - pane normale
 - pane integrale
 - crackers
 - grissini

- h) bevande:
 - acqua e bevande sfuse (acqua naturale e gassata microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate da concentrato)

Bibite confezionate, vino e birra costituiscono ciascuno un pezzo supplementare dei menu disponibili, il cui corrispettivo verrà versato dai dipendenti secondo il listino prezzi praticato dall'aggiudicataria.

Per le seguenti tipologie di alimenti saranno disponibili a rotazione:

FORMAGGI

- stracchino
- emmenthal
- silano
- caciotta

- ricotta
- pecorino
- gorgonzola

AFFETTATI

- prosciutto crudo
- salame
- lonza
- speck
- prosciutto cotto
- mortadella
- bresaola

DOLCI

- crostata
- ciambellone
- merendine
- budino al cioccolato
- creme caramel

ALLEGATO B

PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA

ELENCO DEI PRINCIPALI ALIMENTI

N.B. I pesi elencati sono da riferire a generi a crudo e ad alcuni dei principali alimenti da utilizzare

PRIMI PIATTI

La quantità del primo piatto sarà servita secondo la richiesta di ciascun commensale e comunque non inferiore a gr. 70.

SECONDI PIATTI

POLLO	gr. 250
TACCHINO	gr. 250
FESA DI POLLO / DI TACCHINO	gr. 130
CONIGLIO	gr. 230
POSTERIORE DI CARNE BOVINA (per bistecche, scaloppe, fettine, roast beef, ecc)	gr. 120
ANTERIORE DI CARNE BOVINA (per bolliti)	gr. 170
COTOLETTA ALLA MILANESE	gr. 120
PETTO DI CARNE BOVINA (per spezzatini, bocconcini, hamburger, polpette ecc.)	gr. 170
COSCIA O SPALLA DI MAIALE	gr. 150

LONZA O FILONE DI MAIALE	gr. 150
BRACIOLE O CARRE' DI MAIALE CON OSSO	gr. 160
COTECHINO, SALSICCE, WURSTEL	gr. 150
AFFETTATI	
- prosciutto crudo (di Parma o di montagna)	gr. 70
- prosciutto cotto (senza polifosfati)	gr. 80
- spalla cotta	gr. 90
- speck	gr. 80
- salame	gr. 80
- bresaola	gr. 80
PESCE	
- pesce in trance	gr. 150
- filetti di platessa	gr. 120
- filetti di nasello	gr. 120
UOVA	n. 2
FORMAGGI	gr. 70

CONTORNI

SALUMI – PROSCIUTTOBRESAOLA E SIMILI	gr. 70
PATATE	gr.200
VERDURE	
- cotte	gr.180
- crude	gr. 80
- pomodori	gr.150
LEGUMI	
- secchi	gr. 70
- freschi	gr.120

PANE, GRISSINI, CRACKERS

- rosette in pezzatura da	gr.40/50
- pane casereccio affettato	gr.40/50

- grissini e crackers in confezioni monodose

CONDIMENTI E GENERI VARI

- olio, burro	q.b.
- formaggio grana	q.b.
- aceto	q.b.
- vino	q.b.
- ingredienti vari (odori, sapori, sale, ecc.)	q.b.

FRUTTA, DOLCI, YOGURT

- fresca, di stagione	gr.180/200
- secca	gr. 80
- dolci vari freschi (creme caramel, trancio di torta, bignè, etc.)	gr. 70
- dolci di preparazione industriale in confezione monodose	gr. 40
- yogurt, normale, magro, con frutta	gr. 125

ALLEGATO C

QUALITÀ E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI GENERI ALIMENTARI

1. CRITERI GENERALI

1.1 Prodotti surgelati - Caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità al D. Lgs. n.110/92 e s. m. i.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs. n.110/92 e s.m.i..

Durante il trasporto presso la mensa il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. n.110/92 e successive modifiche.

In particolare, il suddetto articolo specifica che le confezioni devono assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esse estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. n.109/92 e dal D. Lgs.110/92.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quale formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C . in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento come riportato in etichetta: lo scongelamento deve avvenire a temperatura di $-8^{\circ}\text{C} + 1^{\circ}\text{C}$.

E' vietato congelare un prodotto fresco o già congelato.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelamenti; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

1.2 Prodotti congelati – Caratteristiche

La temperatura durante il trasporto presso la mensa non deve essere superiore a -10°C , secondo quanto prescritto dal D.P.R. n. 327/80.

I veicoli di trasporto devono essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Durante la conservazione gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a -15°C .

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di $4^{\circ} - 8^{\circ}\text{C} + 1^{\circ}\text{C}$.

E' vietato congelare un prodotto fresco o già congelato.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

1.3 Prodotti biologici, pesca sostenibile, produzione integrata, DOP e IGP, produzione agroalimentare tradizionale

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

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006 e (CE) N. 1898/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati e prodotti contenenti Organismi geneticamente modificati.

PRIMI PIATTI

PASTE ALIMENTARI

Devono essere di buona qualità.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

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

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di produzione, il peso netto, tipo di pasta, società produttrice, luogo di produzione, data di scadenza.

L'etichettatura deve essere ai sensi del D. Lgs. n.109/92 e s.m.i..

PASTA DI SEMOLA

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D. Lgs. n.109/92 ed, in modo ben visibile, la data di scadenza.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5g. di sale per 15), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Umidità max % 12,50

Ceneri 0,70/0,85

Cellulosa 0,20/0,45

Additivi: non ammessi

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta.

Può essere richiesta la fornitura anche di paste proteiche e quelle senza glutine per celiaci.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i seguenti limiti:

- Carica microbica totale (aerobi mesofili a + 32° C): non superiore a 104 UFC/g
- Salmonella assente 25/g
- Staphylococcus aureus: non superiore a 100g.

RISO

Deve essere conforme alla Legge del 18 Marzo 1958 n. 325 e s.m.i.. Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare ed uniforme. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici e o fisici con l'aggiunta qualsiasi sostanze che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della società produttrice o confezionatrice.

Le varietà impiegate possono essere diverse anche in funzione della diverse preparazioni gastronomiche (es. riso fine Rizzotto per le preparazioni in brodo, superfine Arborio e Carnaroli o semifino Violone per i risotti, integrale); in ogni caso sottoposte a trattamento **parboiled**.

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, né essere infestato da parassiti o larve in genere come da disposizioni legislative vigenti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

E' preferibile che alla consegna il riso abbia ancora 1 anno di conservazione.

PASTE RIPIENE FRESCHE O SURGELATE

E' previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, con ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico). E' ammesso anche l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.

GNOCCHI DI PATATE E DI SEMOLINO

E' possibile l'impiego di gnocchi di patate surgelati o freschi, confezionati in atmosfera modificata, da prestarsi ad essere consumati asciutti e quindi di formato consono allo scopo. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale ed eventualmente spinaci. Devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

SECONDI PIATTI

CARNE BOVINA

Deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE e non possono provenire da paesi extra europei.

Le carni debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari come disposto dalle norme vigenti. Non è assolutamente consentito l'uso di carni congelate o surgelate. Le carni possono essere consegnate alla dispensa tagliate in pezzi, quarti o tagli; in quest'ultimo caso è preferibile la confezione in sottovuoto che deve essere realizzata con i migliori requisiti tecnici e sanitari.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n. 3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;

Deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6.

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C a cuore del prodotto, e presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. n.336/99), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997.

Tagli richiesti: noce, girello, controgirello, rosa, pezza, lombo.

Indicativamente per la preparazione di arrostiti possono essere utilizzati i tagli quali scamone, fesa interna, noce; per lo spezzatino\umidi la fesa esterna; spalla e sottospalla per la carne da macinare. In ogni caso è vietato l'impiego di carnetta nel confezionamento del ragù, hamburger e qualsiasi preparazione che necessiti il ricorso a carne tritata.

La carne bovina disossata dovrà inoltre essere stata sottoposta alla frollatura, preferibilmente almeno per 10 giorni, prima di essere sottoposta a preconfezionamento.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

Vitello

Qualità extra – produzione nazionale – età: mesi 4. Caratteristiche: colore rosa pallido, tessuto muscolare solido e compatto, grana delicata, tessitura sottile. Massa carnosa asciutta, gruppi muscolari pieni, ben conformati, convessi. Grasso di copertura bianco, assenza di infiltrazioni adipose.

Vitellone

Produzione nazionale, età massima 12 mesi. Caratteristiche: colore rosa, tessuto muscolare asciutto e compatto, grana delicata, tessitura sottile. Grasso di copertura appena spalmata, assenza di infiltrazioni adipose.

Manzo - Manzarda

La carne deve provenire da bovini maschi castrati di età massima 3/5 anni o da giovani femmine che non hanno partorito o primipare. La carne deve essere di colorito rosa-rosso, asciutta, priva d'infiltrazioni adipose. Grasso esterno non eccedente la copertura dei muscoli in depositi di rilievo.

AVICOLI

Carni avicunicole fresche: pollo - tacchino – coniglio

Gli animali devono essere allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato, da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale.

Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne e pesce.

Tipologia: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, spiedini di pollo e tacchino, conigli interi o disossati.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico - sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei;

In campo igienico - sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

Etichettatura: le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- Stato fisico (fresco – congelato – surgelato);
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza;
- Modalità di conservazione;
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente;
- Data di confezionamento;
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;

- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

POLLI IN BUSTO

Polli di allevamento a terra, di prima qualità (1°/A) del peso di g. 1000/1100 di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;

- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a ½ cm. circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi e il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non dissecata, senza penna o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

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

PETTO DI POLLO

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri.

Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g. 230 - 250 a petto. Le caratteristiche igieniche e di conformazione dei petti di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato;
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%;
- Non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore.

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello dei metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico;

Le cosce dovranno essere confezionate sottovuoto, o in subordine in vaschette proprie protette da film plastico ben coeso. In tal caso non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione.

Non dovranno essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici nelle carni.

FESA DI TACCHINO

Deve provenire da animali di prima qualità, nazionale, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

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

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto non deve essere inferiore a kg 2 e superiore a kg 5.

La fesa deve essere confezionata sottovuoto o in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane; in tal caso però non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione. Ogni confezione deve essere etichettata secondo le norme vigenti e ogni successiva modifica ed integrazione.

CONIGLIO

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992 e DPR 495/97, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione. In particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Società produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che chiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei devono essere assolutamente pulite e sanificate o non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

CARNI SUINE FRESCHE

La carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C, con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

PESCE SURGELATO

Il pesce surgelato deve essere esente da disidratazione intensa (bruciature da freddo) e da materiale estraneo, non presentare difetti evidenti di colore o grumi di sangue. I muscoli dei pesci somministrati non debbono essere flaccidi e debbono essere esenti da odori ammoniacali e da odori anomali di qualsiasi genere.

I filetti di sogliola debbono essere senza pelle, di dimensioni piuttosto uniformi. Dopo la cottura al vapore, al forno, per ebollizione, o frittura il pesce deve presentare il sapore caratteristico della specie ed essere esente da qualsiasi sapore ed odore anomalo e, per quanto riguarda la consistenza, né viscido, né sabbioso. I calamari debbono essere privi del “gladio o penna”.

La frittura mista surgelata deve essere composta da: gamberetti sgusciati surgelati 25% - anelli e ciuffi di calamaro puliti surgelati 50% - lattarini surgelati 25%.

L'insalata di mare surgelata deve essere composta da: gamberetti sgusciati surgelati 30% - ciuffi ed anelli di calamaro puliti surgelati 60% - cozze surgelate 10%.

Per i prodotti con panatura questa non deve essere in eccesso e oltre i limiti imposti da una buona pratica di produzione. In ogni caso deve essere dichiarata la percentuale di prodotto base.

Nei bastoncini il pesce non può essere inferiore al 65%.

Su ciascuna confezione deve essere indicato il peso netto del prodotto utilizzabile dopo lo scongelamento, nonché la data entro la quale il prodotto stesso dovrà essere consumato.

I prodotti ittici congelati o surgelati devono essere certificati “pesca sostenibile” e provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D. Lgs. n.531/92.

SALUMI

La merce deve essere di buona qualità pronta al taglio e deve pervenire da suini maturi.

L'odore deve essere gradevole e tipico dei vari prodotti.

Il sale e le droghe devono essere presenti nella giusta misura.

I prodotti devono essere tassativamente esenti da sostanze coloranti.

I salumi dovranno essere affettati la mattina stessa possibilmente non prima di un'ora dall'orario previsto per la loro somministrazione e preparato da permettere la perfetta separazione delle fette.

PROSCIUTTO CRUDO

Dovrà essere di tipo "Parma" o montagna, di almeno 16 mesi di stagionatura e portare impresso il marchio di riconoscimento d'origine.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Dovrà presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

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

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi; il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al

numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette eventualmente avanzate non è ammessa.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di 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, 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 nitrate.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n.109/92. 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 e di pezzatura media di kg 6-8.

Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione.

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.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

BRESAOLA I.G.P.

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.

Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

Il processo di stagionatura deve essere superiore ai 30 gg.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%.

I grassi devono essere il 2-4%.

L'etichettatura deve rispondere a quanto descritto dal D. Lgs. n.109/92 e dal D. Lgs. n.77/93 sul confezionamento e sull'etichettatura dei prodotti di salumeria.

E' auspicabile consumare tutta la bresaola al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. La bresaola dovrà essere consegnata affettata di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette eventualmente avanzate non è ammessa.

UOVA

E' previsto l'impiego di uova di gallina fresche, sgusciate e pastorizzate, in confezioni originali che soddisfino tutte le prescrizioni riportate al cap. VIII dell'allegato al D. Lgs. n. 65/1993.

In particolare deve:

- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

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

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

Le confezioni una volta aperte vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

FORMAGGI

FORMAGGI FRESCHI

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescente, non devono esalare odori anomali e possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

E' consigliato l'impiego di formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

Di seguito si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione d'origine protetta: Fontina, Asiago, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Taleggio, Toma piemontese, Montasio, Emmenthal.

La denominazione d'origine o tipica deve risultare dagli involucri che contengono i pezzi di formaggio preconfezionati.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Deve portare impresso sulla crosta il marchio del consorzio d'origine e deve avere raggiunto un ottimale grado di stagionatura.

Dovrà essere di 1^ scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Il parmigiano, se grattugiato, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato.

E' tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.

E' consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano premacinato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste dovrà presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero e riportare in etichetta il marchio di tutela depositato dal Consorzio.

Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio premacinato.

Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione di buste aperte è tuttavia consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto: confezioni aperte di formaggio pregrattugiato prive delle indicazioni sopra descritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

GRANA PADANO

Deve portare impresso sulla crosta il marchio del consorzio d'origine e deve avere raggiunto un ottimale grado di stagionatura.

Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore della pasta bianco o paglierino
- struttura della crosta 4 a 8 mm
- peso minimo della forma 24 Kg
- stagionatura minima un anno

ALTRI TIPI DI FORMAGGI RICHIESTI

Stracchino, Gorgonzola, Crescenza, Italico, Pecorino romano, Groviera, Fontal, Fiore sardo, Provolone, Caciocavallo, Scamorza.

I prodotti devono presentare all'analisi un contenuto di materia grassa conformemente alle vigenti disposizioni legislative.

Devono inoltre avere la stagionatura e le caratteristiche organolettiche corrispondenti alla migliore prima qualità commerciale.

Il latte vaccino utilizzato nella fabbricazione dei formaggi deve tassativamente provenire da allevamenti indenni da TBC.

MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l'etichettatura conforme al D. Lgs. n.109/92.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria immerse nel latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Il prodotto deve avere almeno 15 giorni di vita residua al momento della consegna ed essere consumato nel giro di pochi giorni dalla data della consegna stessa.

RICOTTA

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

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

LATTE

E' previsto l'impiego di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato, di produzione nazionale, per tutti gli utilizzi legati alle preparazioni culinarie. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,2% di grasso.

BURRO

In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Di pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale

dovranno recare la data e l'ora dello sconfezionamento su un'apposita etichetta ed essere conservate nel centro di cottura al massimo per 24 ore.

PANNA

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze dei centri di produzione pasti.

Requisiti microbiologici richiesti, conformi alle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

- Coliformi totali: inferiori a 10x10 UFC/g
- Salmonella: assente in 25/g

VERDURA E FRUTTA

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale) devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti) e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti).

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento (CE) n. 194/97 per quanto riguarda il contenuto in nitrati.

Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più dei 50% del ciclo vegetativo, in quanto se ciò non fosse, conterrebbero maggior quantità di contenuto in nitrati.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna o sull'imballaggio.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentari e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Pertanto gli ortaggi devono essere di prima categoria o extra.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

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

FRUTTA FRESCA

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

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non esservi presenza d'insetti infestanti, né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- essere priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti consentiti;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

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

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele biologiche - pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di Caldaro (da cuocere) jona gold, starkrimson, fiorina. Le varietà di mele biologiche devono alternarsi nel corso dell'anno.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio, scelte tra quelle a migliore conservabilità.

Albicocche, susine, ciliege, nespole, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere, in alcun modo, danneggiata. Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed, in ogni caso, il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, mapo, pompelmi)

Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli

spicchi, ne deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile. Anche le arance non dovranno essere trattate con difenile. Acidità per clementine mandarini e arance, superiore a 5 g/lit misurato in acido citrico.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola bianca o nera

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, Regina, Olivella.

Melone

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Fragole

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra. Le fragole è preferibile siano a lotta integrata.

Banane

Devono essere integre e al giusto punto di maturazione. Il picciolo deve essere integro. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante evidente simbolo d'immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 - 175 g.

FRUTTA SECCA

Per frutta secca s'intende sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione (mele, pere, fichi albicocche, uvetta, pugne), sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle nocciole noci pistacchi pinoli).

Tali prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- essere omogenei e uniformi e le partite devono essere selezionate.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento e abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

ORTAGGI SURGELATI

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono.

Per la preparazione dei minestrini e dei passati di verdura devono, compatibilmente a quelle che sono le disponibilità stagionali, essere utilizzate almeno 10 verdure diverse come ad esempio: verza, rape, cavolfiore, zucca o zucchini, patate, carote, coste o costine, fagiolini, pomodori, fagioli secchi, piselli, sedani, cipolla e porri. Possono essere surgelate.

I piselli surgelati (fini novelli) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

LEGUMI SECCHI

Lenticchie, piselli, fagioli di diversa qualità, ceci, fave, miscela di legumi secchi.

Tutti i semi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti.

Devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

PATATE

Devono essere selezionate e prive di alterazioni dovute a parassiti.

SCATOLAME

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione. (Regolamento CEE 92/1536).

POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n.428/75.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo.

Devono essere prodotti nell'anno.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Confezioni:

- contenitori in banda stagnata di pezzatura Kg.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n.283/62, D.M. 21/03/73 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18/02/84; ulteriori normative nel D.P.R. n. 77/82, G.U. n. 298 del 28/10/82.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- norme della società produttrice;
- norme della società confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;

Come da D.P.R. n.327/80 art. 64 e D.P.R. n. 322/82.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come dall'articolo 67 del D.P.R. n.327/80, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg normative del D.P.R. 777/82. G.U. n.298 del 28/10/82.

I contenitori devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.P.R. 18/25/82 n. 322.

OLIO – BURRO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Denominazione in vigore dall'1/01/1991 D.M. 509/87; anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla citata legge.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive raccolte in Italia e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici.

L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà quindi rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc..

Deve essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale 1gr./100gr.

OLIO DI SEMI

L'olio di semi per frittura deve essere di semi di arachide o girasole o mais (comunque di un unico seme oleario) e deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla Legge (R.D.L. n.2033).

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

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62, D.M. 21/03/73 e successive modificazioni; per limiti di piombo totali (mg/Kg.) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18/02/84.

BURRO

Burro all'82% di materia grassa ottenuto esclusivamente dalle centrifugazioni di latte vaccino.

PANE-GRISSINI – CRACKER - DOLCI

PANE

Sia normale che integrale.

Pane fresco

Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo “O” e “OO”, con regolare aggiunta di sale comune, acqua, lievito e olio extra vergine d’oliva, confezionato in monoporzioni.

E’ vietato l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. All’analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: *crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.*

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle sedi dell’Agenzia sulla base del presunto fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E’ consentito l’uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Pane grattugiato e pan carrè

Il pane grattugiato e il pan carrè devono essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (Legge n.580 del 04/07/67 e D.lgs. n.109/92). Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.

Il pan carrè, utilizzato per la produzione di crostini da passare al forno, deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, ma preferibilmente con olio d’oliva o monoseme.

Pasta da pane per pizza e base per pizza

Deve essere prodotta artigianalmente con farina tipo “0”, acqua, olio extra vergine d’oliva, lievito di birra, sale marino integrale.

Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea, uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

E’ ammesso, solo se concordato direttamente con l’Agenzia il ricorso a pasta di pane per pizza o focaccia confezionata in atmosfera modificata o surgelata. La confezione e l’etichettatura devono rispondere a quanto previsto dal D. Lgs. n.109/92.

GRISSINI

I grissini devono essere del tipo "Torinesi" confezionati in pacchetti monoporzione.

A perfetta lievitazione e cottura, con una vita residua possibilmente superiore al 50%. Possono essere di tipo “speciale” con aggiunta di grassi preferibilmente non idrogenati.

Confezionati in monoporzione con imballaggio.

CRACKER

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

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

DOLCI

Sarà possibile presentare dolci vari freschi (creme caramel, trancio di torta, bignè, etc.): in questo caso l’Aggiudicataria dovrà prendere le massime cautele igieniche.

Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota, di mele, alle mandorle, al cioccolato. E’ possibile altresì l’uso di prodotti confezionati monoporzioni.

AROMI - CONDIMENTI

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.). Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

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

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.). Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Spezie (cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata ecc.). Le spezie dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari.

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o delle mele e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume.

Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidridi solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Sale

Tutto il sale, sia grosso che fino, deve essere del tipo "Marino integrale". Il prodotto non deve contenere corpi estranei.

BIBITE

Le bibite saranno somministrate prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse.

I succhi di frutta e le bevande dovranno essere composte con concentrati di primaria qualità.

BIRRA E VINO

BIRRA

Il prodotto definito birra non può avere un grado saccarometrico inferiore a 11; il prodotto birra speciale non inferiore a 13; il prodotto birra doppio malto non inferiore a 15.

Inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.

Sul distributore deve essere riportata la denominazione del tipo birra (DPR n. 272 del 30 giugno 1998).

VINO ROSSO E BIANCO

Deve trattarsi di prodotti preparati commercializzati secondo le caratteristiche di cui al D.P.R. 12/02/65 n. 162.

Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico deve superare 0,25 ml. per i vini rossi e 0,20 ml. per i vini bianchi, per ogni 100 ml. di alcool complessivo.

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore al 3/5 della gradazione alcolica complessiva, D.L. 18/06/86. I vini devono essere di denominazione di origine controllata. La denominazione di origine controllata è riservata ai vini che rispondono a caratteristiche e requisiti stabili, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione. La denominazione di origine controllata e garantita è riservata a vini di particolare pregio.

All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, 9° - 10° C. per i vini bianchi, 14° - 15°C. per i rosati e 17° - 18° C. per i vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido orico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

MARCHE STANDARD RICHIESTE PER LE DERRATE

Per le derrate dovranno essere utilizzate marche di primaria importanza, destinate alla grande distribuzione/ristorazione a meno che siano riferite alla filiera corta.

L'Agenzia delle Entrate si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o l'esclusione di alcune marche.

ALLEGATO D

CALENDARIO DELLE STAGIONALITÀ

FRUTTA												
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Albicocca						●	●	●				
Agrumi	●	●	●	●	●						●	●
Caco										●	●	
Cocomero							●	●				
Ciliegia					●	●	●					
Fragola				●	●	●						
Fico						●	●	●	●			
Kiwi	●	●	●	●	●						●	●
Marroni										●	●	
Mela	●	●	●	●					●	●	●	●
Melone							●	●	●			
Pera	●	●	●	●				●	●	●	●	●
Pesca Nettarina						●	●	●	●	●		
Prugna						●	●	●	●			
Uva da tavola							●	●	●	●		

VERDURA

	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Asparago				●	●	●						
Bieta		●	●	●					●	●	●	●
Carciofo					●	●						
Cardo	●	●	●								●	●
Carota	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cavolo	●	●									●	●
Cetriolo					●	●	●	●	●			
Cipolla	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fagiolino				●	●	●	●	●	●	●		
Fagioli freschi							●	●	●			
Fava fresca					●	●						
Finocchio	●	●									●	●
Lattuga	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Melanzana						●	●	●	●	●		
Patata	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Peperone						●	●	●	●	●		
Piselli freschi					●	●						
Pomodoro						●	●	●	●	●		
Radicchio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ravanello	●	●	●	●	●						●	●
Sedano	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Verza	●	●	●					●	●	●	●	●
Zucca gialla	●	●						●	●	●	●	●
Zucchini						●	●	●	●	●		