

DISCIPLINARE DI SERVIZIO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO IL MICRONIDO COMUNALE “I CUCCIOLI”.

PREMESSO CHE

con determinazione del Responsabile del Servizio n. 7 del 27/08/2026 è stato affidato alla società C.M. Service S.r.l., con sede legale in Torino, Via Chiaverano n. 49, C.F./P. IVA 08766390010, il servizio di refezione presso il Micronido comunale “I Cuccioli”, per il periodo dal 1° settembre 2026 al 31 dicembre 2026 compresi;

con il medesimo provvedimento è stata impegnata la relativa spesa, quantificata in € 4.872,00 oltre IVA al 4%, per complessivi € 5.066,88, sulla base di una fornitura presunta di n. 1.050 pasti;

il presente disciplinare, allegato alla predetta determinazione per costituirne parte integrante e sostanziale, individua le condizioni e le modalità di esecuzione delle prestazioni affidate;

l'esecuzione del servizio è regolata dalla determinazione di affidamento, dal presente disciplinare e, per quanto ivi non espressamente previsto, dalle disposizioni normative e regolamentari vigenti applicabili al servizio di refezione destinato alla prima infanzia;

Il servizio è disciplinato alle seguenti condizioni.

Art. 1 – Oggetto dell’incarico

Il Comune di Vezza d’Alba affida alla società C.M. Service S.r.l., che accetta, il servizio di refezione destinato ai bambini frequentanti il Micronido comunale “I Cuccioli”.

Il servizio comprende l’approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e cottura dei pasti e delle eventuali diete speciali, il loro confezionamento, trasporto e consegna presso il Micronido, nonché tutte le attività connesse necessarie ad assicurare la regolare esecuzione della prestazione sotto il profilo qualitativo e igienico-sanitario.

C.M. Service S.r.l. provvede all’esecuzione del servizio con propria organizzazione di personale, mezzi e attrezzature, assumendo a proprio carico gli oneri derivanti dalle prestazioni previste dal presente disciplinare.

Art. 2 – Durata e consistenza del servizio

L’affidamento ha durata dal 1° settembre 2026 al 31 dicembre 2026 compresi e il servizio dovrà essere assicurato nei giorni di effettivo funzionamento del Micronido comunale.

Per il periodo considerato è prevista la fornitura di n. 1.050 pasti.

Tale quantitativo costituisce una stima formulata sulla base delle esigenze della struttura e non determina un minimo garantito, essendo il numero giornaliero dei pasti commisurato alle effettive presenze dei bambini. La Ditta è pertanto tenuta a fornire i pasti nelle quantità giornalmente richieste dal Micronido e il corrispettivo sarà determinato esclusivamente in relazione alle prestazioni effettivamente rese. Nessun compenso o indennizzo potrà essere richiesto qualora, alla scadenza dell’affidamento, il numero complessivo dei pasti forniti risulti inferiore a quello presuntivamente indicato.

Art. 3 – Modalità di preparazione e caratteristiche dei pasti

C.M. Service S.r.l. provvede giornalmente alla preparazione dei pasti destinati agli utenti del Micronido comunale, utilizzando derrate alimentari di prima qualità, in buono stato di conservazione e conformi alle disposizioni igienico-sanitarie vigenti. Le materie prime dovranno essere correttamente conservate e la Ditta dovrà garantirne la rintracciabilità, conservando la relativa documentazione secondo le disposizioni applicabili.

Nell’esecuzione del servizio la Ditta è tenuta altresì al rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, per quanto applicabili alle prestazioni oggetto del presente affidamento, con particolare riferimento alle caratteristiche degli alimenti, ai flussi informativi nei confronti dell’Amministrazione, alla prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, alla prevenzione dei rifiuti e ai requisiti dei materiali e degli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA).

Nella scelta e nell’approvvigionamento delle derrate dovranno essere rispettati i requisiti qualitativi e ambientali previsti dalla normativa vigente e dai predetti CAM. La Ditta è tenuta a privilegiare, secondo quanto previsto dalle disposizioni applicabili, l’impiego di prodotti di qualità, biologici, DOP, IGP, tradizionali, di filiera corta e di stagione, perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e alimentare.

Le caratteristiche qualitative, merceologiche e igieniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti sono definite nell'allegato "Caratteristiche delle derrate alimentari – Tabelle merceologiche", che costituisce parte integrante e sostanziale del presente disciplinare. C.M. Service S.r.l. è tenuta al rispetto delle prescrizioni e degli standard qualitativi ivi previsti per tutta la durata dell'affidamento.

Le derrate biologiche previste dai CAM dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di produzione biologica, certificazione e identificazione dei prodotti. È vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati o prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), nel rispetto della normativa nazionale ed europea vigente.

C.M. Service S.r.l. provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati secondo criteri idonei a garantirne l'affidabilità e la qualità dei prodotti forniti. Su richiesta del Comune, la Ditta dovrà rendere disponibili le certificazioni di qualità, le dichiarazioni di conformità e ogni altra documentazione utile a comprovare le caratteristiche e la provenienza delle derrate impiegate nel servizio.

Le derrate dovranno essere munite di confezioni ed etichettature conformi alla normativa vigente e alle procedure di autocontrollo adottate dalla Ditta. Non sono ammesse confezioni o etichettature incomplete o comunque non conformi alle disposizioni applicabili. Le materie prime utilizzate dovranno avere precisa denominazione di vendita ed essere trasportate mediante mezzi regolarmente autorizzati e igienicamente idonei.

È vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione, fatti salvi i prodotti acquistati e conservati allo stato surgelato o congelato nel rispetto delle relative condizioni di impiego e della normativa vigente.

I pasti dovranno essere preparati nella giornata prevista per il consumo presso il centro di cottura utilizzato dalla Ditta, nel rispetto del menù applicato al Micronido e delle relative grammature. Le preparazioni dovranno essere adeguate alla fascia di età dei bambini; per quelli interessati dalla fase di svezzamento dovranno inoltre essere osservate le specifiche indicazioni alimentari comunicate in relazione all'età e alle esigenze individuali.

Il menù costituisce riferimento per la preparazione giornaliera dei pasti e non potrà essere modificato unilateralmente dalla Ditta. Qualora l'indisponibilità di una derrata o altra circostanza non prevedibile renda necessaria la sostituzione di una preparazione, questa dovrà avvenire con alimento equivalente sotto il profilo nutrizionale e dovrà esserne data tempestiva comunicazione al personale del Micronido. Le modifiche eventualmente disposte o approvate dall'autorità sanitaria competente dovranno essere recepite senza variazione del corrispettivo pattuito.

Tutti i materiali, contenitori e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti utilizzati nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi alla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA), nonché ai pertinenti requisiti previsti dai CAM.

La preparazione, la cottura e le successive operazioni di confezionamento dovranno avvenire nel rispetto delle procedure previste dal Piano di autocontrollo HACCP adottato dalla Ditta. C.M. Service S.r.l. assicura il controllo delle temperature nelle diverse fasi della lavorazione, secondo le procedure di autocontrollo applicate, provvedendo alla registrazione delle verifiche effettuate e all'adozione delle previste azioni correttive in caso di rilevazione di valori non conformi.

Il Comune si riserva la facoltà di verificare la conformità delle derrate utilizzate alle caratteristiche e agli standard stabiliti nel presente articolo e nell'allegato "Caratteristiche delle derrate alimentari – Tabelle merceologiche", anche mediante l'esame delle schede tecniche, delle etichette, delle certificazioni e della documentazione relativa ai prodotti impiegati. In caso di accertata non conformità, C.M. Service S.r.l. dovrà provvedere tempestivamente alla sostituzione dei prodotti interessati, ferme restando le ulteriori conseguenze previste dal presente disciplinare.

In caso di accertata non conformità delle derrate o delle modalità di preparazione alle prescrizioni del presente disciplinare, C.M. Service S.r.l. dovrà provvedere tempestivamente alla relativa regolarizzazione e, ove necessario, alla sostituzione dei prodotti o delle preparazioni interessate, ferme restando le ulteriori conseguenze previste dal presente disciplinare.

Art. 4 – Diete speciali e diete in bianco

C.M. Service S.r.l. provvede giornalmente alla preparazione dei pasti destinati agli utenti del Micronido comunale, utilizzando derrate alimentari di prima qualità, in buono stato di conservazione e conformi alle disposizioni igienico-sanitarie vigenti. Le materie prime dovranno essere correttamente conservate e la Ditta dovrà garantirne la rintracciabilità, conservando la relativa documentazione secondo le disposizioni applicabili.

Nell'esecuzione del servizio la Ditta è tenuta altresì al rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, per quanto applicabili alle

prestazioni oggetto del presente affidamento, con particolare riferimento alle caratteristiche degli alimenti, ai flussi informativi nei confronti dell'Amministrazione, alla prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, alla prevenzione dei rifiuti e ai requisiti dei materiali e degli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA). Nella scelta e nell'approvvigionamento delle derrate dovranno essere rispettati i requisiti qualitativi e ambientali previsti dalla normativa vigente e dai predetti CAM. La Ditta dovrà privilegiare, secondo quanto previsto dalle disposizioni applicabili, l'impiego di prodotti di qualità, biologici, DOP, IGP, tradizionali, di filiera corta e di stagione, perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e alimentare.

Le caratteristiche qualitative, merceologiche e igieniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti sono definite nell'allegato "Caratteristiche delle derrate alimentari – Tabelle merceologiche", che costituisce parte integrante e sostanziale del presente disciplinare. C.M. Service S.r.l. è tenuta al rispetto delle prescrizioni e degli standard qualitativi ivi previsti per tutta la durata dell'affidamento.

Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di produzione biologica, certificazione e identificazione dei prodotti. È vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati o prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), nel rispetto della normativa nazionale ed europea vigente.

C.M. Service S.r.l. provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati secondo criteri idonei a garantirne l'affidabilità e la qualità dei prodotti forniti. Su richiesta del Comune, la Ditta dovrà rendere disponibili le certificazioni di qualità, le dichiarazioni di conformità e ogni altra documentazione utile a comprovare le caratteristiche e la provenienza delle derrate impiegate nel servizio.

Le derrate dovranno essere munite di confezioni ed etichettature conformi alla normativa vigente e alle procedure di autocontrollo adottate dalla Ditta. Non sono ammesse confezioni o etichettature incomplete o comunque non conformi alle disposizioni applicabili. Le materie prime utilizzate dovranno avere precisa denominazione di vendita ed essere trasportate mediante mezzi regolarmente autorizzati e igienicamente idonei.

È vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione, fatti salvi i prodotti acquistati e conservati allo stato surgelato o congelato nel rispetto delle relative condizioni di impiego e della normativa vigente.

I pasti dovranno essere preparati nella giornata prevista per il consumo presso il centro di cottura utilizzato dalla Ditta. Le preparazioni dovranno essere adeguate alla fascia di età dei bambini; per quelli interessati dalla fase di svezzamento dovranno inoltre essere osservate le specifiche indicazioni alimentari comunicate in relazione all'età e alle esigenze individuali.

I pasti dovranno essere predisposti nel rispetto del menù applicato al Micronido comunale e delle relative grammature, secondo le indicazioni e prescrizioni dell'autorità sanitaria competente. La Ditta dovrà garantire che le preparazioni fornite corrispondano, per tipologia, qualità e quantità, a quanto previsto dal menù e dalle relative grammature.

Il menù costituisce riferimento per la preparazione giornaliera dei pasti e non potrà essere modificato unilateralmente dalla Ditta. Eventuali variazioni dovranno essere preventivamente concordate con il Comune, fatto salvo quanto eventualmente disposto o approvato dall'autorità sanitaria competente.

Qualora l'indisponibilità di una derrata o altra circostanza non prevedibile renda necessaria la sostituzione di una preparazione, questa dovrà avvenire con alimento equivalente sotto il profilo nutrizionale e dovrà esserne data tempestiva comunicazione al personale del Micronido.

In caso di accertato e reiterato scarso gradimento di una o più preparazioni da parte degli utenti, potranno essere valutate, d'intesa con il Comune e nel rispetto delle indicazioni dell'autorità sanitaria competente, opportune variazioni del menù. Le modifiche eventualmente disposte o approvate dall'autorità sanitaria competente dovranno essere recepite dalla Ditta senza variazione del corrispettivo pattuito.

Tutti i materiali, contenitori e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti utilizzati nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi alla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA), nonché ai pertinenti requisiti previsti dai CAM.

La preparazione, la cottura e le successive operazioni di confezionamento dovranno avvenire nel rispetto delle procedure previste dal Piano di autocontrollo HACCP adottato dalla Ditta. C.M. Service S.r.l. assicura il controllo delle temperature nelle diverse fasi della lavorazione, secondo le procedure di autocontrollo applicate, provvedendo alla registrazione delle verifiche effettuate e all'adozione delle previste azioni correttive in caso di rilevazione di valori non conformi.

Il Comune si riserva la facoltà di verificare la conformità delle derrate utilizzate alle caratteristiche e agli standard stabiliti nel presente articolo e nell'allegato "*Caratteristiche delle derrate alimentari – Tabelle merceologiche*", anche mediante l'esame delle schede tecniche, delle etichette, delle certificazioni e della documentazione relativa ai prodotti impiegati.

Il Comune si riserva altresì la facoltà di verificare la corrispondenza dei pasti forniti al menù e alle grammature previste.

In caso di accertata non conformità delle derrate o delle preparazioni, C.M. Service S.r.l. dovrà provvedere tempestivamente alla sostituzione dei prodotti o dei pasti interessati, ferme restando le ulteriori conseguenze previste dal presente disciplinare.

Art. 5 – Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti destinati al Micronido comunale dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni della normativa vigente e alle procedure previste dal Piano di autocontrollo adottato dalla Ditta. Non sono ammesse etichettature incomplete, non conformi o prive, ove prevista, delle indicazioni in lingua italiana.

C.M. Service S.r.l. dovrà assicurare la corretta identificazione delle derrate destinate all'esecuzione del servizio e adottare modalità organizzative idonee a consentirne l'individuazione e la riconducibilità ai pasti forniti al Micronido comunale.

I prodotti ortofrutticoli freschi, biologici, da produzione integrata e convenzionali dovranno essere conservati nelle confezioni o negli imballaggi originali del produttore, confezionatore o condizionatore, muniti delle relative indicazioni ed etichettature secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Non dovranno essere rimosse, occultate o alterate le etichette originali necessarie all'identificazione e alla rintracciabilità del prodotto.

I prodotti biologici dovranno essere chiaramente identificabili mediante la relativa etichettatura e conservati secondo modalità idonee a distinguerli dai prodotti convenzionali. C.M. Service S.r.l. dovrà adottare le necessarie misure organizzative e precauzionali atte ad evitare confusioni o promiscuità tra prodotti biologici e convenzionali.

Le prescrizioni del presente articolo si applicano congiuntamente alle caratteristiche qualitative e merceologiche stabilite nell'allegato "*Caratteristiche delle derrate alimentari – Tabelle merceologiche*", che costituisce parte integrante e sostanziale del presente disciplinare.

Art. 6 – Rintracciabilità

C.M. Service S.r.l. dovrà garantire, per tutta la durata dell'affidamento, la rintracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti utilizzati nell'esecuzione del servizio, nel rispetto della normativa vigente e, in particolare, del Regolamento (CE) n. 178/2002 e del Regolamento (CE) n. 1831/2003, per quanto applicabili.

A tal fine la Ditta dovrà disporre di un sistema di gestione e di procedure documentate idonee a consentire l'identificazione delle derrate utilizzate nelle diverse fasi di preparazione dei pasti, nonché dei materiali destinati al contatto con gli alimenti, assicurando la possibilità di ricostruirne la provenienza, l'utilizzazione e la destinazione. Le procedure adottate dovranno consentire, per ciascun alimento o ingrediente utilizzato nella preparazione dei pasti, la registrazione e la disponibilità delle informazioni necessarie alla relativa identificazione e rintracciabilità, tra cui, ove applicabili, la denominazione dell'alimento o ingrediente, il produttore o la marca, il lotto, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione e ogni ulteriore elemento previsto dalla normativa vigente.

C.M. Service S.r.l. dovrà conservare la documentazione commerciale e fiscale relativa alle derrate impiegate nell'esecuzione del servizio, compresi i documenti di trasporto e le fatture, in modo da consentire la verifica della provenienza e delle caratteristiche dei prodotti utilizzati.

La documentazione dovrà consentire, ove applicabile, di individuare la quantità, la tipologia e le caratteristiche qualificanti delle derrate acquistate e impiegate, quali la provenienza biologica, DOP, IGP o altre caratteristiche previste dal presente disciplinare, dai Criteri Ambientali Minimi applicabili e dall'allegato "*Caratteristiche delle derrate alimentari – Tabelle merceologiche*".

Il Comune, tramite il Responsabile del Servizio o altro personale incaricato, potrà effettuare verifiche documentali e controlli presso i luoghi interessati dall'esecuzione del servizio, anche senza preavviso e negli orari compatibili con lo

svolgimento delle attività, al fine di accertare il rispetto delle prescrizioni relative alla rintracciabilità delle derrate e delle ulteriori condizioni stabilite dal presente disciplinare.

A tal fine C.M. Service S.r.l. è tenuta, su richiesta del Comune, a mettere a disposizione la documentazione necessaria alla verifica della provenienza, delle caratteristiche e della rintracciabilità delle derrate e dei materiali utilizzati nell'esecuzione del servizio.

Art. 7 – Confezionamento, trasporto e consegna dei pasti

Ultimata la preparazione, i pasti destinati agli utenti del Micronido comunale dovranno essere confezionati, identificati, trasportati e consegnati nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente, delle procedure previste dal Piano di autocontrollo HACCP adottato dalla Ditta e delle prescrizioni contenute nel presente disciplinare.

I pasti, preparati presso il centro di cottura ubicato nel medesimo complesso in cui ha sede il Micronido comunale, in Piazza San Carlo n. 1, dovranno essere trasferiti e consegnati presso i locali del Micronido secondo modalità atte a preservarne le caratteristiche qualitative, organolettiche e igienico-sanitarie e ad assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti e, ove necessario in relazione alla tipologia delle preparazioni e alle modalità di trasferimento, collocati in contenitori termici o isotermici idonei ad assicurare il mantenimento delle temperature sino alla consegna.

Le attrezzature e i contenitori utilizzati per il confezionamento, il trasferimento e la consegna dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA), nonché ai pertinenti Criteri Ambientali Minimi applicabili al servizio.

I contenitori utilizzati dovranno essere mantenuti in perfette condizioni igieniche e sottoposti a regolari operazioni di pulizia e sanificazione secondo le frequenze e le modalità previste dalle procedure di autocontrollo adottate dalla Ditta.

Le preparazioni destinate a diete speciali dovranno essere confezionate singolarmente, chiaramente identificate e mantenute separate dalle preparazioni ordinarie durante tutte le operazioni di confezionamento, trasferimento e consegna, in modo da prevenire contaminazioni crociate o scambi di pasti.

C.M. Service S.r.l. dovrà organizzare le operazioni di preparazione, confezionamento e consegna in modo da contenere al minimo il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione e assicurare la disponibilità dei pasti presso il Micronido entro l'orario concordato con il personale della struttura.

Le temperature degli alimenti dovranno essere mantenute e rilevate secondo la normativa vigente e le procedure previste dal Piano di autocontrollo HACCP della Ditta. Le relative registrazioni dovranno essere conservate e rese disponibili al Comune su richiesta.

Qualora venga riscontrata una non conformità relativa alla temperatura, al confezionamento, alle condizioni igieniche o ad altro elemento tale da non consentire di assicurare l'idoneità del pasto al consumo, lo stesso non potrà essere somministrato e C.M. Service S.r.l. dovrà provvedere tempestivamente alla sua sostituzione in tempo utile per il consumo.

C.M. Service S.r.l. dovrà provvedere alla tempestiva sostituzione dei contenitori e delle attrezzature utilizzati qualora, per usura, danneggiamento o altre cause, non risultino più idonei ad assicurare la corretta conservazione e consegna dei pasti.

Nell'utilizzo degli imballaggi e dei materiali necessari all'esecuzione del servizio, la Ditta dovrà rispettare i pertinenti Criteri Ambientali Minimi, privilegiando, ove applicabile, soluzioni riutilizzabili, riciclabili, biodegradabili o compostabili e comunque atte a ridurre la produzione di rifiuti.

Art. 8 – Organizzazione del lavoro e della produzione

C.M. Service S.r.l. è tenuta ad organizzare le attività di produzione e il personale impiegato nel servizio in modo da garantire il corretto e regolare svolgimento di tutte le operazioni, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente e delle procedure previste dal proprio Piano di autocontrollo HACCP.

Il personale non dovrà effettuare contemporaneamente operazioni tra loro incompatibili sotto il profilo igienico-sanitario, al fine di evitare rischi di contaminazione, con particolare riguardo alle contaminazioni crociate.

L'organizzazione del personale nelle diverse fasi di lavorazione dovrà essere tale da consentire l'esatta individuazione delle responsabilità e delle mansioni e assicurare il regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento dei pasti.

Le operazioni rilevanti sotto il profilo igienico-sanitario dovranno essere effettuate secondo procedure definite, conosciute dal personale interessato e documentate nell'ambito del Piano di autocontrollo HACCP adottato dalla Ditta.

C.M. Service S.r.l. dovrà disporre di idonei diagrammi di flusso relativi alle preparazioni alimentari e alle diverse fasi dell'attività oggetto dell'affidamento, con chiara individuazione delle modalità operative e delle relative responsabilità, integrati nel Piano di autocontrollo HACCP.

I locali nei quali vengono svolte le attività di preparazione, manipolazione, cottura e confezionamento degli alimenti dovranno essere idonei alle operazioni effettuate e dotati delle attrezzature e dei dispositivi necessari alla loro corretta esecuzione, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

La produzione dovrà avvenire nel rispetto degli standard igienici e dei requisiti microbiologici previsti dalla normativa vigente. C.M. Service S.r.l. dovrà adottare tutte le misure organizzative e operative necessarie a prevenire contaminazioni degli alimenti durante le diverse fasi della lavorazione e a garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei pasti destinati agli utenti del Micronido comunale.

Art. 9 – Obblighi della Ditta e continuità del servizio

C.M. Service S.r.l. è tenuta ad assicurare la regolare e continuativa esecuzione del servizio per l'intera durata dell'affidamento, impiegando personale idoneo alle mansioni svolte e adeguatamente formato in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, procedure HACCP, gestione degli allergeni e delle diete speciali, rintracciabilità, preparazione e confezionamento degli alimenti, nonché pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate.

Il personale impiegato dovrà osservare le disposizioni igieniche previste per la manipolazione degli alimenti e utilizzare il vestiario e gli eventuali dispositivi necessari allo svolgimento delle proprie mansioni. Restano a carico della Ditta tutti gli obblighi inerenti alla gestione, formazione e organizzazione del proprio personale.

C.M. Service S.r.l. dovrà applicare per tutte le attività oggetto dell'affidamento le procedure previste dal proprio Piano di autocontrollo HACCP, provvedendo alla corretta tenuta e conservazione delle relative registrazioni. La Ditta garantisce altresì la rintracciabilità delle materie prime impiegate, la corretta gestione delle non conformità e l'adozione delle conseguenti azioni correttive.

In caso di guasto delle attrezzature, indisponibilità del mezzo di trasporto, inconvenienti presso il centro di cottura o altri impedimenti organizzativi, la Ditta dovrà adottare tempestivamente le soluzioni necessarie ad assicurare comunque la preparazione e la consegna dei pasti. Qualsiasi evento suscettibile di determinare l'interruzione del servizio o un ritardo tale da incidere sulla regolare somministrazione dovrà essere immediatamente comunicato al Comune.

Il servizio non potrà essere sospeso o abbandonato unilateralmente dalla Ditta.

Art. 10 – Controllo dell'esecuzione, non conformità e contestazioni

Il Comune, tramite il Responsabile del Servizio o altro personale incaricato, si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento la corretta esecuzione delle prestazioni oggetto dell'affidamento.

Le verifiche potranno interessare la corrispondenza tra il numero dei pasti richiesti e quelli consegnati, il rispetto del menù e delle relative grammature, la qualità e le condizioni dei pasti, la corretta predisposizione e identificazione delle diete speciali, la puntualità della consegna, il mantenimento delle temperature e le condizioni igieniche dei contenitori e delle attrezzature utilizzate. Potrà altresì essere richiesta l'esibizione della documentazione relativa alle verifiche effettuate nell'ambito del Piano di autocontrollo, alla rintracciabilità delle derrate, alle operazioni di pulizia e sanificazione e alla gestione delle eventuali non conformità.

C.M. Service S.r.l. è tenuta a prestare la necessaria collaborazione ai fini dell'effettuazione dei controlli e a mettere a disposizione la documentazione richiesta per quanto attinente alle prestazioni oggetto del presente affidamento.

Le irregolarità riscontrate saranno contestate alla Ditta, che dovrà provvedere, ove possibile, alla loro immediata eliminazione e fornire le proprie osservazioni entro il termine indicato dal Comune. Qualora la non conformità riguardi un pasto destinato alla somministrazione giornaliera e ne impedisca l'utilizzo, C.M. Service S.r.l. dovrà provvedere alla sua sostituzione in tempo utile per il consumo.

La mancata consegna dei pasti, il ritardo tale da compromettere la regolare somministrazione, il mancato rispetto del menù o delle grammature, l'errata predisposizione di una dieta speciale, il mancato rispetto delle temperature o delle prescrizioni igienico-sanitarie e, più in generale, l'inosservanza delle condizioni stabilite dal presente disciplinare costituiscono irregolare esecuzione della prestazione e saranno valutati dal Comune ai fini dei conseguenti provvedimenti.

In caso di inadempimento grave o reiterato, tale da compromettere la regolare prosecuzione del servizio o la sicurezza degli utenti, il Comune potrà procedere alla risoluzione del rapporto, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni. Resta salva la facoltà del Comune di non riconoscere corrispettivo relativamente alle prestazioni non correttamente eseguite ovvero ai pasti non conformi.

Art. 11 – Corrispettivo, fatturazione e pagamento

Per l'esecuzione del servizio è previsto un importo complessivo presunto di € 4.872,00 oltre IVA al 4%, per complessivi € 5.066,88, determinato sulla base di una previsione di n. 1.050 pasti.

Il corrispettivo si intende comprensivo di tutti gli oneri necessari alla completa esecuzione delle prestazioni previste dalla determinazione di affidamento e dal presente disciplinare. La fatturazione avverrà sulla base del numero dei pasti effettivamente richiesti e regolarmente forniti nel periodo di riferimento.

La liquidazione delle fatture sarà effettuata previa verifica della corrispondenza tra le prestazioni fatturate e quelle effettivamente rese, nonché della regolare esecuzione del servizio secondo le condizioni stabilite dal presente disciplinare e della regolarità contributiva della Ditta.

Qualora siano state formulate contestazioni in ordine all'esecuzione delle prestazioni, il Comune potrà sospendere la liquidazione delle somme riferibili alle prestazioni contestate sino alla definizione delle stesse.

Il pagamento sarà effettuato mediante bonifico sul conto corrente dedicato comunicato da C.M. Service S.r.l., nel rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n. 136/2010.

Art. 12 – Disciplina del rapporto e disposizioni finali

La relazione derivante dall'affidamento è disciplinata dalla determinazione del Responsabile del Servizio n. 7 del 27/08/2026, dal presente disciplinare, che della stessa costituisce parte integrante e sostanziale, e dalle disposizioni normative e regolamentari applicabili al servizio.

C.M. Service S.r.l. assume tutti gli obblighi derivanti dall'esecuzione delle prestazioni affidate e risponde della corretta esecuzione delle attività poste a proprio carico, ferme restando le responsabilità previste dalla normativa vigente.

Per quanto non espressamente disciplinato dai predetti atti si applicano, in quanto compatibili, le disposizioni del D.Lgs. n. 36/2023, le norme del Codice civile e le ulteriori disposizioni vigenti in materia.

La sottoscrizione del presente disciplinare da parte di C.M. Service S.r.l. comporta la piena e integrale accettazione delle condizioni in esso contenute.

Vezza d'Alba, lì 27/08/2026

Per C.M. SERVICE S.R.L.

Il Legale Rappresentante
per integrale accettazione

F.TO ALDO BALDUCCI

**ALLEGATO AL DISCIPLINARE DI SERVIZIO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
PRESSO IL MICRONIDO COMUNALE “I CUCCIOLI”.**

COMUNE DI VEZZA D’ALBA PROVINCIA DI CUNEO

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER IL MICRONIDO DEL
COMUNE DI VEZZA D’ALBA**

NORME GENERALI

La documentazione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica vuole svolgere una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela ambientale attraverso la determinazione delle prescrizioni per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva scolastica, la descrizione delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e il rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica e la fornitura di derrate alimentari".

È a carico della ditta appaltatrice l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti.

L'Impresa Aggiudicataria deve utilizzare, per la preparazione dei pasti, le derrate elencate nel presente allegato salvo eventuali migliorie presentate in sede di presentazione progetto.

Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti. I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi e/o loro tossine, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.

Gli alimenti destinati alla preparazione dei pasti oggetto del presente capitolato, dovranno rispettare i requisiti previsti nei *C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi)- Lett c-Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)*, approvati con D.M.n.65/2020.

Ricordiamo che la ristorazione collettiva ha come scopo primario il miglioramento dello stato di salute della popolazione e deve garantire prioritariamente i requisiti di food safety (sicurezza igienico microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente) raggiungendo al contempo un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale.

In particolare, si fa rilevare la necessaria conformità a:

D. Lgs. 114/06 (allergeni alimentari);

Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);

Reg. CE n. 178/2002 (sicurezza alimentare);

Decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021 "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica";

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti UE n. 848 / 2018, n. UE 2491/2001 s.m.i, che modifica il Reg. CEE 2092/1991, n. CE 1235/2008, UE n. 1165/2021. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e le etichette devono rispondere ai requisiti dei D. Lgs 231/2017, 114/06 e Reg UE 1169/2011.

Si riserva la facoltà di poter richiedere all'Impresa Appaltatrice l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato - di equivalente valore economico - previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OMG). A tal proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente ed emananda, sia nazionale che comunitaria.

I menù dovranno essere pubblicati on line sul sito del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno del centro di cottura e dei refettori, in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati (CAM DM 65/2020).

L'Impresa Appaltatrice, per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al Decreto 10 marzo 2020, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.

Nel caso in cui uno o più prodotti aventi le caratteristiche e specificità merceologiche suddette, obbligatoriamente richiesti dalla Stazione Appaltante o introdotti a titolo di miglioria dall'Impresa Appaltatrice, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali. L'Impresa Appaltatrice ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, attestando l'indisponibilità sul mercato degli stessi.

Qualora si verificassero ripetute sostituzioni di alimenti, il Committente si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato dei prodotti e di applicare eventuali penalità oltre a quelle già previste per il mancato raggiungimento degli obiettivi.

Le materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore" dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondere alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in base alla deperibilità del progetto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti.

Per regimi dietetici particolari, al di là del presente capitolato, si farà riferimento ad indicazioni circostanziate e particolareggiate, basate sulla documentazione medica relativa

Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando in tal modo di avere un'eccessiva scorta di alimenti nei magazzini, soprattutto per quelli deperibili.

E' importante acquistare confezioni di pezzatura rispondente alle necessità giornaliere/settimanali, in maniera da evitare la conservazione di alimenti deperibili in confezioni aperte

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER CATEGORIE

Le derrate alimentari dovranno inoltre corrispondere ai seguenti criteri qualitativi:

1) CEREALI - FARINE E LORO DERIVATI

1.0 IL PANE COMUNE E INTEGRALE

Il pane deve avere le caratteristiche previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 Titolo III e dalla normativa successiva.

Il pane deve essere prodotto nel medesimo giorno della consegna e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La farina utilizzata non deve provenire da OGM, deve essere di provenienza italiana, non sono permessi prodotti derivati da grani coltivati in UE e extra-UE.

Il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere prodotto con farina di grano tenero di tipo "0" o "00" oppure con farina integrale, lievito, sale ed acqua, privo di grassi aggiunti o additivi.
- essere fresco, ben lievitato, e di cottura regolare ed omogenea, in modo che la mollica risulti morbida.
- avere la crosta dorata, croccante e friabile, omogenea di colore caratteristico per i vari tipi.
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, di farina cruda, di muffa o altro.
- Deve essere privo di odori e sapori anomali

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi e durante il trasporto devono essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Per i bambini delle scuole d'infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Deve essere fornito un singolo panino del peso corrispondente alla grammatura prevista per ogni fascia di età.

1.2 PANE GRATTUGGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, di normale panificazione, non deve contenere grassi di origine animale (es. strutto) ed essere in confezioni sigillate senza difetti, rotture o altro. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, muffe, parassiti, larve o altri agenti infestanti. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Il pane grattugiato deve essere prodotto e confezionato in Italia.

1.3 FARINA BIANCA TIPO OO, O SEMOLA

La farina di grano tenero o farina integrale di grano tenero è il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato delle sostanze estranee e delle impurità.

La farina:

- deve possedere le caratteristiche di composizione di qualità previste dalla legge,
- non deve contenere sostanze imbiancanti non consentite dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite
- non deve possedere corpi estranei, parassiti o frammenti di insetti o muffe.
- non deve presentare umidità, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari, in quantità superiore ai limiti prescritti dalla legge
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro.
- Prodotta e confezionata in Italia

La farina di mais

Ottenuta dalla macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o per altre cause, non deve contenere sostanze vietate dalle normative vigenti.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modificazioni.

Deve essere inserita nel Prontuario degli Alimenti per Celiaci.

Provenienza: Filiera Italiana

1.4 PRODOTTI DA FORNO, FETTE BISCOTTATE, GRISSINI, CRAKERS, CROSTINI

Devono essere prodotti e confezionati in Italia.

Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti.

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti.

I prodotti devono essere freschi, in particolare i grissini devono essere friabili e di facile masticazione, e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. È escluso l'uso di grassi animali e di oli vegetali diversi dall'olio d'oliva o extra vergine di oliva

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Per la fornitura come merenda il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

1.5 I DOLCI

Potranno essere somministrati torte o dolci a base di Pan di Spagna, pasta sfoglia o pasta frolla, semplici o addizionati di marmellata o frutta.

Sono da escludersi tutti i dolci a base di creme di qualsiasi genere.

1.6 PASTA

La pasta deve essere corrispondente alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti.

Sono denominate pasta di semola di grano duro, pasta di semolato di grano duro e pasta integrale i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente con semola di grano duro o con semolato di grano duro o con semola integrale di grano duro ed acqua.

Pasta essiccata, deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate,

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni Kg di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto.

La pasta deve essere fornita in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore: se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tali da soddisfare le esigenze del consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. Deve resistere alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido.

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

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste nelle tabelle dietetiche.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta da farine di grano, acqua, lievito e sale.

Per le modalità di conservazione e di deposito in dispensa si rimanda a quanto previsto dalla normativa vigente.

Si richiede una volta a settimana l'utilizzo della pasta integrale.

1.7 GNOCCHI

Gli gnocchi forniti devono essere preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso. Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero e con patate, senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro.

Prodotto e confezionato in Italia

1.8 IL RISO deve;

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma)
- essere di filiera italiana
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in preconfezioni sottovuoto, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale e comunque alterarne la composizione naturale.
- risultare indenne da infestanti, parassiti, larve
- corrispondere per caratteristiche merceologiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti

Le confezioni devono essere intatte e sigillate

1.9 ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondali, di colore bianco- giallo paglierino. Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

Devono essere di filiera comunitaria

2) OLI E GRASSI

2.0 OLIO

Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extra vergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia e deve essere rispondente ai requisiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente

L'olio extravergine di oliva richiesto deve essere 100% italiano, quindi prodotto con olive italiane, lavorato e confezionato in Italia, 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.

L'olio di semi di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale.

Deve essere indicata chiaramente la specie di origine, deve essere esente da coloranti aggiunti, non deve presentare gusto e aroma di rancido, muffa o fumo.

L'olio deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata che non devono presentare difetti (ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro). Le confezioni devono essere dotate di un tappo che permetta la chiusura ogni volta si renda necessario.

2.1 BURRO

Il burro deve:

- essere preparato in uno stabilimento riconosciuto e deve presentare marchiatura di identificazione di cui all'allegato II, sezione I del regolamento (CE) n. 853/04
- essere confezionato a norma di legge
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.
- essere ottenuto da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione
- aver subito un processo di pastorizzazione
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C
- risultare fresco, non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili.

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

È tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti in materia.

Non è consentito l'uso di margarina.

L'utilizzo del burro, esclusivamente a crudo, deve essere limitato alle preparazioni che lo prevedono espressamente in ricetta.

3) LEGUMI CONSERVATI /LEGUMI SECCHI

3.0 I legumi secchi devono:

- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzabili a difesa delle derrate alimentari immagazzinate

- puliti; di pezzatura il più possibile omogenea con leggeri difetti di forma; sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali; privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.); uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- Essere di filiera italiana

I legumi secchi richiesti sono: ceci, fagioli, lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato)

3.1 I legumi freschi devono possedere le seguenti caratteristiche:

- interi, sani, privi di ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di origine parassitaria;
- puliti, freschi, turgidi e senza alcun segno di ammolimento;
- non pre-germogliati;
- privi di umidità esterna anomala;
- privi di odori e sapori anomali.

La modalità di cottura da utilizzare per tutte le verdure destinate alla preparazione di contorni cotti deve essere al forno o al vapore, è consentita la lessatura esclusivamente per le verdure destinate alla preparazione di puree.

4) PRODOTTI SURGELATI

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 N. 110/1992, Circolare Ministeriale n. 21/92 e D.M. 493/95 e successive modifiche.

I veicoli da trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (dpr 327/80 e ss.mm.) ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature. Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ed assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

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

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore e sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti.

4.0 PRODOTTI ITTICI - PESCE SURGELATO

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, allo scongelamento deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Puliti, privi di lische, pelle o altro scarto, confezionati in confezioni pronte all'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Dovranno rispettare le norme vigenti in materia e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quell'ambiente.

I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale, attacchi parassitali e devono avere pezzatura omogenea.

Non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superficie da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale congelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione, infine non devono sviluppare odore di rancido.

E' vietato l'uso di alimenti panati già preparati e confezionati.

Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di platessa, nasello, merluzzo.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti ittici somministrati, sia freschi e che surgelati o conservati, devono provenire da zone di origine FAO 37 o FAO 27 e avere le caratteristiche di specie e di taglia previste nei Cam vigenti. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico, deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesca da "allevamento a valle"

4.1 VERDURE SURGELATE

Devono rispondere ai requisiti delle verdure fresche. Devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati. L'aspetto deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità,

Non si devono rilevare alterazione (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni; non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei, insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata; il calo peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo.

Sono ammessi come surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, e bieta.

Filiera italiana – almeno 50% biologico

5) CARNI FRESCHE

5.0 CARNE BOVINA FRESCA SOTTOVUOTO

Carni fresche: comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo destinato ad assicurarne la conservazione.

In linea con i CAM D.M. n. 65 del 10/03/2020 e con il decreto 29 aprile 2024 "Modifica del decreto 18 dicembre 2017, recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", Allegato I, deve essere di filiera italiana e biologica per almeno il 50%. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti.

Le carni bovine devono rispettare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Le carni devono essere confezionate sottovuoto e non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, senza macchie superficiali di colorazioni anomale.

La carne bovina biologica deve provenire da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia.

La carne bovina deve essere ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.

La carne di razza bovina Piemontese deve essere di filiera corta o chilometro zero. Il fornitore di carni di razza Piemontese deve aderire ad un Consorzio di Tutela della razza Piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura.

La carne bovina di razza Piemontese deve essere ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.

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

L'etichettatura deve essere conforme secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del

prodotto. È ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione riguardante l'appartenenza alla razza piemontese deve essere sempre indicata.

Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

Non deve essere utilizzata carne bovina biologica e di razza piemontese con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico – sanitarie, ai sensi del DPR n. 327 del 26/3/1980.

La confezione deve riportare una etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di conservazione (refrigerato), la riproduzione del bollo sanitario.

5.1 CARNE SUINA FRESCA SOTTOVUOTO

La carne di suino:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigenti
- deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti e autorizzati ai sensi del D.Lgs n. 286/94
- deve essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine e possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata
- essere preferibilmente già disossata e confezionata sottovuoto in tagli anatomici già pronti per l'uso
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine.
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto, in modo che siano facilmente verificabili.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione

Dovrà essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di certificazione volontaria relativa ai requisiti "benessere animale" e "allevamento senza antibiotici", come indicato nei CAM.

5.2 CARNI AVICOLE FRESCHE SOTTOVUOTO

Possono essere somministrati i seguenti prodotti:

Pollo. Cosce (prive di piume su tutti i tagli), sotto cosce/sova cosce, fusi, petto

Tacchino: fesa e petti di tacchino

Condizioni generali delle carni avicole:

- devono garantire le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, delle normative nazionali e comunitarie vigenti.
- devono provenire da uno stabilimento italiano, riconosciuto ai sensi della normativa vigente;
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A - Reg. CE 1234/2007;
- devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi alla normativa
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, senza penne o spuntoni né piume.
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- le carni di pollo (di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso,
- le carni di tacchino (di età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine, sternale molto flessibile.

Filiera italiana – biologica per almeno il 20% in peso, e le restanti somministrazioni di carne devono essere conformi a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 29/07/2004, quali "allevamenti senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" o "rurali all'aperto".

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

6) SALUMI

Sono ammessi esclusivamente salumi crudi e cotti di produzione nazionale, preferibilmente DOP, IGP e tradizionali.

6.0 PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da cosce di suino, disossate o montate.

Deve essere conforme alle normative nazionali e comunitarie vigenti, inoltre non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte. Altre caratteristiche.

- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità.
- all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso fatto, né di odori sgradevoli.
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.
- essere affettato il giorno stesso del consumo e essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare, quindi può essere preventivamente sgrassato.

La confezione deve essere conforme al D.Lgs 108/92 e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Provenienza: Filiera Italiana - Almeno il 30% in peso deve essere biologico. La restante somministrazione deve essere a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna", in conformità al regolamento (UE) 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014

6.1 PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo deve essere prodotto da coscia fresca di suino ed essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. E' richiesta la fornitura di prosciutto DOP (Denominazione di origine Protetta) che il riporti il marchio del Consorzio di Tutela.

In particolare, deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso non inferiore ai Kg 7
- avere masse muscolari di color rosa o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse

- la carne deve avere un sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico, deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione, avere odore, colore e sapore sgradevoli e caratteristici.
- deve essere affettato il giorno del consumo
- deve possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dal disciplinare di produzione.

7) PRODOTTI CASEARI

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97). La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione. L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione

7.0 LATTE U.H.T INTERO E FRESCO PASTORIZZATO

L'alimento deve:

- deve essere conforme alle caratteristiche previste dalle normative nazionali e comunitarie vigenti
- Provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento come previsto dal Reg. CE 854/04
- Avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni per il latte fresco pastorizzato e di almeno 75 giorni per quello UHT.

Filiera Italiana – 100% biologico

7.1 YOGURT NATURALE /YOGURT ALLA FRUTTA

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilis*), in determinate condizioni.

Lo yogurt deve essere intero, naturale, alla frutta di buona qualità, fornito in confezioni monodose da 125 g., non deve contenere coloranti.

Deve essere prodotto con latte proveniente da animali allevati con metodi biologici secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Deve essere privo di aromi e additivi, deve rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto, non presentare odori, sapori e colorazioni anomale, muffe e contenere lieviti.

7.2 FORMAGGI

I formaggi dovranno essere di prima scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici e organolettici propri per ogni singolo prodotto.

Si richiede per la presente sub categoria merceologica la fornitura di prodotti "a filiera corta" e/o DOP e/o IGP; questi, pertanto, dovranno riportare la marcatura o il contrassegno specifico.

7.2.1 PARMIGIANO REGGIANO DOP O GRANA PADANO DOP

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" o "Grana padano" e dovrà

- essere di prima scelta
- avere ottimo sapore e profumo
- avere una stagionalità che rispetti i disciplinari di produzione dei su citati formaggi
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato
- Essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere
- Essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore

7.2.2 FORMAGGI FRESCHI e a MEDIA STAGIONATURA

I formaggi devono avere i seguenti requisiti generali e corrispondere alle caratteristiche specifiche indicate nei paragrafi successivi:

- Essere di prima scelta e possibilmente a "medio contenuto di grassi"
- Essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alla normativa che regola la produzione di prodotti di origine animale e il settore lattiero caseario. Tutte le confezioni devono essere consone alle prescrizioni della normativa vigente in tema di etichettatura.
- essere prodotti da puro latte vaccino fresco o pastorizzato
- avere ottimo sapore e profumo; avere una stagionatura consona al tipo di prodotto e al rispetto di eventuali disciplinari di produzione
- aver normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità
- avere pasta uniforme formata. Continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescenze e altro.
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazione anomala o altre cause.
- essere forniti in confezioni chiuse
- Essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore

Il formaggio con denominazione d'origine, quando viene commercializzato in parti preconfezionate, sull'involucro deve riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal D.P.R. del 22/09/81. Tali diciture devono essere riportate anche sulle confezioni destinate ai trasferimenti interni fra stabilimenti della stessa ditta.

Al fine di garantire la tracciabilità, per tutti i formaggi, è obbligatorio definire l'area di produzione del latte

Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327/1980.

8) OVOPRODOTTI

8.0 UOVA FRESCHE/PASTORIZZATE

Le uova intese quali ingredienti di altri piatti (frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci) oppure per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova (uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque) devono essere di filiera corta o chilometro zero, essere per una maggiore gradibilità e qualità fresche.

Si dovranno pertanto usare preferibilmente uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A (evidenziata in etichetta anche con il termine "uova fresche"), privi di additivi.
- biologiche
- il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangime di origine vegetale.
- essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa
- Provenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato.
- Essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari
- Essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.
- Non devono essere presenti impurità o frammenti di guscio

Dovranno essere controllate con una particolare attenzione al trattamento finalizzato ad una maggior sicurezza microbiologica.

E' ammesso l'utilizzo di prodotto pastorizzato nel rispetto della normativa vigente.

9) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Sono richiesti prodotti biologici, stagionali a Km0 e filiera corta, nel rispetto dei criteri indicati dai CAM di cui al DM N. 65 DEL 10/03/2020.

I prodotti ortofrutticoli devono essere conformi al regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, concernente l'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli, e ss.mm.ii.

9.0 La frutta e la verdura devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste.
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà
- essere matura fisiologicamente, e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari
- essere acquistati nel periodo di giusta maturazione, rispettando la locale e naturale stagionalità;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità
- essere esenti da danni causati dal gelo e da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici
- non essere bagnati o eccessivamente umidi
- essere privi di odori o sapori anomali
- essere freschi non sottoposti a processo di trasformazione
- appartenere alla categoria commerciale: 1[^]
- non devono aver subito trattamenti fisici o chimici per accelerare o ritardare le specifiche di qualità previste, per gli stessi dalla specifica normativa italiana o regolamenti CE.
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti.
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca Dati Operatori Ortofrutticoli (tranne per i soggetti e prodotti esonerati) con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i prodotti biologici o biodinamici dovranno essere provvisti di idonea certificazione, in conformità al regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

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

E' consentito per motivi organizzativi l'impiego di ortaggi surgelati qualora non siano reperibili del prodotto fresco.

I prodotti ortofrutticoli non devono essere di provenienza extra comunitaria, poiché potrebbero contenere residui di antiparassitaria in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea, oltre ad aver subito sovente, una maturazione forzata.

La frutta deve essere di provenienza italiana se non per motivi di non reperibilità del prodotto, e comunque non Extra UE salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.).

La frutta di stagione per i bambini delle scuole d'infanzia dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma.

9.1 PRODOTTI DI IV GAMMA

Pur essendo preferibile l'utilizzo di verdura fresca, se per esigenze di vario tipo si dovesse richiedere l'utilizzo di verdure di IV gamma, limitare essenzialmente la scelta a insalata, patate, carote e broccoli. Le confezioni devono essere aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo e deve essere effettuato un ulteriore lavaggio in cucina, anche se l'indicazione della ditta produttrice non lo prevedesse.

I prodotti di IV gamma devono essere conformi alla legge 13 maggio 2011 n. 77 "*Disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma*".

In casi particolari (rottura delle attrezzature, disagio nelle forniture.) possono essere forniti occasionalmente in IV gamma anche altri ortaggi o tipi di frutta, previa comunicazione al Comune.

10) ALIMENTI/ CONSERVE ALIMENTARI / PRODOTTI CONSERVATI

10.0 POMODORI PELATI / POLPA DI POMODORO

Devono possedere i requisiti minimi previsti dal dm 11/08/2017 e successive modifiche.

Pomodori pelati devono essere di tipo lungo privati dalla buccia, ottenuto da frutto fresco, sano maturo e ben lavato, privo di larve, insetti, difetti dovuti a malattia ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia sopracitate. Il modo di presentazione è legato alle consuetudini commerciali e la relativa denominazione di vendita deve fornire al consumatore una chiara informazione sulla tipologia del prodotto

Devono presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo. I contenitori non devono presentare difetti, come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge.

Provenienza: filiera italiana – almeno 33% biologico.

10.1 PESTO CONFEZIONATO

Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale

Il peso deve essere di produzione biologica nazionale, non deve presentare odore o sapore anormali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere fornito in quantità tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. È vietato conservare il prodotto in rimanenza.

10.2 TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere ottenuto dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno".

Deve possedere i requisiti previsti nel Reg. 1536/92.

Deve essere di colore chiaro. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, compatto e non sbriciolato.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve essere conforme a quanto riportato nel paragrafo "pomodori pelati".

Il pesce deve provenire dalle zone di pesca FAO37 – FAO 27.

11) DERIVATI DALLA FRUTTA E DEVANDE

11.0 SUCCHI di FRUTTA, NETTARI DI FRUTTA, MOUSSE O PUREA DI FRUTTA

Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "Contiene naturalmente zuccheri".

Provenienza: filiera italiana – 100% biologico

11.1 CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA/GELATIVE DI FRUTTA

Normativa di riferimento e indicazioni generali:

.D.Lgs 20/2/2004 n. 50 in attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, destinate all'alimentazione umana.

Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta

La frutta non deve essere inferiore al 50%

Non sono concessi dolcificanti diversi dal saccarosio.

Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare né riscontrare né caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, né sapori estranei.

Le confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose

Filiera italiana – 100% biologico

12) DOLCI E DESSERT

12.0 IL BUDINO deve:

- essere privo di coloranti e conservanti
- essere assortito in almeno due gusti da somministrarsi a rotazione
- deve essere prodotto e confezionato in Italia,

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e in contenitori sigillati. Il latte utilizzato deve corrispondere ai requisiti igienico sanitari come da D.M. 09/05/91 N. 184 e D.P.R. 14.01.97 n. 54 "Regolamento recante attuazione delle Dir. 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

12.1 BISCOTTI SECCHI

Gli ingredienti principali devono essere: farina di grano tenero, zucchero o miele, burro oppure olio vegetale (esclusi l'olio di palma, cocco e colza), lievito.

Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità

Non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento.

Devono essere consegnati in confezioni multi porzione.

Prodotti e confezionati in Italia

12.2 ZUCCHERO SEMOLATO

Deve essere estratto dalla barbabietola, non deve essere sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche e minerali. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Il prodotto deve essere conforme al D.lgs 51/2004.

Le confezioni devono riportare etichettatura conforme a quanto prescritto dalla normativa vigente. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Prodotto e confezionato in Italia

13) PRODOTTI VARI / CONDIMENTI

13.0 ACETO BIANCO/ROSSO/DI MELE

Deve essere prodotto dalla fermentazione acetica del vino o di altri liquidi alcolici, di sapore acre, contenente acido acetico.

L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione.

Filiera italiana

13.1 SALE ALIMENTARE COMUNE

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze deve essere di filiera italiana e conforme alle disposizioni di legge. Il prodotto non deve contenere impurità o corpi estranei e assente da qualsiasi additivo.

E' previsto esclusivamente sale iodato.

13.2 PIANTE AROMATICHE E SPEZIE

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, rosmarino alloro, origano) utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa

Possono essere utilizzate le seguenti spezie: zafferano in polvere, noce moscata, chiodi di garofano, cannella, composti di spezie privi di glutammato.

Devono essere di filiera italiana

13.3 ACQUA

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale, nei locali di refettorio e somministrata in caraffe chiuse di capacità non superiore a 1 litro.

In casi di emergenza, la stessa potrà essere sostituita — a cura e spese della ditta esecutrice — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 0,33 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%.

Si richiede acqua microfiltrata con spese di installazione delle apparecchiature a carico della ditta aggiudicataria.

14) PRODOTTI DIETECICI

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere e pertanto l'Impresa Appaltatrice sarà tenuta a fornire:

ALIMENTI SENZA GLUTINE: dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per

celiaci, base per pizza – pasta) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menu del tutto simile al menu autorizzato e vigente;

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE;

ALIMENTI A BASE DI SOIA: dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menu del tutto simile a menu autorizzato e vigente.

L'Impresa Appaltatrice sarà inoltre tenuta a fornire prodotti dietetici e diete terapeutici, anche se non presenti nelle tabelle merceologiche degli alimenti, le cui caratteristiche corrispondano a quanto prescritto dalla normativa vigente

15) ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

16. GENERI ALIMENTARI VIETATI

E' assolutamente vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- Materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili.
- Semilavorati di V gamma,
- Semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere
- Carni precotte,
- Patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti,
- Basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
- Carni bovine e avicuniole congelate/surgelate,
- Prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati,
- Olio di palma, di cocco e di colza,
- Formaggi fusi/contenenti sali di fusione,
- fiocchi di patate
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti

La ditta esecutrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'ente committente intenderà attuare sul menu in uso.