



Comune di Pordenone

**SETTORE II: CULTURA, ISTRUZIONE, SPORT, POLITICHE GIOVANILI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI NECESSARIE
PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E DELLE MERENDE PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA STATALI, I NIDI D'INFANZIA E I PUNTI VERDI COMUNALI**

PERIODO SETTEMBRE 2021 – AGOSTO 2025

CIG 87649097B7

Pordenone, maggio 2021

**IL RUP
Dott.ssa Flavia Leonarduzzi**

INDICE

Premessa

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 - DESTINATARI DELLA FORNITURA E QUANTIFICAZIONE DELLE PRESTAZIONI

ART. 3 - DURATA

ART. 4 - IMPORTO

ART. 5 - DESCRIZIONE DELLA FORNITURA

ART. 6 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

**ART. 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE – QUALITATIVE GENERALI DELLE
DERRATE ALIMENTARI**

ART. 8 - CONSEGNA E TRASPORTO

ART. 9 - CONTROLLO DELLA QUALITA' DELLA FORNITURA NEL SUO COMPLESSO

ART. 10 - SISTEMA AUTOCONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E TRACCIABILITA'

ART. 11 - CARATTERISTICHE IMBALLAGGI

ART. 12 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

ART. 13 - OBBLIGHI DELLA STAZIONE APPALTANTE

ART. 14 - CONTROLLI E VERIFICA DI CONFORMITA'

ART. 15 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

ART. 16 - DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO A CONTRIBUTIONI

ART. 17 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA SICUREZZA

ART. 18 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

ART. 19 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

ART. 20 - PENALI

ART. 21 - RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 23 - DISPOSIZIONI ANTICORRUZIONE E ANTIMAFIA

ART. 24 - DOMICILIO DEI CONTRAENTI

ART. 25 - NORMATIVA APPLICABILE

ART. 26 - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

ART. 27 - TRATTAMENTO DATI

Premessa

L'Amministrazione comunale di Pordenone gestisce in forma diretta 5 cucine, due all'interno dei nidi d'infanzia e tre all'interno delle scuole dell'infanzia statali cittadine per la preparazione delle merende e dei pasti, promuovendo l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica possa costituire un importante strumento di diffusione dei principi fondamentali dell'educazione alimentare e del corretto stile nutrizionale, al fine di delineare le abitudini di un consumo consapevole e uno stile di vita sano.

La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un fattore determinante per la salute della singola persona e della comunità, impattando positivamente sull'ambiente e concorrendo alla produzione e alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale e allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.

Pertanto, certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente Capitolato, che devono essere valorizzate nell'ottica di orientare le scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori.

Al fine di qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica, le derrate dovranno essere fornite in conformità al Decreto Interministeriale del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" e nel rispetto della Legge regionale del Friuli Venezia Giulia n. 15 dell'8 agosto 2000 "Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare" (testo vigente coordinato alla Legge regionale n. 2 del 6 febbraio 2018).

Inoltre, l'Amministrazione comunale ritiene di particolare interesse:

- a) l'offerta di specifici prodotti (DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri;
- b) il contenimento degli impatti ambientali e la freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti infatti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione / trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement - PANGPP predisposto dal Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a chilometro zero e a filiera corta, prodotti che quindi abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Costituisce oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto, di seguito capitolato, l'affidamento del servizio di fornitura di generi alimentari necessari per la produzione dei pasti e delle merende per n. 8 scuole dell'infanzia statali, n. 2 asili nido e n. 2 punti verdi estivi comunali per bambini dai 3 ai 6 anni.
2. La fornitura delle derrate deve rispondere alle esigenze di preparazione dei pasti e delle merende antimeridiane e pomeridiane (spuntini) da parte delle cucine comunali sulla base delle tabelle dietetiche stagionali autorizzate annualmente dall'AsFO in rapporto al numero degli utenti del servizio e delle grammature per l'infanzia e gli adulti previste nella Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia "La ristorazione scolastica" e per i nidi previste dalle Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia (Allegato n. 1, Allegato n. 2 e Allegato n. 3 del presente Capitolato). A titolo indicativo si allegano al presente capitolato le tabelle dietetiche stagionali in vigore per l'anno scolastico 2020/2021, precisando che le stesse potranno subire delle variazioni nei successivi anni educativi/scolastici compresi nel periodo di durata dell'appalto (Allegato n. 4 al presente Capitolato).
3. Si indica di seguito l'ubicazione delle cucine presso le quali sarà effettuata la fornitura delle derrate alimentari:
 - 1) scuola dell'infanzia di Via Fiamme Gialle;
 - 2) scuola dell'infanzia di Viale della Libertà;
 - 3) scuola dell'infanzia di Via Vallenoncello
 - 4) nido d'infanzia "Il Germoglio" di Via Auronzo
 - 5) nido d'infanzia "L'Aquilone" di Via General Cantore
4. Le cucine, site presso le scuole dell'infanzia indicate ai numeri 1) 2) e 3) del precedente punto 3. producono i pasti, oltre che per le scuole in loco, anche per altre 5 scuole dell'infanzia statali sprovviste di cucina.
5. La fornitura dei prodotti alimentari deve essere effettuata secondo le pezzature, le quantità, le caratteristiche e la qualità desumibili dal presente Capitolato.

ART. 2 - DESTINATARI DELLA FORNITURA E QUANTIFICAZIONE DELLE PRESTAZIONI

1. Di seguito è indicato il numero presunto di pasti da produrre nell'intero periodo di durata dell'appalto (4 anni scolastici/educativi), ricavato dall'andamento medio relativo al numero di utenti iscritti (diviso per bambini e adulti) per singolo centro cottura:

- **Scuole dell'infanzia statali (i numeri comprendono anche le 5 scuole senza cucina)**
 - Cucina di Via Fiamme Gialle: produzione di n.133.952 pasti bambini e n. 12.512 pasti adulti;
 - Cucina di Via Vallenoncello: produzione di n. 84.640 pasti bambini e n. 9.568 pasti adulti;
 - Cucina di Viale Libertà: produzione di n. 135.424 pasti bambini e n. 18.400 pasti adulti.

- **Centri estivi**

I pasti per i Punti verdi per bambini dai 3 ai 6 anni saranno prodotti presso due delle cucine sopra indicate, indicativamente per sei settimane a luglio/agosto:

Produzione di n. 13.080 pasti bambini e n. 1.440 pasti adulti.

- **Nidi comunali**

Cucina dell'asilo nido "Germoglio" di Via Auronzo:

- n. 42.000 pasti bambini;
- n. 5.040 pasti adulti.

Cucina dell'asilo nido "Aquilone" di Via General Cantore:

- n. 31.080 pasti bambini;
- n. 4.200 pasti adulti.

Il numero complessivo di merende/spuntini da fornire nel quadriennio sono stimati in circa:

- 410.000 mattutine per le scuole dell'infanzia;
- 355.000 pomeridiane per le scuole dell'infanzia;
- 73.080 mattutine per i nidi;
- 42.000 pomeridiane per i nidi;
- 13.080 mattutine per i punti verdi;
- 12.900 pomeridiane per i punti verdi.

QUADRO RIEPILOGATIVO PRESUNTIVO DELLA PRODUZIONE DEI PASTI sulla base di una media riferita alle presenze nel corso dell'anno scolastico 2020/2021:

CUCINA	PRODUZIONE PASTI MEDIA GIORNALIERA	PRODUZIONE PASTI NEL QUADRIENNIO
FIAMME GIALLE		
Bambini	182	133.952
Adulti	17	12.512
VIALE LIBERTA'		
Bambini	184	135.424
Adulti	25	18.400
VALLENONCELLO		
Bambini	115	84.640
Adulti	13	9.568
PUNTI VERDI		
Bambini	109	13.080
Adulti	12	1.440
NIDO GERMOGLIO		
Bambini	50	42.000
Adulti	6	5.040
NIDO AQUILONE		
Bambini	37	31.080
Adulti	5	4.200
TOTALI	755	491.336

L'utenza del servizio di ristorazione scolastica è costituita dagli alunni delle scuole dell'infanzia statali e dei nidi d'infanzia comunali, dal personale docente delle suddette scuole, dal personale comunale in servizio presso i nidi e da bambini e personale educativo dei Punti verdi comunali.

Il quantitativo medio dei pasti sopra indicato è puramente indicativo e potrebbe subire variazioni nel corso dell'appalto.

Il quantitativo delle derrate in consegna verrà comunicato almeno settimanalmente all'aggiudicatario in base alle presenze medie presunte in ciascuna scuola e potrà essere rettificato prima della relativa consegna.

ART. 3 - DURATA

Il presente appalto avrà una durata di quattro anni educativi/scolastici (indicativamente periodo settembre 2021 / agosto 2025).

Il relativo contratto verrà stipulato a seguito di aggiudicazione definitiva, subordinata all'esito positivo dei controlli di legge, decorso il termine dello stand still.

L'Amministrazione si riserva la facoltà ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (di seguito anche Codice degli appalti o Codice), di richiedere l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza. L'avvio dell'esecuzione d'urgenza potrà avvenire nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del codice degli appalti e dei requisiti di qualificazione come previsto dall'art. 8 della L. 120/2020.

La data di effettivo avvio della fornitura verrà comunicata annualmente, sulla base dei calendari educativi/scolastici approvati dagli organi competenti.

Al termine del contratto, che coincide con il termine dell'anno educativo/scolastico 2024/2025, lo stesso si intenderà concluso, senza necessità di preventiva disdetta o preavviso.

ART. 4 – IMPORTO

Il valore stimato del presente appalto ammonta a complessivi € 973.642,64 oltre all'I.V.A. di legge. Non sono previsti oneri relativi alla sicurezza in quanto trattasi di mere forniture e l'espletamento delle misure di protezione e prevenzione precisati nel documento Allegato 5 "Foglio Informativo sui Rischi presenti e Gestione delle Interferenze" non sono da considerarsi di tipo oneroso.

L'importo posto a base di gara è calcolato considerando il numero presunto di pasti e merende da produrre con le derrate alimentari fornite in quantità adeguata al loro confezionamento.

In particolare sono stimati i seguenti costi pasto massimi:

- € 1,99 a pasto (bambino/adulto) prodotto per le scuole dell'infanzia e i punti verdi, comprensivi della merenda/spuntino di metà mattinata e pomeridiano (lo spuntino pomeridiano è previsto solo per i bambini);
- € 1,94 a pasto (bambino/adulto) prodotto per gli asili nido comprensivo di merenda/spuntino di metà mattina e pomeridiano (lo spuntino pomeridiano è previsto solo per i bambini).

Agli importi sopra indicati dovrà essere applicata l'aliquota IVA nella misura di legge.

Per pasto si intende quello previsto dalle tabelle dietetiche stagionali elaborate dall'Azienda sanitaria del Friuli Occidentale (AsFO) con distinzione delle grammature per fasce di età (Allegato n. 4 Tabelle

dietetiche stagionali del presente Capitolato e Allegato n. 3 Grammaturre degli alimenti) come indicate nelle Linee Guida della Ristorazione scolastica e dei nidi d'infanzia del Friuli Venezia Giulia (Allegati n. 1 e n. 2).

Il menù giornaliero, dettagliato nelle Tabelle dietetiche - Allegato 4 al Capitolato , si compone come di seguito:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno di verdura cotta o cruda;
- pane;
- spuntino del mattino (frutta fresca di stagione);
- spuntino/merenda del pomeriggio.

In alternativa al primo piatto il menù potrebbe prevedere il "piatto unico". In questo caso può essere prevista come seconda portata l'integrazione del secondo (½ porzione) e il contorno.

Tali prezzi comprendono il costo per tutte le forniture, le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal capitolato, dal disciplinare di gara e relativi allegati e per tutte le attività aggiuntive che la Ditta proporrà in sede di offerta e che sarà quindi tenuta a svolgere senza eccezione alcuna, qualora risulti aggiudicataria della fornitura.

Sono a totale carico dell'appaltatore, che dovrà indicarli espressamente nell'offerta economica, gli oneri per la sicurezza aziendale sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici inerenti l'attività svolta.

Per la determinazione dell'effettivo corrispettivo, ai suddetti importi verrà applicata la percentuale di ribasso offerta dalla ditta aggiudicataria.

L'importo a base di gara sopra espresso ha la sola funzione di indicare il limite massimo delle prestazioni e ha carattere presuntivo, mentre il corrispettivo per l'esecuzione del contratto sarà determinato dalle forniture/prestazioni effettivamente richieste e rese, tenuto conto dell'offerta dell'aggiudicatario.

Eventuali variazioni contrattuali saranno disciplinate dal D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

L'importo presunto dell'appalto è finanziato con fondi propri di bilancio dell'ente.

ART. 5 – DESCRIZIONE DELLA FORNITURA

La fornitura consiste nel reperimento sul mercato, il controllo qualitativo e quantitativo delle varie tipologie di generi alimentari aventi le caratteristiche merceologiche previste all'art. 7 del presente capitolato, il loro trasporto e la relativa consegna alle cinque cucine comunali indicate al punto 4. dell'art. 1 del presente capitolato.

ART. 6 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

1. Le modalità di esecuzione dell'appalto dovranno rispettare per la fornitura delle derrate, la consegna e il trasporto delle stesse, il controllo della qualità della fornitura nel suo complesso, il

sistema di autocontrollo della sicurezza alimentare e tracciabilità e le caratteristiche degli imballaggi, rispettivamente le disposizioni di cui ai successivi articoli 7, 8, 9, 10, 11.

2. Della corretta esecuzione della fornitura nel suo complesso è responsabile direttamente e in via esclusiva la Ditta, sia nei confronti del Comune che dei terzi, comunque denominati, senza possibilità di rivalsa sul Comune.

3. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e suoi Allegati e sono da considerarsi essenziali per la corretta esecuzione della fornitura. Tutte le clausole e le prescrizioni previste dal presente Capitolato sono da considerarsi contrattualmente essenziali.

Gli aspetti organizzativi legati agli ordini della merce saranno prima dell'avvio della fornitura oggetto di accordo tra le parti.

4. Nel corso di vigenza dell'appalto, il Comune si riserva la facoltà e la Ditta espressamente accetta, di estendere ovvero ridurre la fornitura o porzioni di essa, in via provvisoria ma anche definitiva o anche solo per limitati periodi di tempo, nel limite complessivo del 20% dell'importo complessivo aggiudicato e alle medesime condizioni tecnico-economiche-contrattuali, senza che la Ditta possa vantare riserve e/o pretese e senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Comune. Le circostanze su indicate saranno comunicate alla ditta con preavviso indicativo di almeno 5 (cinque) giorni.

5. La fornitura delle derrate può essere sospesa nei periodi di vacanze previsti dal calendario scolastico e educativo, approvato annualmente dalle autorità competenti che sarà prontamente comunicato alla ditta.

6. E' altresì facoltà dell'Amministrazione, previo preavviso, ridurre e/o interrompere temporaneamente l'affidamento di parte o dell'intero della fornitura in oggetto, per cause di forza maggiore indipendenti dalla propria volontà, senza che l'Impresa aggiudicataria abbia nulla a pretendere.

7. In caso di sospensione temporanea della fornitura per circostanze speciali ed emergenziali, indipendenti dalla volontà della stazione appaltante, verrà applicato il disposto dell'art. 107 del vigente codice degli appalti, sempreché non sono sviluppabili soluzioni alternative che consentano la normale prosecuzione dell'appalto.

ART. 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE – QUALITATIVE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le specifiche tecniche di seguito riportate si riferiscono ai prodotti alimentari che l'Appaltatore si impegna a fornire per essere impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione dei pasti da servire a bambini e adulti delle scuole dell'infanzia, degli asili nido e dei punti verdi comunali.

L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 (Allegato n. 6 al presente Capitolato), alle Linee guida della Regione FVG per la ristorazione scolastica e alle Linee di indirizzo della Regione Friuli Venezia Giulia per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni (Allegati n. 1 e n. 2 al Capitolato). Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate.

Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari forniti devono rispondere alle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia, anche dove non espressamente citate. In particolare dovranno corrispondere alle qualità e quantità richieste e presentare le seguenti caratteristiche di qualità e sicurezza:

- caratteri organolettici specifici e tipici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- non devono avere difetti di sapore, odore, colore e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo;
- non contenere materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
- presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture;
- i materiali di imballaggio secondario devono essere integri, privi di insudiciamenti, sporcizia. Nel caso della plastica in materiale liscio /lavabile e disinfettabile (non è ammesso il legno o contenitori plastici usurati).

I prodotti consegnati sfusi devono essere protetti da possibili contaminazioni.

Ciò premesso, si richiama quanto disposto dall'art. 144 del D.Lgs. n. 50 del 18.04.2016 in merito alla qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

Le materie prime alimentari fornite dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato. Inoltre, dovranno essere rispettate, con riferimento alle materie prime di origine biologica le percentuali minime in peso e per singola tipologia merceologica di prodotto a garanzia dei criteri di base espressi dal D.M. del 18.12.2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (Allegato n. 7 al presente Capitolato), al fine di qualificare il servizio quale mensa scolastica biologica.

Le materie prime devono essere, inoltre, conformi alle tipologie previste dalla Legge Regionale del Friuli Venezia Giulia n.15/2000 e successive modifiche di cui alla L.R. n. 2 del 6 febbraio 2018 (Allegato n. 8 al presente Capitolato), dal regolamento di esecuzione approvato D.P.Reg. n. 417 del 3.11.2000 e successivo D.P.Reg. n. 427 del 01.12.2003, come disposto dall'art. 16 del presente capitolato.

L'Appaltatore deve fornire le informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, con la presentazione di copia delle schede tecniche di ciascuna materia prima fornita corredate da un rapporto di analisi. Tale documentazione deve essere aggiornata annualmente o in caso di modifiche. Tutta la documentazione indicata deve essere disponibile (caricata e archiviata) su spazio web accessibile online.

La verifica del rispetto delle percentuali previste dal Capitolato speciale d'appalto, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, viene effettuata mediante un rapporto almeno semestrale, che l'appaltatore è tenuto a Comunicare alla stazione appaltante, indicativamente nei mesi di gennaio e luglio. In tale rapporto, l'aggiudicatario deve inoltre elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando appropriata documentazione.

Dovranno essere fornite le seguenti tipologie di prodotti alimentari:

1. Prodotti da Produzione Biologica

I prodotti da produzione biologica devono essere ottenuti da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi dei Regolamenti CE n. 834/07 e 889/08 e s.m.i., devono essere assoggettati al regime di controllo ai sensi dei succitati Regolamenti tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati e l'etichettatura deve rispettare quanto sancito dal Regolamento CE 271/2010 e s.m.i.

Si intendono i prodotti ottenuti secondo i seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o all'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;
- i prodotti biologici (ciascuno con %BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:
 - o indicazioni che suggeriscono che il prodotto sia stato ottenuto conformemente alle norme di produzione biologica: BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni BIO, ECO;
 - o indicazione che il prodotto è stato ottenuto ed importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
 - o menzione del nome e del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
 - o logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, ≤Agricoltura UE≥, ≤Agricoltura UE/non UE≥.

2. Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)

Secondo il Reg. CE n. 510/06 e s.m.i. la denominazione di origine è "il nome di una regione, di un luogo determinato" o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o tale paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali ed umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

La denominazione di origine protetta è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione Europea secondo il rispetto di regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, oltre che dall'origine.

3. Prodotti a Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)

Secondo il Reg. CE n. 510/06 e s.m.i. l'indicazione geografica protetta è "il nome di una regione, di un luogo determinato" o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

L'indicazione geografica protetta, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea, secondo il rispetto di regole in cui almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.

4. Prodotti Specialità Territoriale Garantita (S.T.G.)

Secondo il Reg. (UE) n. 1151/2012 e s.m.i. la Specialità Territoriale Garantita è un marchio volto a tutelare produzioni caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, che distinguono un prodotto da altri simili.

Anche i prodotti Stg devono rispettare un disciplinare di produzione che indica le regole per il procedimento di produzione, gli ingredienti, la qualità delle materie prime.

5. Prodotti da Agricoltura Integrata

L'agricoltura integrata o produzione integrata è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, in quanto prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. Si richiamano come riferimento le Linee Guida Nazionali 2019 (SQNPI -Adesione, Gestione e Controllo) e la Legge 3 febbraio 2011, n.4 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

6. Prodotti Agroalimentari Tradizionali

I prodotti agroalimentari tradizionali sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali (D.Lgs. 173/1998 - D.M. 350/1999 – art. 12 L.R. Regione FVG 22/11/2000 N. 21).

7. Chilometro zero e Filiera corta

Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 . Nel caso di prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o principali ingredienti del prodotto trasformato locali (ovvero prodotti da Km 0). Per chilometro zero si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno di 150 Km.

8. Prodotti del Mercato Equo e Solidale

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale. Esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria tra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

I prodotti da mercato equo e solidale devono provenire da produzioni con garanzia del rispetto dei principi base di equità, trasparenza, rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborata ed approvata da Fairtrade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organizations – WFTO.

9. Prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all'art. 9, comma 3, della L.R. del Friuli Venezia Giulia del 6 febbraio 2018, n. 2.

10. Prodotti DIETETICI

Gli alimenti dietetici, regolamentati dal D.Lvo n. 111 del 27 gennaio 1992, sono prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare; devono rispondere alle esigenze nutrizionali delle persone con difficoltà di assimilazione o con un metabolismo perturbato, delle persone in condizioni fisiologiche anormali e dei lattanti.

Il prodotto dietetico deve essere rivolto ad uno specifico obiettivo nutrizionale e deve essere commercializzato con l'indicazione di questo obiettivo.

11. Prodotti AQUA

Con il termine "prodotti AQUA" si intendono tutti gli altri prodotti a cui risulta rilasciata la concessione del marchio collettivo AQUA (istituito con Legge Regionale 13.08.2002 n. 21).

12. Prodotti CONVENZIONALI

Con il termine "prodotti convenzionali" si intendono tutti gli altri prodotti non rientranti nelle tipologie precedenti.

1. - GRUPPI MERCEOLOGICI

Si descrivono a seguire gli aspetti merceologici dei prodotti alimentari. Per quanto non specificato si fa riferimento alle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica, alle Linee di Indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia della Regione FVG e alle indicazioni tecniche descrittive precedentemente citate.

Tutte le fasi della filiera dovranno garantire il rispetto delle normative comunitarie di settore e le norme nazionali e regionali regolanti tali prodotti.

Tutti gli alimenti di origine animale dovranno essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti con bollo CE; tutte le fasi della filiera dovranno garantire il rispetto delle normative comunitarie di settore e le norme nazionali regolanti tali prodotti.

1. 1 - CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Le carni fresche refrigerate devono provenire da filiera esclusivamente italiana (carni da animali nati, allevati e macellati in Italia): dovrà essere sempre dimostrata e documentata la rintracciabilità e provenienza esclusiva italiana.

I prodotti devono provenire da stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Per la conservazione deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione ininterrotta dalla produzione fino alla consegna, tranne nei casi espressamente richiesti e di seguito dettagliati.

Le carni devono presentare assenza di odori, sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni.

Le carni dovranno:

- essere confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- con uno scarto fisiologico (tessuto adiposo, connettivale fino al massimo del 7%);
- il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco, l'involucro deve essere ben aderente alla carne.

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni bovine dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- la data di confezionamento deve essere antecedente al massimo di 4 giorni rispetto alla data di consegna;
- essere consegnate in confezioni da kg. 1 a massimo kg. 2, salvo le specifiche sottoindicate
- provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi;
- nel caso i cui fossero impiegati Bovini di particolare pregio, appartenenti a razze nazionali tutelate da consorzi, le carni potranno provenire da capi di età superiore a 12 mesi fino a 24 mesi: "vitellone – bovino adulto";
- essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta.

La fornitura è richiesta nei seguenti tagli con specifica delle pezzature:

- per arrosto/brasato: fesa esterna, filetto, lombata, scamone (confezioni da 1 kg);
- carne macinata magra di collo e/o spalla (confezioni da 1 kg);
- spezzatino di spalla già tagliato a bocconcini (confezioni da 1 kg);
- svizzere magre da macinato di collo o spalla da g. 70 / 80g;
- fettine di manzo (da spalla, coscia) per diete speciali da g. 60 confezionate singolarmente in monoporzione sottovuoto e surgelate;
- la carne macinata per ragù, polpette e svizzere può essere richiesta, fatte salve tutte le caratteristiche merceologiche sopra richiamate, anche come prodotto surgelato.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- i tagli devono presentarsi di colore bianco-rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- devono essere di classe A e devono provenire da animali allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- consegnate in confezioni da 1 kg a massimo 2 kg;
- la shelf-life residua deve essere di almeno 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

La fornitura è richiesta nelle seguenti pezzature:

- fusello di pollo da 130 g circa;
- petti di pollo senza osso a fettine da 80 g a 110 g;
- petti di tacchino senza osso a fettine da 80 g a 110 g;
- fesa di tacchino pezzo intero per arrostiti;
- spezzatino di sovracoscia di tacchino già tagliato a bocconcini;
- fettine di petto di tacchino per diete speciali da 60 g confezionate singolarmente in monoporzione sottovuoto e surgelate;
- carne di coniglio macinata;
- coniglio disossato.

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni suine dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- i tagli devono presentarsi di colore roseo, consistenza pastosa, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, venatura scarsa;
- i tagli non devono presentare segni di invecchiamento o cattiva conservazione, sierosità esterna, segni di imbrunimento o colore giallo slavato;

- i tagli devono avere un ridotto sviluppo delle parti grasse e le parti muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari;
- la data di confezionamento deve essere antecedente al massimo di 4 giorni rispetto alla data di consegna;
- essere consegnate in confezioni da 1 kg a massimo 2 kg, salvo le specifiche sotto indicate.

La fornitura è richiesta nei seguenti tagli con eventuale specifica delle pezzature:

- carré disossato, filone o lonza per arrosti;
- fettine di lonza da 60 g.

1.2. PRODOTTI A BASE DI CARNE COTTI O CRUDI

I prodotti devono provenire da stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004.

PROSCIUTTO CRUDO DOP

Prodotti ottenuti con processo produttivo conforme al disciplinare di produzione DOP.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta stagionatura. La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore di rancido. La stagionatura deve essere non inferiore a 14 mesi.

La fornitura è richiesta come prodotto affettato in confezioni da 70 g a 140 g, con shelf-life residua deve essere di almeno 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'

Deve essere ottenuto da coscia intera pressata e provenire da filiera esclusivamente italiana, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni e non presentare alterazioni di sapore, odore e colore. Non deve contenere polifosfati aggiunti, caseinati, lattosio, proteine derivanti dalla soia e glutammati ed essere privo di glutine.

La fornitura è richiesta come prodotto affettato in confezioni da 70 g a 140 g, con shelf-life residua deve essere di almeno 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

FESA DI TACCHINO AFFETTATA

Deve essere ottenuto da petto di tacchino e provenire da filiera esclusivamente italiana, con giusta distribuzione di parti grasse in percentuale non superiore al 2%, ben pressate, senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni; non deve contenere polifosfati aggiunti, proteine di soia e glutammati; non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore ed essere privo di glutine.

La fornitura è richiesta come prodotto affettato in confezioni da 70 g a 140 g, con shelf-life residua deve essere di almeno 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

1.3. UOVA

I prodotti devono provenire da stabilimenti di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004.

UOVA FRESCHE IN GUSCIO DA ALLEVAMENTO BIOLOGICO

Le uova devono presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da filiera esclusivamente italiana;
- provenire da agricoltura biologica;
- essere di Categoria A Extra e peso "medio";
- riportare la data di deposizione, oltre alle altre informazioni di legge;
- la shelf-life residua deve essere di almeno 15 giorni rispetto alla data di scadenza.

UOVA PASTORIZZATE INTERE BIOLOGICHE

Le uova devono presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da filiera esclusivamente italiana;
- devono essere prodotte a partire da uova intere di categoria A provenienti da allevamento biologico;
- la shelf-life residua deve essere di almeno 15 giorni rispetto alla data di scadenza;
- fornite in brik da 1 litro.

1.4. LATTE E DERIVATI

I prodotti devono provenire da stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Latte e derivati devono provenire da filiera esclusivamente italiana e presentare le seguenti caratteristiche:

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT INTERO – prodotto BIOLOGICO

Prodotto di alta qualità fresco pastorizzato intero.

La confezione richiesta è di 1 litro o da ½ litro. Per il latte pastorizzato intero deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 3 giorni. Per il latte UHT il termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, non deve essere inferiore a due mesi.

BURRO – prodotto BIOLOGICO

Prodotto ottenuto unicamente con crema di latte vaccino centrifugato; deve risultare di consistenza solida, spalmabile, di aspetto omogeneo, di odore e sapore gradevoli e deve essere confezionato singolarmente in pezzi da 250 g.

Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 30 giorni.

YOGURT alla FRUTTA – prodotto BIOLOGICO

Prodotto ottenuto da latte pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti: Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophilus che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo; deve presentarsi liscio ed omogeneo senza separazione di siero e dovrà essere fornito in vasetti da 125 g. Si richiede un prodotto completamente omogeneizzato che non dovrà contenere frutta sminuzzata all'interno del composto ed essere privo di glutine. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 15 giorni.

YOGURT PROBIOTICO da bere alla FRUTTA

Deve avere le stesse caratteristiche generali dello yogurt di cui sopra con eccezione della consistenza che risulta omogenea e liquida e delle peculiari specificità del prodotto probiotico. Deve essere privo di glutine. Richiesto in confezione singola di 100 g. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 15 giorni.

GELATO

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere di formulazione semplice, in cui figurino il minimo numero di additivi necessari alla buona tecnica industriale;
- essere confezionato con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta, ecc.), pectine;
- essere privo di cristalli di ghiaccio in superficie.
- essere consegnato in confezioni sigillate monodose e non avere coloranti aggiunti. E' richiesta la fornitura nelle seguenti tipologie:
- COPPETTA in carta ai gusti Vaniglia-Cacao-Fragola-Limone, ecc. da 70 g cad;
- BISCOTTO alla Vaniglia da 50 g cad.

FORMAGGI

I formaggi devono provenire da filiera esclusivamente italiana e da mercato locale ove previsto: dovrà essere sempre dimostrata e documentata la rintracciabilità e provenienza esclusiva.

I formaggi dovranno presentare:

- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- integrità del prodotto consegnato (privo di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici del prodotto (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- essere sempre di prima qualità, così come definiti dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del Mercato Locale;
- devono presentare una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- devono essere esenti da difetti esterni dovuti a marcescenza e da difetti interni dovuti a fermentazioni indesiderate (gonfiature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale);
- non devono aver subito trattamenti con sostanze estranee, colorazioni nocive o mascheranti interne o esterne di alcun genere;
- non devono avere una crosta formata artificialmente;
- devono essere ottenuti da latte vaccino.

PARMIGIANO REGGIANO - prodotto DOP

Il prodotto deve essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano", relativa matricola e anno di produzione; avere una stagionatura di almeno 18 mesi e presentare un sapore delicato.

E' richiesto tagliato in pezzi da 1/8 in confezione sottovuoto o già grattugiato in conf. da 500 g e da 1000 g.

Deve presentare alla consegna una shelf-life residua di almeno 15 giorni.

FORMAGGIO MONTASIO - LATTERIA - prodotti rispettivamente DOP – PAT

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte vaccino; deve avere una stagionatura di almeno 60 gg e non contenere allergene da uovo.

E' richiesto tagliato in pezzi da 1/4 in confezione sottovuoto.

Deve presentare alla consegna una shelf-life residua di almeno 15 giorni.

MOZZARELLA

Non deve contenere additivi ed essere Specialità Tradizionale Garantita.

Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna di tutte le tipologie di mozzarella riportate di seguito, di almeno 10 giorni:

- **BOCCONCINI DI MOZZARELLA**
Sono richiesti da 100 g in confezione singola e da 30 g in confezioni da 1 kg.
- **BOCCONCINI DI MOZZARELLA**
Sono richiesti da 100 g in confezione singola
- **MOZZARELLA CUBETTATA**
Sono richieste confezioni da 1 kg a massimo 2,5 kg.

STRACCHINO

E' richiesto in panetti da 100 g a 400 g circa confezionati singolarmente. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 10 giorni.

RICOTTA BIOLOGICA

Sono richieste confezioni singole da 200 g circa. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 10 giorni.

RICOTTA

Sono richieste confezioni singole da circa 1500 g. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 10 giorni.

1.5 PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono presentare le seguenti caratteristiche:

- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- integrità del prodotto consegnato (privo di muffe, parassiti, ecchimosi e coaguli sanguigni, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- i prodotti devono provenire da stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004.

PRODOTTI A BASE DI PESCE FRESCHI

Si tratta di prodotti con le seguenti caratteristiche:

- prodotti pronti per la cottura freschi, ottenuti da pesce fresco confezionati. Le porzioni nella confezione devono presentarsi intere ed interfogliate;
- deve essere consegnato il giorno successivo alla lavorazione con una shelf-life residua di 2 giorni;
- devono essere privi di additivi alimentari.

Verranno fornite le seguenti tipologie:

- **MEDAGLIONE DI TROTA (SEMPLICE O ALLA PIZZAIOLA)**
 Il prodotto deve essere ottenuto da macinazione di filetti di trota iridea bianca e salmonata spellati e spinati in proporzione del 75% con aggiunta, per la restante quota di pane grattugiato, olio extravergine d'oliva, e acqua con o senza l'aggiunta di pomodoro. La pezzatura richiesta è di circa 100 g.
 Le trote devono essere allevate e lavorate dalla stessa azienda, dalla quale viene seguito l'intero ciclo vitale della trota, dalla schiusa delle uova fino al confezionamento.

- **POLPETTE DI TROTA**
 Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione di filetti di trota iridea bianca e salmonata, spellati e spinati in proporzione del 70% con aggiunta per la restante quota di olio extravergine d'oliva, pane grattugiato e acqua. Pezzatura richiesta è di circa 30 g.
 Le trote devono essere allevate e lavorate dalla stessa azienda, dalla quale viene seguito l'intero ciclo vitale della trota, dalla schiusa delle uova fino al confezionamento.

- **COTOLETTE DI TROTA**
 Il prodotto deve essere ottenuto da macinazione di filetti di trota iridea bianca e salmonata spellati e spinati in proporzione del 70%, con aggiunta per la restante quota di pane grattugiato, acqua, olio extravergine d'oliva. La pezzatura richiesta è di circa 100 g.
 Le trote devono essere allevate e lavorate dalla stessa azienda, dalla quale viene seguito l'intero ciclo vitale della trota, dalla schiusa delle uova fino al confezionamento.

- **COTOLETTA di CEFALO**
 Il prodotto deve essere ottenuto da cefalo dorato o Lotregano pescato in Italia, i filetti dovranno essere spellati, spinati e macinati ed essere presenti in proporzione minima del 65%, e per la restante quota, di pane grattugiato, acqua, olio di semi di girasole, sale.
 La pezzatura richiesta è di circa 100 g.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti devono provenire da stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004, o se extracomunitario a questi equiparati e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma. Devono altresì rispondere alle norme che regolano i surgelati e congelati (D.Lgs. 110/92 e Reg. CE 16/2012).

La provenienza dovrà essere preferibilmente riferita alle zone di cattura o di allevamento nel Mar Mediterraneo o nell'Oceano Atlantico.

I prodotti della pesca surgelati dovranno possedere anche le seguenti caratteristiche:

- devono essere diliscati* e surgelati e consegnati in confezioni originali ed in buono stato di conservazione;
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio;
- filetti ed i tranci dopo lo scongelamento, dovranno essere privi di corpi estranei, non presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione, irrancidimento, pinne o resti di pinne, cartilagini;
- odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda;
- avere una glassatura (contenuto in acqua) monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo;
- all'interno della confezione i singoli filetti di pesce devono presentarsi interi ed interfogliati al fine di permettere lo scongelamento esclusivamente della quantità necessaria;

- al singoli filetti dovranno avere un peso di 80 /100 g circa;
- confezioni richieste da 5 kg e 10 kg;
- date di scadenza con validità residua di almeno 90 giorni dalla data di consegna.

**Viene definito senza lisce (rif. CODEX ALIMENTARIUS STAN 165/1989 Rev. 3-2014) il prodotto in cui si rilevi al massimo in lisca di lunghezza superiore o uguale a 10mm oppure di diametro inferiore a 1mm in un campione di 10 Kg*

Le tipologie richieste sono le seguenti:

- FILETTI DI PLATESSA - FILETTI DI HALIBUT – CUORI DI MERLUZZO
I prodotti non devono presentare grumi di sangue, pinne, residui di pelle dorsale e ventrale e non è ammessa la presenza di alcuna spina, dovranno essere in trancio e non ricomposti.
- SEPPIA INTERA PULITA
Il prodotto non deve presentare pelle, occhi, osso e becco.
Pezzatura 500/1000 g.
- MEDAGLIONI DI PESCE.
Dovranno presentare uno strato di panatura ridotto e contenere esclusivamente pesce di merluzzo o pesce di qualità equivalente o superiore, in quantità minima del 65%.
- BASTONCINI DI PESCE
Devono esser preparati esclusivamente con tranci di merluzzo (minimo 65% sul peso totale), di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre e dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto.

1.6. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA E VERDURA FRESCA DI STAGIONE

I prodotti ortofrutticoli freschi ed i legumi freschi devono provenire da filiera biologica.

I prodotti dovranno essere:

- consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- i prodotti dovranno essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti; puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità, con grado di maturazione idoneo, non essere bagnati o eccessivamente umidi, essere privi di sapori e odori anomali, privi di segni di germogliazione (es. patate, cipolle, aglio);
- di pezzatura idonea all'utenza e grado di maturazione omogenei;
- dove previsto dalla norma i prodotti dovranno essere di categoria Extra (Reg. UE 543/2011);
- è tollerato uno scarto massimo del 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato;
- i prodotti saranno forniti in base alla stagionalità (vedi calendario delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica e alle Linee di Indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia della Regione FVG) in base alle richieste del Committente.

Oltre a quanto sopra riportato la qualità complessiva deve risultare da:

- i prodotti devono presentare le caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- i legumi secchi (fagioli borlotti, ceci e lenticchie, ecc.) devono essere uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea;

- i prodotti (patate, aglio, cipolla, ecc.) non devono essere trattati con raggi gamma I legumi secchi devono essere privi di tracce di glutine;
- le banane non dovranno essere trattate con Tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, il sapore non deve essere allappante, evidente segno di immaturità dovranno provenire da commercio equo e solidale ed essere;
- Gli agrumi dovranno presentare una buccia edibile non trattata.

Saranno 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;
- siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

REPERIBILITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITA'.

Si potranno autorizzare eventuali deroghe in caso di oggettiva irreperibilità del prodotto o su eventuali richieste dettate da esigenze organizzative delle cucine comunali per la realizzazione di progetti in collaborazione con la Scuola e le famiglie.

La concessione delle deroghe potrà essere concordata con l'amministrazione solamente a seguito di formale comunicazione dell'ufficio. Il mancato rispetto della procedura di autorizzazione potrà comportare un richiamo formale e l'eventuale applicazione di penali.

I criteri di deroga saranno i seguenti:

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti o offerti quali "aggiuntivi", l'Appaltatore dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione Comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.
2. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:
 - a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica;
 - b) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

3. I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, tradizionali, marchio AQUA e "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.
4. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della Stazione Appaltante.

LEGUMI SECCHI

I prodotti dovranno essere:

- consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- puliti, di pezzatura omogenea, tutti i semi devono essere perfettamente integri, privi di terriccio, sassolini o residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di residui di muffa o di pesticidi;
- uniformemente essiccati e con umidità residua inferiore al 13%.

La fornitura riguarderà:

- Fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti

VERDURE E LEGUMI SURGELATI

Sono richiesti prodotti che dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- Accuratamente puliti, mondati e tagliati
- Senza fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti surgelamento
- Non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- L'odore ed il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- La consistenza non essere legnosa né spapolata
- l'aspetto dovrà essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, sono tollerati leggeri difetti di colorazione
- dovranno essere privi di glutine
- il calo peso allo scongelamento deve essere inferiore al 20%

Tipologie richieste:

- CAROTE RONDELLE - Il prodotto potrà essere richiesto a rondella o carotine baby.
- CAVOLFIORI - Il prodotto dovrà presentarsi suddiviso in rosette con infiorescenze di grana serrata e non sfiorite
- FAGIOLINI – Il prodotto dovrà presentarsi di consistenza soda e senza filo.
- PISELLI FINISSIMO
- SPINACI IN FOGLIA
- VERDURE MISTE PER MINESTRONE – Il prodotto deve essere composto da diversi tipi di verdure; i pezzi devono essere separati senza ghiaccio sulla superficie.
- ZUCCHINE - Il prodotto dovrà risultare a rondelle.
- BIETINE IN FOGLIA
- ASPARAGI
- CUORI DI CARCIOFO
- FAGIOLI BORLOTTI - Devono appartenere alla varietà "borlotti" ed essere liberi l'uno dall'altro e una consistenza uniforme.
- FAGIOLI CANNELLINI - Devono appartenere alla varietà "cannellini" ed essere liberi l'uno dall'altro e una consistenza uniforme.

- FINOCCHI A SPICCHIO
- MAIS - Provenire da grani freschi e presentare un colore giallo intenso
- PREZZEMOLO E MISTO SOFFRITTO - Deve essere composto da Carote, sedano e cipolla
- TRIS DI VERDURE CON BROCCOLI - Deve essere composto da carote, cavolfiori e broccoli in proporzioni variabili.
- ZUCCA A CUBETTI - Di colore arancione uniforme con assenza di zone verdi.

1.7. PANE E PRODOTTI DA FORNO FRESCI

Il pane ed i prodotti da forno dovranno:

- essere consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- essere integri, privi di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.;
- essere privi di strutto;
- essere privi di contenere additivi o grassi aggiunti se non dove specificatamente indicato;
- essere fresco, fornito giornalmente e preparato non oltre otto ore prima della consegna;

Non è consentita la fornitura di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato

Il pane dovrà essere confezionato in carta, è fatto divieto assoluto sigillare i sacchetti di carta con punti metallici

In ciascuna cucina delle scuole dell'infanzia (Via Fiamme Gialle, Viale della Libertà e via Vallenoncello) dovranno essere consegnati ogni giorno anche sei **sacchetti vuoti di carta** resistente per alimenti (dimensioni circa 40x70), per consentire ai cuochi di suddividere il pane fresco da inviare alle scuole dell'infanzia esterne. L'onere di tale sacchetti rimane a carico della ditta fornitrice.

Le tipologie richieste sono le seguenti:

PANE COMUNE DI TIPO "0" O "INTEGRALE"

Prodotto con farina di grano tipo "0" o integrale, lievito, acqua e sale in pezzatura panini da 30 g e 50 g o filoni da 250-500 g.

Dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere friabile e omogenea, la mollica deve risultare soffice, elastica, porosa, omogenea, di sapore gradevole.

PANE DI GRANO DURO

Prodotto con farina di grano duro, lievito, acqua e sale in pezzatura da 30 g e 50 g e rispondente alle stesse caratteristiche generali del pane comune.

PANE AL LATTE O ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Stesse caratteristiche generali del pane comune in pezzatura da 30 g e 60 g; con aggiunta di latte o olio esclusivamente extra vergine di oliva.

Dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere omogenea, la mollica deve risultare soffice, elastica, porosa e di sapore gradevole.

PANE ALLA ZUCCA

Stesse caratteristiche generali del pane comune in pezzatura da 30 g e 60 g ; con aggiunta di zucca, con o senza uvetta.

Dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere omogenea, la mollica deve risultare soffice, elastica, porosa, e di sapore gradevole.

PANE AL LATTE E CIOCCOLATO

Stesse caratteristiche generali del pane al latte in pezzatura 30 g e 60 g; con l'aggiunta di gocce di cioccolato (no surrogati di cioccolato).

Dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere omogenea, la mollica deve risultare soffice, elastica, porosa, e di sapore gradevole.

PASTA PER PIZZA STESA

Farina di grano tenero tipo "0", lievito, acqua, sale, olio extravergine d'oliva; deve essere consegnata già stesa con dimensioni rispondenti a teglia gastronomica GN 1/1 o multipli da 750 g circa.

PANE GRATTUGGIATO

Ottenuto da pane con farina di grano tipo "0" o integrale, lievito, acqua e sale in confezioni da 500/1000 g.

FRITTELLE CON UVETTA E/O MELE

Farina di grano tenero tipo 0, olio di semi di girasole, uova, zucchero, mele e/o uvetta, aromi.

Dolce fritto che dovrà presentarsi dorato e croccante all'esterno mentre all'interno dovrà presentarsi con consistenza tipica del prodotto cotto correttamente, colore giallo paglierino, essere soffice e dal profumo gradevole e il peso della singola frittella dovrà essere di circa 25-30 g.

Dovrà essere prodotto nelle 24 ore antecedenti alla consegna e non presentare alterazioni o muffe.

TORTA SEMPLICE

Farina tipo 0, uova, zucchero, olio di semi di girasole, yogurt o latte, aromi.

Dovrà presentarsi con superficie dorata di colore chiaro e omogeneo, internamente dovrà presentare le caratteristiche tipiche del prodotto cotto correttamente e una consistenza soffice, colore chiaro e profumo gradevole.

Dovrà essere prodotto nelle 24 ore antecedenti alla consegna e non presentare alterazioni o muffe.

1.8. CEREALI E DERIVATI

I prodotti dovranno:

- essere consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- essere integri, privi di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.;
- non contenere additivi o grassi aggiunti se non dove specificatamente indicato;
- non aver superato l'emivita del prodotto nel momento della consegna;
- essere prodotti e confezionati in Italia.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E DI GRANO DURO INTEGRALE

La pasta, di tipo anche integrale, deve possedere un aspetto uniforme, non deve presentare macchie bianche o scure, bollature o bolle d'aria, spezzature, tagli.

La pasta deve presentare una buona resistenza alla cottura: cuocendo 50 g di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso.

Dovranno essere consegnati tutti i formati richiesti e più idonei all'età dei bambini. Confezioni da fornire sono da 500 g, 1000 g e 5000g.

RISO per risotti ARBORIO o PARBOILED

RISO per risotti ARBORIO o PARBOILED SEMI-INTEGRALE

RISO PARBOILED

I prodotti dovranno risultare di ultimo raccolto, sani, senza striature e vaiolature interne, non devono contenere umidità, sostanze minerali estranee, essere trattati con sostanze non consentite. Dopo la cottura dovranno mantenere caratteristiche organolettiche ottimali fino alla consumazione. Confezione sottovuoto da 1000 g.

CEREALI

I prodotti si devono presentare puliti, di pezzatura omogenea, sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, insetti o corpi estranei (pietrisco, frammenti di steli, ..).

Saranno fornite le seguenti tipologie:

- FARRO PERLATO
Il prodotto si deve presentare in grani di colore bianco. Confezione da 1000 g.
- FARRO PERLATO
Prodotto ottenuto con eliminazione della cuticola esterna e successiva abrasione con eliminazione di parte della crusca. Confezione richiesta da 500 g.
- AVENA – Confezione richiesta da 500 g.
- ORZO – Confezione richiesta da 500 g.
- MIGLIO DECORTICATO - Prodotto ottenuto dal miglio con eliminazione della cuticola esterna. Confezione richiesta da 500 g.
- QUINOA – Dovrà presentare le caratteristiche tipiche del prodotto di ottima qualità ed essere privo di glutine. Confezione richiesta da 500 g.
- CORN FLAKES - Unici ingredienti mais, malto o miele. Confezione richiesta da 350 g.
- COUS COUS DI SEMOLA INTEGRALE - Prodotto di semola integrale di grano duro di produzione italiana. Confezione richiesta da 500 g.

FARINE

I prodotti si devono presentare senza grumi, senza umidità, fenomeni da impaccamento, senza corpi estranei.

Saranno fornite le seguenti tipologie:

- FARINA DI TIPO "0" e "1"
Confezione richiesta da 1000 g.
- SEMOLINO di GRANO DURO
Il prodotto deve contenere esclusivamente semola di grano duro
Confezione richiesta da 200 g
- SEMOLINO di RISO
Confezione richiesta da 500 g.
- FARINA DI MAIS PER POLENTA
La farina di mais precotta: di colore giallo intenso e non deve contenere tracce di glutine.
Confezione richiesta da 500 g
- FARINA DI RISO
Provenienza Italia, privo di glutine anche in tracce.
Confezioni richiesta da 250 g.
- AMIDO DI MAIS
Deve presentarsi in polvere bianca molto fine, inodore e con aspetto farinoso.
Confezione richiesta da 1000 g.
- FECOLA DI PATATE
Deve presentarsi in polvere bianca molto fine, inodore e con aspetto farinoso.
Confezione richiesta da 1.000 g.

PANE IN CASSETTA

Il prodotto deve presentarsi con sapore dolce tipico del pane, di forma rettangolare e consistenza soffice, di colore dorato e con il bordo più scuro. Non deve contenere additivi, né sostanze grasse ad eccezione dell'olio extravergine d'oliva.

Confezioni sigillate da 200 g.

CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE

Prodotte con farina tipo 0, olio extravergine di oliva, malto d'orzo e sale.

Confezione richiesta monodose da 25 g.

Confezione richiesta da 500 g.

FETTE BISCOTTATE

Prodotte con farina tipo 0, olio extravergine di oliva, malto d'orzo e sale.

Confezione richiesta da 500 g.

FETTE BISCOTTATE MONODOSE

Prodotte con farina tipo 0, olio extravergine di oliva, malto d'orzo e sale.

Confezione richiesta da 15-20 g

BISCOTTI FROLLINI DI VARIO TIPO (al cacao, yogurt, latte, ecc.)

MERENDINE tipo Crostatine alla Frutta, Tortino alle Carote o allo Yogurt, Plum-cake in monoporzionamento da 30/40 g.

Devono presentare i requisiti propri dei prodotti da forno, devono essere privi di additivi, oli vegetali idrogenati, devono avere un ridotto contenuto di zuccheri.

Il prodotto dolciario dovrà essere composto principalmente da: farina, uova, zucchero, sostanze grasse (non oli o grassi idrogenati), latte, polveri lievitanti con aggiunta di cacao o yogurt

Confezione richiesta da 350 g o in monodose per eventi particolari.

PANDORO – PANETTONE - COLOMBA

Prodotti tradizionali senza canditi o uvetta, devono essere freschi e ben lievitati, prodotti secondo il Decreto 22/07/2005 e s.m.i.

Confezione da 0,750 o da 1000 g.

1.9. PRODOTTI ALIMENTARI VARI – BIOLOGICI O DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

I prodotti dovranno:

- Essere consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste
- Essere integri, privi di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc..
- Non aver superato l'emivita del prodotto nel momento della consegna
- Essere prodotti e confezionati in Italia.

ACETO DI MELE - BIOLOGICO

Ottenuto da mele da colture biologiche, di origine 100% italiana, crudo e non filtrato.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA - OLIO DI GIRASOLE - BIOLOGICO

Devono essere ottenuti con spremitura a freddo. Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità e avere sapore gradevole e delicato, adatto al gusto dei bambini.

Devono essere, oltre che di produzione, di provenienza italiana. I contenitori dovranno essere di

materiale opaco, non di plastica, a perdere; nel caso di contenitori metallici devono essere dotati di un sistema di apertura che consenta di richiudere in modo igienicamente corretto. Per quanto riguarda le bottiglie di vetro dovranno essere di colore scuro, dotate di dispositivo salvagocce.
Confezione da 1 l o 0,750 l.

POLPA e PASSATA DI POMODORO - BIOLOGICO

Il prodotto deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privo di odore e sapore estranei.

Confezione richiesta da 375 g a 700 g.

POMODORI PELATI - BIOLOGICO

Tipo San Marzano e da altre varietà di selezione tradizionale, provenienti da ultimo raccolto. Il prodotto deve presentare frutti interi, a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di peduncoli.

Confezione richiesta da 2.500 g.

ESTRATTO VEGETALE - BIOLOGICO

Si può presentare granulato o in polvere e non deve contenere grassi idrogenati e glutammato. Prodotto esclusivamente vegetale, preferibilmente con ingredienti primari sedano, carota, cipolla e sale.

Confezione richiesta da 500 g.

LIEVITO DI BIRRA SECCO - BIOLOGICO

Bustine da 15 g.

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI - BIOLOGICO

fornito in bustine e privo di glutine anche in tracce

Bustine da 15 g.

CIOCCOLATO FONDENTE - prodotto da COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Confezione richiesta da 100 g.

CACAO AMARO IN POLVERE prodotto da COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Confezione richiesta da 175 g.

ZUCCHERO DI CANNA BIANCO prodotto da COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Confezione richiesta da 1.000 g.

CONFETTURA DI FRUTTA EXTRA secondo D.Lgs. 50/2004 - BIOLOGICO

Con minimo di 60 g di frutta su 100 g di prodotto, ottenuta con frutta tipo pera, pesca, albicocca. Il prodotto non deve contenere glutine

Confezione richiesta da 300 g.

MIELE DI ACACIA - BIOLOGICO

Deve essere dell'ultima annata di produzione, non deve contenere tracce di trattamenti terapeutici o disinfestanti somministrati alle api, non ha iniziato processi di fermentazione, non è stato sottoposto a trattamenti termici tali da inattivare gli enzimi, non presenta acidità modificata artificialmente.

Deve essere di produzione nazionale e pertanto riportare sull'etichetta la dicitura "miele italiano".

Confezione richiesta da 400 g.

SUCCO DI MELA - BIOLOGICO

Succo di mela al 100%

Confezione da 200 ml e da 1000 ml

SUCCO E POLPA DI FRUTTA VARIA - BIOLOGICO

Con varietà di gusti (pera, mela, arancia, ecc.) con concentrazione di frutta almeno del 50%

Confezione richiesta da 200 ml e da 1.000 ml.

POLPA DI MELA FRULLATA - BIOLOGICO

Il prodotto deve essere 100% a base di frutta frullata, senza zuccheri aggiunti e additivi.

Confezione da 100 g.

1.10. PRODOTTI ALIMENTARI VARI

I prodotti dovranno:

- essere consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste
- essere integri, privi di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc..
- non aver superato l'emivita del prodotto nel momento della consegna
- essere prodotti e confezionati in Italia.

ACETO DI VINO

Confezione richiesta da 1 l.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

Deve essere ottenuto con spremitura a freddo, limpido e con assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene a odore e sapore.

I contenitori dovranno essere di materiale opaco, non di plastica, a perdere; nel caso di contenitori metallici devono essere dotati di un sistema di apertura che consenta di richiudere in modo igienicamente corretto. Per quanto riguarda le bottiglie di vetro dovranno essere di colore scuro, dotate di dispositivo salvagocce.

Confezione richiesta da 1 l.

SALE GROSSO e FINO IODATO

Si richiede sale marino iodato, conforme al D.M. 562/95 ed s.m.i., in coerenza con le linee del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Confezione da 1.000 g.

SALE GROSSO ALIMENTARE

Confezione da 1.000 g.

ERBE AROMATICHE fresche e disidratate e SPEZIE: cannella, noce moscata, curcuma, origano in foglie macinate, zafferano, zenzero, alloro, basilico, erba cipollina, maggiorana, mentuccia, miscele erbe per arrostiti, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, timo, ecc.

ACQUA NATURALE OLIGOMINERALE

Bottiglie da 1,5 l e da 0,5 l.

BICARBONATO DI SODIO

Confezione richiesta da 1.000 g.

TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO D'OLIVA - Proveniente da stabilimento UE.

Deve essere di prima scelta, presentarsi di colore chiaro e di trancio intero; essere poco salato e di gusto delicato.

Confezioni richieste da 80 g, da 600 g e da 1.500 g.

CECI NATURALI

Sottovuoto precotti Confezione richiesta da 700 g.

CONFETTURA DI FRUTTA EXTRA secondo D.Lgs. 50/2004

Ottenuta con frutta tipo pesca, albicocca, fragole, ecc. Il prodotto non deve contenere glutine.

Confezione richiesta da 1.000 g o 3.500 g.

CANNELLA MACINATA

Confezione richiesta da 28 g.

NOCE MOSCATA MACINATA

Confezione richiesta da 50 g a massimo 100 g circa

CURCUMA IN POLVERE

Confezione richiesta da 25 g.

ORIGANO IN FOGLIE MACINATE

Confezione da 300 g.

ZAFFERANO

Confezionato in bustine singole da 0,1 g ca.

ZENZERO

In polvere, confezione da 50 g circa.

GOCCE DI CIOCCOLATO

Confezione richiesta da 500 g.

MANDORLE PELATE - ORIGINE UE-

Confezione da 200 g e 1.000 g.

PINOLI SGUSCIATI - ORIGINE UE-

Confezione da 250 g e 500 g.

PREPARATO PER BUDINO

Il prodotto potrà essere richiesto nei gusti vaniglia e cacao. Confezione da 1.000 g.

TE' DETEINATO- bevanda pronta all'uso

In bottiglie a perdere da 1500 ml ed in brick 200 ml.

TE' DETEINATO in filtri

Confezione da n. 100 filtri

FRUTTA ESSICCATA E SECCA OLEOSA: fichi, prugne, albicocche, uva sultanina, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.

Origine UE.

Confezione richiesta da 500 g.

VANILLINA PURA

Confezionata bustine da 0,5 g circa.

ZUCCHERO SEMOLATO

Confezione da 1.000 g.

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO

Confezione richiesta da 500 g.

1.11. PRODOTTI ALIMENTARI PRIMA INFANZIA - BIOLOGICI

Espressamente destinati ai lattanti (i soggetti di età inferiore ai 12 mesi) e ai bambini nella prima infanzia (i soggetti da 1 a 3 anni). Direttiva 2006/141/CE, attuata con decreto 9 aprile 2009 n. 82 e Direttiva 2006/125/CE

I prodotti dovranno:

- essere consegnati in imballaggi integri e senza alterazioni manifeste
- essere integri, privi di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc..
- non aver superato l'emivita del prodotto nel momento della consegna
- essere prodotti e confezionati in Italia

AMIDO DI MAIS – prodotto BIOLOGICO

Confezioni da 250 g e da 500 g.

BISCOTTI SOLUBILI – prodotto BIOLOGICO

Confezione da 350 g circa

CRACKERS – prodotto BIOLOGICO

Confezione da 200 g circa.

CREMA DI MAIS E TAPIOCA – prodotto BIOLOGICO

Confezioni da 250 g e da 500 g.

CREMA DI RISO – prodotto BIOLOGICO

Senza glutine, confezioni da 250 g e da 500 g.

GALLETTE DI RISO – prodotto BIOLOGICO

Con un contenuto di sale <0,5%

Senza glutine 100 g.

LATTE DI FORMULA TIPO 1 E TIPO 2- prodotto BIOLOGICO

Confezione da 500 g a 1000 g.

LATTE Liquido TIPO 1 E TIPO 2- prodotto BIOLOGICO

Pronto all'uso, confezioni da 500 ml.

OMOGENEIZZATI DI CARNE o PESCE –prodotto BIOLOGICO

Tipologie varie, confezioni da 160 gr circa.

OMOGENEIZZATI DI FRUTTA - prodotto BIOLOGICO

Tipologie varie, confezione da 160 g circa.

ORZO SOLUBILE- prodotto BIOLOGICO

Il prodotto deve presentarsi in polvere di facile solubilità (contiene glutine)

Confezione richiesta da 120 g.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO – prodotto BIOLOGICO

La pasta deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla cottura e dopo la quale non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso.

Dovranno essere consegnati tutti i formati richiesti e più idonei all'età dei bambini.

Confezioni da fornire sono da 500 g, 1.000 g.

QUINOA – prodotto BIOLOGICO

Dovrà presentare le caratteristiche tipiche del prodotto di ottima qualità ed essere privo di tracce di glutine.

Confezione richiesta da 500 g.

SEMOLINIO di GRANO DURO: - prodotto BIOLOGICO

Confezione da 200 g circa.

1.12. PRODOTTI ALIMENTARI VARI – PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

1.12.1 PRODOTTI CERTIFICATI PRIVI DI GLUTINE

I prodotti senza glutine devono essere certificati secondo le normative vigenti (Reg Ce 1169/2011, 609/2013, 828/2014, D.Min. Salute del 17/5/2016) e devono essere indicati nella versione del prontuario AiC più aggiornata (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure devono riportare sulla confezione il marchio spiga barrata.

Sono richiesti in confezioni singole o in piccole quantità per essere utilizzati anche singolarmente.

BISCOTTI di vario tipo, richiesto in diversi formati in confezioni da 250 g ca

CRACKERS in confezioni monodose da 25 g.

FARINA per pane-pizza-dolci: potrà essere richiesta con dicitura per “impasti dolci” ed “impasti salati”, in confezione da 500 g ca

MERENDINE tipo Crostatine alla Frutta, Tortino alle Carote o allo Yogurt, Plum-cake in monoporzione da 30/40 g ca

PANE IN CASSETTA in confezioni da circa 180 g ca.

PASTA di vari formati: Deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione e alla cottura. Devono essere resi disponibili vari formati per uniformare il più possibile il pasto del bambino celiaco con quello servito agli altri bambini. In confezioni da 250 g e 500 g.

PASTA PRIMA INFANZIA di vari formati:

deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione e alla cottura. Devono essere resi disponibili vari formati per uniformare il più possibile il pasto del bambino celiaco con quello servito agli altri bambini. In confezioni da 250 g e 500 g.

BASE PIZZA CONFEZIONATA

Confezione da 300 g.

POLPA di MELA o PERA FRULLATA - prodotto BIOLOGICO

Il prodotto deve essere 100% a base di frutta frullata, senza zuccheri aggiunti e additivi.

Confezione da 100 g.

1.12.2 PRODOTTI A BASE DI SOIA o RISO

BURGER DI SOIA

Gli hamburger dovranno essere di origine 100 % vegetale, da 75 g ca. in confezioni da massimo 4 pezzi cad.

GALLETTE DI RISO e DI RISO INTEGRALE

Con un contenuto di sale <0,5%

Senza glutine 100 g.

LATTE DI RISO

Bevanda a base di riso in confezione da 0,5 l o 1 l.

Potrà essere richiesto nella variante senza zuccheri aggiunti, senza lattosio e senza glutine.

YOGURT DI SOIA BIANCO O ALLA FRUTTA

Ottenuto da latte di soia tramite l'utilizzo dei microrganismi L.bulgaricus e S.thermophilus.

Sono da evitare i prodotti dolcificati con zucchero (saccarosio), accettabili quelli dolcificati con zucchero grezzo (o integrale) di canna.

Deve presentarsi liscio ed omogeneo e dovrà essere fornito in vasetti da 125 g. Si richiede un prodotto completamente omogeneizzato che non dovrà contenere frutta sminuzzata all'interno del composto

1.12.3 PRODOTTI PRIVI DI LATTE E UOVO

BISCOTTI: richiesto in diversi formati in confezioni da 250 g ca. Privi di allergeni in tracce.

MERENDINE tipo Crostatine alla Frutta, Tortino alle Carote o allo Yogurt, Plumcake in monoporzione da 30-40 g circa.

1.13. PRODOTTI VARI SURGELATI

BASE PER PIZZA COTTA

Il prodotto dovrà essere ottenuto prevalentemente con farina 0, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, lievito.

GNOCCHI DI PATATE o ZUCCA

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate (evitando i fiocchi di patate) o patate e zucca o e farina di grano tenero "0", "00" o meglio integrale e/o semolino, sale e acqua, senza aggiunta di additivi.

È da preferire il prodotto che non contiene uova. Se non reperibile, le uova utilizzate dovranno essere di categoria 0 o 1: escluso l'utilizzo di uova di categoria 2 e 3.

Confezioni da 1 kg a massimo 5 kg.

PASTA PER LASAGNE

All'interno della confezione i singoli strati di pasta devono presentarsi interi ed interfogliati al fine di permettere lo scongelamento esclusivamente della quantità necessaria.

Deve presentare colore uniforme giallo ambrato, con aroma e sapore gradevole, frattura vitrea e non farinosa.

Se le uova rientrano tra gli ingredienti utilizzati dovranno essere biologiche o provenienti da animali allevati all'aperto (categoria 0 o 1, sono escluse le uova di categoria 2 e 3).

Confezioni al massimo da 10 kg.

PATATE A SPICCHI DA FORNO

Il prodotto non dovrà contenere condimenti o insaporitori.

Confezioni al massimo da 10 kg.

GELATO

Il prodotto dovrà essere convenientemente mantecato e solidificato per mezzo del freddo; ottenuto da latte intero o scremato, panna, uova, zucchero costituenti la base e da altri ingredienti determinanti il gusto; dovrà essere consegnato in confezioni sigillate e non avere coloranti aggiunti.

Se le uova rientrano tra gli ingredienti utilizzati dovranno essere biologiche o provenienti da animali allevati all'aperto (categoria 0 o 1, sono escluse le uova di categoria 2 e 3).

E' richiesta la fornitura nelle seguenti tipologie:

- COPPETTA in carta alimentare alla Vaniglia, Cacao, Fragola, Limone, o altri gusti, da 70 g cadauno.
- BISCOTTO alla Vaniglia da 50 g cadauno

1.14. PRODOTTI VARI SURGELATI - PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

PRODOTTI CERTIFICATI PRIVI DI GLUTINE

I prodotti senza glutine devono essere certificati secondo le normative vigenti (Reg Ce 1169/2011, 609/2013, 828/2014, D.Min. Salute del 17/5/2016) e devono essere indicati nella versione del prontuario AiC più aggiornata (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure devono riportare sulla confezione il marchio spiga barrata.

Sono richiesti in confezioni singole o in piccole quantità per essere utilizzati anche singolarmente.

BASTONCINI DI PESCE

Dovranno presentare uno strato di impanatura ridotto (<30%) e contenere, come unico pesce, merluzzo o altro di qualità equivalente o superiore.

Confezioni da circa 300 g.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Le uova dovranno essere biologiche o provenienti da animali allevati all'aperto (categoria 0 o 1, sono escluse le uova di categoria 2 e 3). Confezioni da circa 300 g.

PIZZA MARGHERITA

Monodose

Confezioni da circa 300 g.

BASE PER PIZZA

Il prodotto dovrà essere ottenuto con farina di farro o cereali ammessi, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, lievito.

Priva di latte, derivati e uova, anche in tracce, in modo da poter essere impiegata anche per diete speciali senza latticini e uova.

Confezione da 300 g.

PANE tipo ROSETTE o SIMILARI

Pezzatura 50-60 g confezionato in sacchetti da 10 pezzi massimo

1.15. PRODOTTI A BASE DI SOIA o ALTRI LEGUMI destinati a utenti in regime di DIETA VEGANA

Tutti i prodotti dovranno essere 100% di origine vegetale.

POLPETTINE DI SOIA O LEGUMI CON VERDURE

Confezione da circa 400 g.

GELATO ALLA SOIA

Ottenuto da estratto di soia e altri ingredienti determinanti il gusto. Dovrà essere privo di glutine e di lattosio.

Il prodotto dovrà essere mantecato e solidificato per mezzo del freddo; ottenuto da estratto di soia e zucchero costituenti la base e da altri ingredienti determinanti il gusto; dovrà essere consegnato in confezioni sigillate, non avere coloranti aggiunti ed essere privo di glutine.

Se le uova rientrano tra gli ingredienti utilizzati dovranno essere biologiche o provenienti da animali allevati all'aperto (categoria 0 o 1, sono escluse le uova di categoria 2 e 3).

E' richiesta la fornitura in coppetta in carta alimentare alla Vaniglia, Cacao, Fragola, Limone, o altri gusti, da un minimo di 40 g ad un massimo di 70 g ciascuna.

1.16 INTRODUZIONE DI NUOVI PRODOTTI

L'Amministrazione si riserva facoltà di chiedere al Fornitore l'introduzione e l'utilizzo di un prodotto non compreso negli elenchi precedenti: in questo caso andranno concordate le caratteristiche specifiche preventivamente e in forma scritta. L'introduzione di nuovi prodotti potrà essere richiesta per la predisposizione di diete speciali particolari, per la predisposizione di nuovi menù che li prevedano come ingredienti o per indicazioni o direttive fornite Azienda Sanitaria Friuli Occidentale – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione, qualora la stessa Azienda Sanitaria attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini.

Il Fornitore può chiedere di utilizzare un prodotto non compreso nell'elenco suddetto solo dietro richiesta scritta all'Amministrazione accompagnata da scheda tecnica del prodotto e da grammature di impiego.

ART. 8 - CONSEGNA E TRASPORTO

La merce, nelle quantità ordinate dai responsabili delle cucine, dovrà essere consegnata indicativamente due volte la settimana dalle ore 7.00 alle ore 9.00 presso le seguenti cucine comunali:

- Scuola dell'infanzia Viale della Libertà;
- Scuola dell'infanzia Via Fiamme Gialle;
- Scuola dell'infanzia Via Vallenoncello;
- Asilo nido "Il Germoglio" in Via Auronzo;
- Asilo nido "L'Aquilone" in Via General Cantore.

Il pane e i prodotti da forno dovranno essere consegnati ogni giorno.

Alla consegna saranno presenti i cuochi comunali.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di variare l'ubicazione e il numero dei punti di consegna sopra indicati.

La merce fornita deve essere consegnata con apposito documento di trasporto che deve essere riconducibile esclusivamente al contratto affidato. Pertanto il ddt, oltre alla data e all'ora di consegna, deve riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica delle specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Sulla bolla di accompagnamento o in allegato alla stessa deve essere, inoltre, indicato il lotto di produzione.

Al momento della consegna il ddt viene timbrato con la dicitura riserva di controllo al fine di gestire, entro 24 ore dal ricevimento, eventuali non corrispondenze della merce consegnata rispetto a quanto previsto dalla norma e a quanto riportato sul ddt stesso.

Il trasporto deve essere eseguito nel rispetto delle normative vigenti in materia; si richiama in particolare quanto previsto dal DPR n. 327/80 e dal Regolamento CE 852/2004 e s.m.i.

In particolare:

- i mezzi devono essere dotati di regolare autorizzazione all'attività di trasporto;
- le merci confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali integre;
- deve essere garantito il rispetto delle temperatura stabilite per legge;
- la temperatura dell'automezzo deve essere monitorata con strumento idoneo;
- gli automezzi devono essere inclusi nei programmi di pulizia;
- gli automezzi e le attrezzature devono consentire la corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (ad esempio separazione prodotti confezionati/ non confezionati);
- deve essere garantita l'integrità degli imballaggi.

I mezzi di trasporto per la consegna delle derrate alimentari devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque a prodotti conformi al DPR 327/80 art. 43 e Regolamento CE 852/2004 e s.m.i.

I mezzi devono essere a ridotto impatto ambientale, a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali ad esempio: veicoli da Euro 5 a superiore, o a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta o con gas di petrolio liquefatto. Tali caratteristiche devono essere comprovate da fotocopia del libretto di circolazione.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, con possibilità da parte della stazione appaltatrice di richiedere la documentazione del programma.

Sono a carico del fornitore le spese di imballo, trasporto e i relativi rischi.

ART. 9 - CONTROLLO DELLA QUALITA' DELLA FORNITURA NEL SUO COMPLESSO

L'Amministrazione vigilerà sul servizio di fornitura per tutta la durata dell'appalto per accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente documento e di quanto sottoscritto in contratto. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite con le modalità sotto riportate.

Al fine di garantire la maggiore efficacia del controllo, l'Impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

- **Controllo tecnico-ispettivo:** svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati dall'Ente, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei prodotti alimentari consegnati rispetto a quanto previsto in contratto, il rispetto dei tempi di consegna e delle modalità e mezzi di trasporto utilizzati, nonché tutti gli aspetti regolati dalle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia. Verranno inoltre avviate attività di monitoraggio per rilevare la soddisfazione dei bambini e, valutate le risultanze, verranno concordate con la ditta le possibili azioni correttive o migliorative da adottare.
- **Controllo analitico:** facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e chimico-fisiche sui prodotti forniti dalla ditta con prelievo diretto presso le cucine comunali.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità nell'espletamento delle forniture, l'Amministrazione comunale procederà secondo quanto previsto all'art. 20 – Penali del presente capitolato.

Agli effetti del controllo qualitativo e quantitativo, la firma e il timbro apposti per ricevuta sul documento di trasporto al momento della consegna non esonera il fornitore dal rispondere di eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'immissione del prodotto al consumo.

La merce contestata per qualità e quantità dovrà essere sostituita a cura e spese della Ditta e, se non ritirata immediatamente, la stessa verrà conservata nei locali della struttura a disposizione della ditta per il suo ritiro entro le 24 ore dalla segnalazione. L'Amministrazione Comunale non assume responsabilità alcuna per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della suddetta merce.

ART. 10 - SISTEMA AUTOCONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E TRACCIABILITA'

La Ditta aggiudicataria predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, in tutte le fasi/attività previste nel presente appalto e rende disponibile all'Amministrazione comunale la documentazione relativa, entro il giorno dell'inizio del servizio di fornitura.

La Ditta aggiudicataria deve fornire un estratto delle procedure di autocontrollo per attività simili a quelle in oggetto di appalto. Tali procedure comprendono anche:

- a) l'analisi del rischio (elenco dei pericoli, analisi probabilità/gravità) con dettaglio della definizione delle fasi critiche;
- b) le procedure interne per la gestione della rintracciabilità (Reg. Ce 178/2002) e delle allerte;

- c) le procedure per la comunicazione all'Amministrazione di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempi, responsabilità).

La Ditta aggiudicataria effettua attività di verifica comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio sui prodotti forniti, come da offerta tecnica.

Il piano di campionamento ed analisi deve essere presentato al Committente e ripresentato dopo ogni sua revisione.

I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere inviati via PEC all'Amministrazione entro 2 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio. La ditta si impegna a trasmettere gli esiti in lingua italiana.

L'effettuazione delle analisi presso laboratorio/i accreditato/i dovrà essere dimostrata mediante presentazione di copia del contratto/i tra il concorrente e il laboratorio/i autorizzato dal Ministero della Sanità (rif. Reg. CE 852/2004).

ART. 11 - CARATTERISTICHE IMBALLAGGI

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. 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%.

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 14021:2016 "Affermazioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024:2018 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

ART. 12 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. La Ditta si impegna a organizzare e realizzare la gestione della fornitura oggetto del presente Capitolato in piena responsabilità, garantendo qualità e continuità delle prestazioni, sicurezza e riservatezza, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di settore e dalle specifiche previsioni del presente Capitolato.

2. In particolare, la Ditta si obbliga a garantire il pieno adempimento ai seguenti obblighi:

- a) fornire derrate di prima qualità e conformi a tutto quanto previsto nel presente Capitolato e negli allegati e in conformità alle normative e alle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali in materia di prodotti alimentari, da rispettarsi in tutte le fasi di esecuzione della fornitura;
- b) fornire copie di tutte le fatture, documenti di trasporto e documentazione relativa ai prodotti consegnati presso le cucine comunali, con indicazione del tipo, quantità, metodo di produzione e origine dei prodotti forniti, secondo le esigenze del Comune;
- c) produrre un rapporto almeno semestrale, che l'appaltatore è tenuto a Comunicare alla stazione appaltante, indicativamente nei mesi di gennaio e luglio, al fine della verifica del rispetto delle percentuali previste dal Capitolato speciale d'appalto, o di quelle migliorative offerte in sede di gara. In tale rapporto, l'aggiudicatario deve inoltre elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando appropriata documentazione;

- d) rendere disponibile (caricata e archiviata) su spazio web accessibile online al Comune, all'inizio del servizio di fornitura, l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice e produttrice, norme commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate oltre alle certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate stesse. Si impegna a comunicare al Comune ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione;
- e) operare in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 178/2002 e s.m.i. riguardo la rintracciabilità degli alimenti trattati;
- f) garantire, anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali, il rispetto delle prescrizioni di cui al Reg.CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002 e s.m.i. successive regolamentazioni e/o disposizioni normative nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato;
- h) garantire il rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti in materia di acquisto, stoccaggio, conservazione, trasporto e consegna delle derrate alimentari;
- i) acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione comunale, in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'aggiudicatario o dall'aggiudicatario stesso e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati.

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima della firma del contratto, con opportuna delega scritta, un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta medesima, la qualifica di "OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE" che sarà tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti di legge in materia di autocontrollo, di igiene dei prodotti alimentari e di tracciabilità.

ART. 13 - OBBLIGHI DELLA STAZIONE APPALTANTE

Il Comune si impegna a:

- a) garantire alla Ditta aggiudicataria, per tutta la durata dell'appalto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara, secondo le modalità riportate nell'art. 19 "Fatturazione e pagamenti" del presente Capitolato;
- b) aggiornare, nel corso di validità del contratto, i dati relativi alle cucine da rifornire e a dare informazioni e notizie necessarie all'aggiudicatario per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito ad esempio agli iscritti al servizio, alle eventuali variazioni del menù, ecc.).

ART. 14 - CONTROLLI E VERIFICHE DI CONFORMITA'

1. La Ditta deve garantire a proprio carico la fornitura almeno una volta all'anno per ciascun prodotto di un rapporto di analisi di laboratorio che attesti la rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari forniti agli impegni assunti nel presente capitolato. Tali analisi dovranno essere effettuate da un laboratorio accreditato. Le spese sostenute per le suddette analisi saranno a carico dell'appaltatore.
2. Il Comune si riserva comunque di controllare periodicamente l'esecuzione del servizio di fornitura, la qualità della merce fornita mediante opportuni sopralluoghi nei magazzini utilizzati per il suo deposito e/o nelle cucine comunali, anche ad opera di incaricati dei Servizi Educativi e Scolastici, in presenza di un rappresentante incaricato dall'appaltatore.

3. Gli accertamenti di cui al punto 2. avverranno anche mediante il prelievo di campioni per verificare la sussistenza delle caratteristiche richieste. Le relative spese sostenute per le analisi saranno a carico dell'appaltatore, qualora i dati rilevati risultassero difformi da quanto previsto dal Capitolato. Nel caso in cui il prodotto risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite, o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, l'appaltatore sarà tenuto alla sostituzione dei generi oggetto di osservazione e al risarcimento di eventuali danni.

ART. 15 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La Società aggiudicataria della fornitura si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazioni autorizzata dall'IVASS all'esercizio del ramo RCG e regolarmente in vigore alla data della sottoscrizione della Convenzione, specifica polizza di Responsabilità Civile verso terzi avente per oggetto e richiamando espressamente nella "Descrizione del rischio" il medesimo oggetto della Convenzione, per un massimale unico e per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00, con validità non inferiore alla durata della fornitura e fornendo anche copia delle successive quietanze di pagamento attestanti il rinnovo della copertura medesima.

La polizza assicurativa dovrà inoltre espressamente:

1. ricomprendere i danni a cose di terzi derivanti da incendio di cose dell'Assicurato o da questi detenute con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00;
2. prevedere estensione assicurato aggiunto al Comune di Pordenone;
3. prevedere la copertura per responsabilità riconducibile alla società aggiudicataria per la preparazione, distribuzione, conservazione e somministrazione di cibi e bevande;
4. coprire ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati (anche in seguito a tossinfezioni e/o intossicazioni alimentari) a persone o cose nell'espletamento dell'appalto.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, la Società aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza di RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche di cui ai punti 1), 2), 3) e 4) che precedono. In tal caso, si dovrà essere in possesso di idonea appendice al contratto (appendice di precisazione), nella quale si espliciti che la polizza in questione è efficace anche per il servizio di fornitura oggetto del presente accordo, richiamandone l'oggetto, tutte le specifiche ed il massimale, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri né limiti per massimale annuo, impegnandosi a mantenerla valida ed efficace per l'intera durata del rapporto.

L'Aggiudicatario della fornitura assumerà a proprio carico il risarcimento dei danni imputabili a responsabilità propria e/o delle persone delle quali deve rispondere a norma di Legge qualora detti danni non rientrino in copertura o siano parzialmente risarciti a causa di franchigie o altri scoperti e/o deficienze rispetto alle coperture sopra richieste.

ART. 16 - DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO DELL'ENTE A CONTRIBUTIONI

1. Poiché è volontà dell'Amministrazione accedere alle eventuali contribuzioni concesse in materia di ristorazione scolastica, al fine di qualificare il servizio come mensa scolastica biologica, l'aggiudicatario deve rispettare quanto previsto dal Decreto Interministeriale del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" all'allegato 1 "Percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica biologica" (allegato n. 7 al Capitolato) e nello specifico:

- a) frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. Succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 70%;
- b) uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;
- c) prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 30%.

Le deroghe in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 20% e devono essere richieste dalla ditta aggiudicataria con adeguata motivazione alla stazione appaltante che si riserva la facoltà di accoglierle o meno.

2. La Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, con la Legge Regionale n.15/2000 e successive modifiche di cui alla L.R. n. 2 del 6 febbraio 2018 (Allegato n. 8 al Capitolato), il regolamento di esecuzione approvato D.P.Reg. n. 417 del 3.11.2000 e successivo D.P.Reg. n. 427 del 01.12.2003, ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali e dell'agricoltura sociale nelle mense scolastiche e servizi di ristorazione pubblica collettiva e la diffusione di una corretta educazione alimentare, anche mediante l'erogazione di apposite contribuzioni a favore dei Comuni.

Per ottenere i contributi, nella preparazione dei pasti deve essere utilizzata almeno una delle tipologie di prodotti previste dalle sopracitate leggi in percentuale superiore alla misura stabilita dalla Giunta Regionale e comunque non inferiore al 50% rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per la medesima scuola:

- a) produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del 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;
- b) prodotti agroalimentari tradizionali di cui all' articolo 12 della legge regionale 22 novembre 2000, n. 21 (Disciplina per il contrassegno dei prodotti agricoli del Friuli-Venezia Giulia non modificati geneticamente, per la promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali e per la realizzazione delle <<Strade del vino>>), inseriti nell'Elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all' articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173);
- c) prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, il cui ambito geografico di produzione è compreso, anche in parte, nel territorio regionale;
- d) prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio AQUA di cui alla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità);
- e) prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all' articolo 9, comma 3, della legge regionale 6 febbraio 2018, n. 2 .

La Ditta aggiudicataria deve fornire, tassativamente entro la prima decade di settembre di ciascun anno un preventivo di spesa, suddiviso per ciascuna scuola servita, indicante la quantificazione del costo complessivo dei prodotti alimentari previsti da contratto e del costo complessivo per la fornitura dei prodotti elencati dal punto a) al punto e) del presente articolo. Tali dati annuali dovranno dimostrare il superamento percentuale della soglia stabilita con deliberazione della Giunta Regionale e comunque in misura non inferiore al 50% rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per la medesima scuola.

L'aggiudicatario si impegna inoltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dall'Ente, nei tempi che verranno successivamente indicati dalla Regione.

3. Nel caso di mancata ottemperanza, la Ditta aggiudicataria sarà ritenuta responsabile per gli eventuali mancati introiti da contributi, nazionali e regionali, e dovrà corrispondere le somme non introitate dal Comune.

ART. 17 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA SICUREZZA

Si rinvia a tutto quanto indicato nell'allegato n. 5) "Foglio informativo sui rischi presenti e gestione delle interferenze".

ART. 18 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

Per i primi 12 mesi di contratto i prezzi fissati in sede di aggiudicazione rimarranno invariati e non potranno essere quindi assoggettati ad alcuna revisione.

Successivamente, l'eventuale revisione annuale verrà operata sulla base delle variazioni dei prezzi standard definiti dall'ANAC. Nelle more della definizione dei prezzi standard, la revisione potrà essere riconosciuta in aumento o diminuzione, a seguito di un'istruttoria condotta dal dirigente responsabile del servizio sulla base degli indici ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati, indice Foi, riferito ai dodici mesi antecedenti la revisione, che evidenzia la variazione percentuale rispetto allo stesso mese dell'anno precedente a quello della revisione.

ART. 19 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

L'amministrazione contraente pagherà mensilmente alla ditta aggiudicataria quanto dovuto in via posticipata sulla base di regolari fatture emesse dalla stessa, entro 30 (trenta) giorni dalla data del loro ricevimento trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento. Il codice ufficio dell'amministrazione per l'inoltro della fattura è D27TE9
<http://www.comune.pordenone.it/it/comune/in-comune/fatturazione-elettronica>

Le fatture dovranno essere corredate dal dettaglio del numero dei pasti forniti, in base ai prezzi pasto previsti al precedente art. 4 ai quali deve essere applicato il ribasso offerto in sede di gara.

L'Amministrazione competente procederà a disporre il pagamento di quanto dovuto alla ditta aggiudicataria solo a seguito della verifica della regolarità della fattura stessa.

Ai sensi del comma 5 bis dell'art. 30 del D.Lgs. 50/2016 sui pagamenti verrà operata una ritenuta nella misura dello 0,5% sull'importo netto del credito maturato. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale del contratto, dopo l'approvazione da parte dell'Amministrazione comunale del certificato di regolare esecuzione del servizio e acquisizione del documento unico di regolarità contributiva che non evidenzia inadempienze.

Le fatture dovranno:

- a) essere intestate al Comune di Pordenone – Corso Vittorio Emanuele, 64 33170 Pordenone - C.F. 80002150938 / P.IVA 00081570939 – Servizio Ristorazione scolastica
- b) indicare il codice CIG, nonché tutti i dati relativi al pagamento: numero conto corrente dedicato e/o relativo codice IBAN;
- c) indicare il numero e la data della determinazione dirigenziale di impegno di spesa, come previsto dal Decreto Interministeriale n. 132 del 24 agosto 2020;
- d) indicare l'importo complessivo fatturato, decurtato della percentuale dello 0,5 di cui al capoverso precedente.

Si precisa che, in mancanza dei suddetti elementi, le fatture saranno restituite al mittente.

La Stazione Appaltante potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria ogni documento utile alla verifica delle posizioni contributive dei soggetti impiegati nell'esecuzione dell'appalto.

Il pagamento verrà effettuato previo accertamento di regolarità contrattuale e di quella contributiva tramite DURC.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora:

a) vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta;

b) la Ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti.

In caso di ritardati pagamenti da parte del Comune - salvo giustificati motivi - saranno riconosciuti interessi moratori previsti dalla normativa in vigore.

Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del DPR 26 ottobre 1972, n. 633 (scissione dei pagamenti - split payment).

ART. 20 - PENALI

Ogniquale volta si verificassero inadempienze o irregolarità nell'espletamento della fornitura o nell'adempimento degli oneri posti a carico del soggetto aggiudicatario, tali da non determinare la risoluzione del contratto e che non siano dovute a causa di forza maggiore, l'Amministrazione interessata invierà all'Impresa aggiudicataria formale contestazione, indicante l'ammontare della penale che si intende applicare, assegnando un congruo tempo per poter presentare eventuali controdeduzioni.

Qualora le predette controdeduzioni non siano ritenute idonee, del tutto o in parte, o qualora, a seguito di formali prescrizioni trasmesse all'Impresa alle quali la stessa non si uniformi entro il termine stabilito, l'Amministrazione coinvolta procederà all'applicazione della penale, eventualmente rideterminata.

L'importo delle penali sarà calcolato in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e non possono superare il 10% dell'ammontare netto contrattuale. In caso di superamento di tale limite potrà essere disposta la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Le penali potranno rimosse anche avvalendosi della garanzia definitiva, che in tal caso dovrà essere reintegrata entro 30 gg., nel rispetto delle previsioni dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 21 - RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi e con le modalità previste dall'art. 21-sexies della Legge n. 241/1990 e s.m.i. l'Amministrazione ha il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualunque tempo, secondo le disposizioni di legge.

Troverà applicazione l'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Ai sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6 luglio 2012 n. 95 "Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini" (convertito in legge 135/2012), la Stazione appaltante ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. o da altro soggetto aggregatore successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip S.p.A., delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999 n. 488.

ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'inadempimento da parte dell'Impresa aggiudicataria degli obblighi contrattuali posti a suo carico comporterà la risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.

Il contratto potrà in ogni caso essere risolto di diritto a norma dell'art. 1456 del C.C. qualora l'Amministrazione Comunale dichiarerà all'Impresa aggiudicataria di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa al verificarsi di uno dei seguenti inadempimenti:

1. perdita dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
2. accertamento della non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Impresa aggiudicataria nel corso della procedura di gara;
3. qualora, anche successivamente alla stipula del contratto, venga riscontrato il venir meno del possesso dei requisiti di ammissibilità alla gara;
4. gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni agli operatori impegnati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto della fornitura;
5. gravi violazioni relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
6. per effetto di gravi e reiterate inadempienze alle prescrizioni contenute nei documenti di cui alla presente procedura;
7. per fallimento del soggetto selezionato;
8. violazione delle disposizioni di cui all'art. 2, comma 3, del DPR 16 aprile 2013, n. 62 e del Codice di Comportamento aziendale del Comune di Pordenone e Regolamento per lo svolgimento dell'attività extra lavorativa dei dipendenti approvato con deliberazione giuntale n. 51/2014;
9. - violazione delle norme sul subappalto;
10. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, che renda impossibile la prosecuzione della fornitura.

La dichiarazione di risoluzione del contratto viene comunicata con lettera raccomandata o mediante posta elettronica certificata.

In caso di risoluzione del contratto l'Impresa appaltatrice si impegnerà a fornire all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

E' salva la facoltà dell'Amministrazione di affidare la continuazione della fornitura ad altri o provvedervi direttamente addebitando l'eventuale maggior costo all'Impresa appaltatrice, e fatta salva la possibilità di ogni azione legale per il recupero dei maggiori danni.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'Impresa aggiudicataria, l'Amministrazione si rivarrà sulla garanzia definitiva, fatti salvi il risarcimento dei danni e delle spese a favore dell'Amministrazione e provvederà alla segnalazione all'Autorità Nazionale Anti Corruzione.

ART. 23 - DISPOSIZIONI ANTICORRUZIONE E ANTIMAFIA

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. 62/2013, e del Codice di Comportamento aziendale del Comune di Pordenone e Regolamento per lo svolgimento dell'attività extra lavorativa dei dipendenti approvato con deliberazione giuntale n. 51/2014, gli obblighi di condotta contenuti negli stessi sono estesi, per quanto, compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti, con qualsiasi tipologia di contratto o incarico e a qualsiasi titolo, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione delle autorità politiche, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione.

La violazione dei predetti obblighi potrà configurare causa di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 9 "Risoluzione del contratto".

Inoltre ai sensi dell'art. 53 del d.lgs. 165/2001, comma 16 ter): *“I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.”*

Ai sensi dell'art. 1, comma 52, della L. n. 190 del 2012, l'amministrazione verificherà, prima della stipula del contratto o dell'autorizzazione del subappalto, l'iscrizione della ditta aggiudicataria o del subappaltatore a ciò tenuti nelle c.d. “white lists” della Prefettura di competenza.

ART. 24 - DOMICILIO DEI CONTRAENTI

Il Comune di Pordenone ha domicilio presso la propria sede legale sita in Corso Vittorio Emanuele II, 64 a Pordenone.

L'appaltatore elegge, a tutti gli effetti, dall'avvio della fornitura e fino alla sua scadenza, domicilio presso la propria sede legale qualora questa sia stabilita nel Comune di Pordenone. Nel caso in cui la sede legale fosse ubicata fuori Comune, l'aggiudicatario elegge domicilio presso la residenza municipale.

ART. 25 - NORMATIVA APPLICABILE

La presente procedura è disciplinata dalle disposizioni del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e dalle norme in esso richiamate, dalle linee guida, dagli atti di indirizzo dell'Anac e dalle disposizioni richiamate negli atti di gara e nei relativi allegati.

Per quanto non espressamente previsto si rinvia al Codice Civile, alle Leggi e ai regolamenti vigenti in materia che, anche se non espressamente citati, si intendono qui integralmente richiamati.

Il servizio di fornitura viene appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, con specifico riferimento alle seguenti fonti e successivi aggiornamenti:

- Direttiva CE 2004/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 relativa al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, di forniture e di servizi;
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i. – Codice dei contratti pubblici;
- DPR 207/2010 – Regolamento attuativo (per le parti non abrogate dal D.lgs. 50/2016);
- Decreto Legislativo 181/2008 – Testo unico in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- Legge 190/2012 – Disposizioni per la prevenzione e repressione della corruzione ed illegalità nella P.A.;
- Decreto Legislativo 66/2014 – Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale;
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento CE 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- 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. 2092/9;

- 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
- 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;
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Reg UE 1169/2011 in relazione alle caratteristiche dell'etichettatura;
- 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;
- Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Friuli Venezia Giulia;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM) - D.M. del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020);
- Decreto Interministeriale del 18 dicembre 2017 relativo alle mense scolastiche biologiche;
- Legge Regionale del Friuli Venezia Giulia n. 15 del 8 agosto 2000 e aggiornamenti "Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare";
- D.P.Reg. del Friuli Venezia Giulia n. 417 del 3.11.2000 e D.P.Reg. n. 427 del 01.12.2003;
- Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare;

ART. 26 - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

1. Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. 62/2013 e del Codice di Comportamento del Comune di Pordenone approvato con deliberazione giunta n. 51 del 28.02.2014, allegato 6 "Codice di comportamento dei dipendenti

pubblici” al presente atto, gli obblighi di condotta contenuti negli atti stessi sono estesi, per quanto compatibili, ai dipendenti e collaboratori della Ditta aggiudicataria.

2. La violazione dei predetti obblighi potrà configurare causa di risoluzione del contratto.

ART. 27 - TRATTAMENTO DATI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del D.Lgs. 101/2018 e del regolamento UE n. 679/2016 (GDPR), esclusivamente nell’ambito della procedura regolata dal presente avviso.

Titolare del trattamento è il Comune di Pordenone in persona del Sindaco pro-tempore sig. Alessandro Ciriani, con sede in Pordenone, Corso Vittorio Emanuele II, 64, email segreteria.sindaco@comune.pordenone.it.

Il DPO (Responsabile della protezione dei dati personali) incaricato è la società Onemore S.r.l., con sede legale in via Carnia, 1 – Fraz. Rodeano Alto, 33030 RIVE D’ARCANO (UD) e-mail, dpo@gruppopk.com, tel. 0432.807545.

IL RUP
Dott.ssa Flavia Leonarduzzi

Allegati al presente capitolato:

1. All. 1 Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia “La ristorazione scolastica”;
2. All. 2 Linee d’indirizzo della Regione Friuli Venezia Giulia per l’alimentazione nei nidi d’infanzia 3 mesi – 3 anni;
3. All. 3 Grammatore;
4. All. 4 Tabelle dietetiche stagionali;
5. All. 5 Foglio Informativo sui Rischi presenti e Gestione delle Interferenze;
6. All. 6 D.M. del 10.03.2020 CAM;
7. All. 7 D.M. del 18.12.2017 Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche;
8. All. 8 L.R. n. 15 del 08.08.2000.

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: LEONARDUZZI FLAVIA

CODICE FISCALE: LNRFLV58M44H816T

DATA FIRMA: 24/05/2021 13:56:46

IMPRONTA: 3E4CE2143A55B988027173006822C52E94377FD635A74AA7175EA9A53F1D9E70
94377FD635A74AA7175EA9A53F1D9E70BC4FC2FE06168FA70969972031DAC5D6
BC4FC2FE06168FA70969972031DAC5D62D6CBB31F4C1E59F96D8F5E730C0F7A8
2D6CBB31F4C1E59F96D8F5E730C0F7A8CEC91A28495F6692C26AA81F99E189D4