

Appalto per la gestione della mensa aziendale presso il deposito della metropolitana

Disciplinare Tecnico

| Rev. | Data | Ragione della emissione | Redatto | Controllato | Visto |
|------|----------|---|------------|---------------|--------------|
| 00 | 16/11/17 | Prima emissione | Fрати | Ghini | Rainieri |
| 01 | 18/12/17 | Adeguamento ai Criteri Ambientali Minimi | Fрати | Ghini | Rainieri |
| 02 | 18/04/24 | Revisione generale | f.to Frati | f.to Apostoli | f.to Gonella |
| 03 | 27/08/24 | Modifica numeri pasti per sedi distaccate | f.to Frati | f.to Apostoli | f.to Gonella |
| 04 | 28/08/24 | Aggiunta frutta | f.to Frati | f.to Apostoli | f.to Gonella |

SOMMARIO

| | |
|---|----|
| 1) Oggetto dell'appalto | 3 |
| 3) Personale dell'Appaltatore | 5 |
| 4) Preparazione dei pasti | 5 |
| 5) Composizione dei pasti e menù | 6 |
| 6) Requisiti degli alimenti | 8 |
| 7) Comunicazione | 11 |
| 8) Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari..... | 11 |
| 9) Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei Materiali e Oggetti a Contatto diretto con gli Alimenti (MOCA) | 12 |
| 10) Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti..... | 12 |
| 11) Tovaglioli | 13 |
| 12) Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure..... | 13 |
| 13) Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio | 13 |
| 14) Monoporzioni refrigerate ("cestini") | 14 |
| 15) Prenotazione dei "cestini" | 15 |
| 16) Cestini di scorta | 15 |
| 17) Pasto-test | 16 |
| 18) Distribuzione dei pasti..... | 16 |
| 19) Verifiche igienico-sanitarie e nutrizionali | 17 |
| 20) Locali, attrezzature, accessori..... | 18 |
| 21) Riassetto della zona refettorio..... | 20 |
| 22) Pulizia della mensa | 20 |
| 23) Gestione dei rifiuti | 21 |
| 24) Servizi di ristorazione speciale | 22 |
| 25) Modalità di accesso al deposito | 22 |
| 26) Modalità di contabilizzazione e fatturazione dei pasti..... | 23 |
| ALLEGATO A - CONSISTENZA DEI MENU' | 24 |
| ALLEGATO B - GRAMMATURE | 25 |
| ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE | 28 |
| ALLEGATO D - COMPOSIZIONE DEI CESTINI NON CUCINATI..... | 46 |
| ALLEGATO E - CALENDARIO STAGIONALITA' | 47 |
| ALLEGATO F - PIANTA LOCALI MENSA AZIENDALE | 49 |

1) Oggetto dell'appalto

Il presente Disciplinare Tecnico riguarda l'appalto di METRO BRESCIA SOCIETÀ A RESPONSABILITÀ LIMITATA (di seguito MB-SRL o Metro Brescia) per il servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, tramite la gestione della mensa aziendale presente presso il deposito della metropolitana, ubicato in via Magnolini n. 3 a Brescia.

Oggetto dell'appalto sono le seguenti attività:

- gestione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali;
- reperimento, approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti;
- confezionamento di parte dei pasti in monoporzioni refrigerate ("cestini");
- somministrazione dei pasti presso il self-service;
- lavaggio di stoviglie ed accessori;
- riassetto e pulizia dei locali e delle attrezzature;
- reintegro delle stoviglie;
- gestione dei rifiuti;
- fornitura e gestione della applicazione di prenotazione.

Tale appalto dovrà essere svolto sulla base di quanto indicato nel presente Disciplinare Tecnico e nei documenti allegati, nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti in materia nonché nel rispetto di quanto previsto nel sistema di autocontrollo HACCP, il tutto finalizzato ad evitare rischi di inquinamento e possibili intossicazioni alimentari.

L'Appaltatore dovrà altresì adottare ed applicare tutte le indicazioni che, a maggiore spiegazione ed interpretazione del Disciplinare Tecnico e dei documenti allegati, saranno fornite in corso d'opera da Metro Brescia nonché tutti gli accorgimenti comunque necessari per la completa esecuzione a perfetta regola d'arte di quanto contrattualmente previsto.

Il servizio di ristorazione dovrà essere a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP), nel rispetto dei "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM).

Si fa presente che durante tutto il periodo contrattuale Metro Brescia effettuerà delle verifiche periodiche, sia presso la mensa aziendale che presso le sedi dell'Appaltatore dove vengono svolte attività riguardanti l'appalto in oggetto, per appurare il rispetto delle prescrizioni contrattuali da parte dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà gestire anche i pasti per eventuali dipendenti che risultassero affetti da allergie di tipo alimentare, come da specifico certificato medico. L'Appaltatore dovrà quindi predisporre uno specifico prospetto dietetico personalizzato che preveda piatti, nel limite del possibile, simili a quelli previsti nel menù standard. Qualora sia comprovata l'impossibilità di gestire tali pasti nella mensa aziendale, sarà ammessa la somministrazione di pasti prodotti nel centro di cottura dell'Appaltatore e rigenerati presso la mensa aziendale.

Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli adempimenti, nonché i relativi oneri, relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali, da completarsi entro l'avvio dell'appalto.

Avranno diritto ad accedere alla mensa aziendale presente presso il deposito della metropolitana i dipendenti delle società del Gruppo Brescia Mobilità, ovvero:

- Brescia Mobilità;
- Metro Brescia;
- Brescia Trasporti.

Potranno inoltre accedere anche le seguenti ulteriori persone:

- amministratori e dipendenti del Comune di Brescia;
- dipendenti della società Brescia Infrastrutture;
- dipendenti della società APAM;
- dipendenti di ditte appaltatrici delle società del Gruppo Brescia Mobilità, previa autorizzazione da parte di Metro Brescia;
- visitatori ed ospiti delle società del Gruppo Brescia Mobilità, previa autorizzazione da parte di Metro Brescia.

I pasti dovranno essere preparati:

- dodici mesi all'anno;
- tutti i giorni della settimana, da lunedì a domenica, festivi compresi;
- per il pranzo nonché per la cena.

La produzione e distribuzione dei pasti dovrà avvenire nelle due seguenti modalità:

- per quanto riguarda i pranzi, con preparazione presso la mensa aziendale e distribuzione presso il self-service interno alla mensa nonché, per talune categorie di dipendenti quali ad esempio il personale addetto alla Centrale Operativa, mediante "cestini";
- per quanto riguarda le cene, con preparazione presso la mensa aziendale e distribuzione mediante "cestini".

Il numero dei pasti attualmente distribuiti nella mensa aziendale, comprensivo sia del pranzo che della cena e distribuiti sia al self-service che tramite i "cestini", e fatte salve oscillazioni nei periodi delle vacanze estive/natalizie e nei giorni festivi/prefestivi, è il seguente:

| giorno | n. pasti giornalieri totali distribuiti | di cui n. pasti distribuiti al self-service | di cui n. pasti distribuiti mediante "cestini" |
|---------------------|---|---|--|
| Da lunedì a giovedì | 125 | 95 | 30 (n. 5 a pranzo) |
| Venerdì | 115 | 85 | 30 (n. 5 a pranzo) |
| Sabato | 40 | 20 | 20 (n. 5 a pranzo) |
| Domenica e festivi | 35 | 15 | 20 (n. 5 a pranzo) |

Tali valori numerici sono desunti dai dati storici e scaturiscono dalla attuale formulazione dei turni lavorativi del personale delle società del Gruppo Brescia Mobilità e si tratta, pertanto, di numeri indicativi che non costituiranno quindi obbligo alcuno per Metro Brescia.

Si segnala comunque che è in previsione un trasferimento di personale del Gruppo Brescia Mobilità da alcune sedi decentrate verso la sede di via Magnolini, in data ancora non nota, con un possibile incremento dei pasti (indicativamente n. 20 pasti aggiuntivi a pranzo nei giorni feriali).

Metro Brescia si riserva la possibilità di apportare modifiche ai criteri ed alle modalità di svolgimento del servizio a seguito di modifiche nella gestione del servizio di trasporto con la

metropolitana nonché di richiedere all'Appaltatore di sospendere il servizio mensa in base ad esigenze legate all'esercizio della metropolitana o per eventuali manifestazioni od eventi.

Le modifiche verranno valutate tra le parti che stabiliranno i tempi e le modalità di esecuzione e valuteranno inoltre eventuali maggiori o minori oneri. Il mancato accordo tra le parti su eventuali variazioni non sarà motivo per l'Appaltatore di non apportare le modifiche richieste, salvo poi il diritto di esprimere le proprie riserve.

Resta escluso il riconoscimento di qualunque onere aggiuntivo in conseguenza a tutte le variazioni che si rendessero necessarie a seguito del sopravvenire di norme legali non note in sede di gara nonché il riconoscimento di qualunque onere aggiuntivo in conseguenza di riduzioni dei giorni di distribuzione dei pasti.

Si segnala che presso il deposito della metropolitana sono installate delle telecamere con funzione di sorveglianza antintrusione ed antincendio.

3) Personale dell'Appaltatore

L'Appaltatore dovrà destinare alla gestione della mensa aziendale presso il deposito della metropolitana almeno i seguenti addetti:

- n. 1 addetto con funzione di cuoco e qualifica minima di "cuoco unico" (livello III) in possesso del prescritto titolo di studio previsto dalla normativa vigente in materia;
- almeno n. 1 addetto con funzione di aiuto cuoco, distribuzione, lavaggio, ecc. e qualifica minima di "addetto servizi mensa" (livello VI super).

I turni lavorativi degli addetti della mensa dovranno essere formulati per garantire:

- la produzione quotidiana dei pasti, sia del pranzo che della cena, direttamente presso la mensa aziendale a cura dell'addetto con qualifica di cuoco;
- la distribuzione dei pasti alla linea del self-service dal lunedì al venerdì tramite n. 2 persone;
- la distribuzione dei pasti alla linea del self-service nei giorni di sabato, domenica e festivi tramite n. 1 persona.

Metro Brescia si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione del personale dell'Appaltatore qualora non sia ritenuto idoneo da Metro Brescia allo svolgimento a perfetta regola d'arte degli obblighi contrattuali o in caso di comportamento in contrasto con le norme di sicurezza, le disposizioni interne e le norme igienico-sanitarie. Tale sostituzione dovrà sempre essere effettuata dall'Appaltatore, entro 48 ore dalla richiesta di Metro Brescia.

4) Preparazione dei pasti

Sarà a carico dell'Appaltatore la preparazione dei pasti sulla base di quanto contenuto nel presente Disciplinare Tecnico e nei documenti allegati, ed in particolare:

- allegato "A – consistenza dei menù", dove sono indicate le portate previste per ciascun pasto, le possibili scelte a disposizione dei commensali nell'ambito di ciascuna portata nonché le alternative;
- allegato "B – grammature", dove sono indicate le grammature (peso "al crudo" e/o "nel piatto") delle varie derrate che costituiscono i pasti;
- allegato "C – caratteristiche merceologiche", dove sono riportate le caratteristiche merceologiche che dovranno avere i prodotti alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei cibi;

- allegato “D – composizione dei cestini non cucinati”, dove sono indicati gli alimenti che devono essere previsti in tali “cestini”;
- allegato “E – calendario stagionalità”;
- allegato “F – pianta locali mensa aziendale”.

Nella preparazione dei pasti l’Appaltatore dovrà attenersi a tutta la normativa vigente in materia, ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente ed a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell’appalto, adottando misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dallo stesso sistema HACCP atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità accertate nell’ambito del programma di autocontrollo nonché i provvedimenti adottati dovranno essere segnalati a Metro Brescia che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Tutti i pasti dovranno essere preparati all’interno dei locali della mensa aziendale la stessa mattina del consumo, assicurando la minore giacenza possibile dei cibi nella linea di self-service (a titolo di esempio, la pasta dovrà essere preparata in quantità limitata e man mano che arrivano i commensali in mensa e non in grandi quantità mantenute poi nella linea di self-service per un tempo prolungato).

Per quanto riguarda i giorni di domenica e festivi, i pasti potranno essere preparati il giorno feriale precedente e rigenerati il giorno della consumazione.

5) Composizione dei pasti e menù

La composizione di tutti i pasti, sia serviti presso il self-service che preparati nei “cestini”, dovrà essere sempre la seguente:

- n. 1 primo piatto
- n. 1 secondo piatto
- n. 1 contorno
- n. 1 frutto/macedonia o n. 1 bevanda
- pane
- condimenti
- coperto

con le relative alternative come indicate nell’allegato “A – consistenza dei menù”.

Per la preparazione dei piatti dovranno essere previsti n. 2 menù stagionali (estivo/invernale), organizzati ciascuno su quattro settimane.

I menù dovranno essere predisposti dall’Appaltatore in modo tale da garantire, nell’ambito dello stesso pasto, il corretto equilibrio calorico e nutrizionale nonché il rispetto del calendario delle stagionalità.

Per ciascun menù stagionale l'Appaltatore dovrà presentare la propria proposta in tempo utile per consentire a Metro Brescia di effettuare le verifiche della rispondenza alle prescrizioni del presente Disciplinare Tecnico nonché le verifiche del gradimento da parte dei commensali, per il tramite della Commissione Mensa istituita nell'ambito delle Organizzazioni Sindacali.

Come previsto nei Criteri Ambientali Minimi, i menù dovranno garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea – Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016 e inoltre:

- *prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;*
- *prevedono un pasto esclusivamente “vegetariano” per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).*

I menù dovranno inoltre prevedere piatti di semplice elaborazione e con estrema variabilità nella tipologia; a titolo di esempio:

- i primi piatti dovranno prevedere pastasciutte, risotti, gnocchi, ravioli, lasagne, paste al forno, timballi, ecc.,
- i secondi piatti dovranno prevedere carni di manzo, vitello, coniglio, avicole, ittici compresi molluschi – cefalopodi – crostacei ecc.

Metro Brescia si riserva di richiedere all'Appaltatore di apportare modifiche ai menù qualora non rispettino le prescrizioni contrattuali ed anche di richiedere modifiche in corso di validità qualora non riscontrino il parere favorevole del personale; l'Appaltatore dovrà prendere in carico tutte le richieste di modifica ed aggiornare il menù.

I piatti dovranno essere preparati secondo le ricette classiche normalmente riconosciute, nel rispetto delle tipologie, degli ingredienti, dei quantitativi/proporzioni dei singoli ingredienti che li compongono nonché nel rispetto delle modalità e tempistiche di preparazione/cottura. Il gusto finale dei piatti stessi dovrà inoltre essere perfettamente riconoscibile all'assaggio.

Prima del posizionamento degli alimenti nella linea di self-service e nei “cestini”, il personale dell'Appaltatore dovrà controllare, anche mediante assaggio diretto, la corretta preparazione degli alimenti stessi (cottura, sapidità, consistenza, sapore, odore, ecc.); qualora da questa verifica dovessero riscontrarsi delle non conformità, dovranno essere tempestivamente apportare tutte le opportune correzioni per far sì che tutti i piatti distribuiti siano preparati a perfetta regola d'arte e nel rispetto delle prescrizioni di cui alle presenti Specifiche Tecniche o, in caso non sia possibile, dovrà procedere con il rifacimento degli alimenti non conformi.

Per il confezionamento dei pasti dovranno essere utilizzate derrate, sia fresche che conservate, acquistate e mantenute in perfetto stato di conservazione.

Sono esclusi tassativamente i cibi “precotti” nonché conservanti ed additivi chimici.

Le derrate utilizzate dovranno garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni nonché tramite quanto dispone il Regolamento CE n. 641/2004 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003) ed il Regolamento CE n. 1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

La conservazione delle derrate alimentari dovrà avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente; a titolo di esempio:

- corretta impostazione della temperatura di celle e frigoriferi;
- corretta separazione delle derrate nelle celle, frigoriferi, freezer;
- corretta conservazione delle confezioni per garantirne l'integrità;
- adeguata protezione delle derrate qualora il contenuto delle confezioni non sia completamente consumato;
- verifica delle date di scadenza.

Per quanto riguarda le bevande, come previsto nei Criteri Ambientali Minimi dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Dovranno essere previste almeno le seguenti bevande:

- cola "Coca-Cola";
- aranciata "Fanta";
- chinotto.

In aggiunta alle bevande sopra indicate dovranno essere comunque sempre disponibili acqua, sia naturale che addizionata di anidride carbonica.

6) Requisiti degli alimenti

Come previsto nei Criteri Ambientali Minimi, i pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti.

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali:
 - a. *biologici per almeno il 20% in peso;*
 - b. *l'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti;*
 - c. *l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.*
- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):
 - a. *biologiche;*
 - b. *non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.*
- Carne:
 - a. *la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso;*
 - b. *un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole,*

Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento” e “alimentazione priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”;

- c. la restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici” e allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”;*
- d. la carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”; il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi 4 mesi;*
- e. non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.*

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):

- a. i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>);*
- b. le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (P omatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante;*
- c. sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati;*
- d. se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni 12 mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da “allevamento in valle”;*
- e. come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea;*
- f. non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.*

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- Pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e “ricette” (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).
- Olio:
 - a. come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva;
 - b. per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico;
 - c. l’olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture;
 - d. altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l’origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall’art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico.
- yogurt: biologico.
- Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations – FLO-cert, il World Fair Trade Organization – WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito.
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.
- Bevande: dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Verifiche: le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio, i documenti di trasporto di una specifica macrocategoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del Direttore dell’esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall’ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell’esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

Deroga: per quanto riguarda i pasti confezionati in monoporzioni refrigerate (“cestini”), per questioni logistiche nonché igienico-sanitarie non si applica quanto previsto nei CAM relativamente all’utilizzo di acqua e bevande.

7) Comunicazione

Come previsto nei Criteri Ambientali Minimi, l'Aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, nonché in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari.

Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzi.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illecità ivi previsti.

8) Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Come previsto nei Criteri Ambientali Minimi, per prevenire le eccedenze alimentari, l'Aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- *il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;*
- *le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.*

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifiche: *Il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.*

9) Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei Materiali e Oggetti a Contatto diretto con gli Alimenti (MOCA)

Come previsto nei Criteri Ambientali Minimi, i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

Verifica: *le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.*

Deroga: *per quanto riguarda i pasti confezionati in monoporzioni refrigerate ("cestini"), per questioni logistiche nonché igienico-sanitarie non si applica quanto previsto nei CAM relativamente all'utilizzo di stoviglie riutilizzabili.*

10) Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

Come previsto nei Criteri Ambientali Minimi, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Deroga: per quanto riguarda i pasti confezionati in monoporzioni refrigerate ("cestini"), per questioni logistiche nonché igienico-sanitarie non si applica quanto previsto nei CAM relativamente all'utilizzo di confezioni monodose (condimenti, ecc.).

11) Tovaglioli

Come previsto nei Criteri Ambientali Minimi, le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

12) Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

Come previsto nei Criteri Ambientali Minimi, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il Direttore dell'Esecuzione del Contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi presso la mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

13) Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

Come previsto nei Criteri Ambientali Minimi, l'Aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- *per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce*

- scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;*
- *per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.*

Verifica: entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

14) Monoporzioni refrigerate ("cestini")

Come già indicato nel paragrafo "1 – oggetto dell'appalto", è prevista a carico dell'Appaltatore la preparazione di pasti anche mediante monoporzioni refrigerate ("cestini").

Tale modalità di preparazione dei pasti sarà effettuata per tutti i pasti delle cene nonché per i pasti dei pranzi del personale addetto al Posto Centrale Operativo.

I "cestini" dovranno rispettare tutte le medesime caratteristiche dei piatti somministrati al self-service e dovranno essere:

- correttamente composti sulla base della prenotazione;
- opportunamente confezionati in modo da garantirne la sicurezza e l'igiene;
- identificati con il nominativo della persona che li ha ordinati;
- depositati all'interno dell'apposito frigorifero presente nella zona refettorio, nelle vicinanze del self-service;
- resi disponibili entro le ore 11,00 di tutti i giorni.

Il confezionamento di ciascuna pietanza che costituisce il "cestino" dovrà avvenire in contenitori adatti al contatto con gli alimenti, con materiali idonei al riscaldamento nel forno a microonde ed inoltre opportunamente sigillati in modo tale che il contenuto non possa fuoriuscire.

Sarà a carico dell'Appaltatore la fornitura dei contenitori nonché del dispositivo di sigillatura.

L'Appaltatore dovrà predisporre ed affiggere in mensa una "linea guida" per la rigenerazione e/o riscaldamento delle pietanze mediante il forno a microonde, indicando, tra l'altro, la potenza e le tempistiche di riscaldamento per i vari piatti e/o tipologie di alimenti.

In ciascun "cestino" dovranno essere ricompresi, in apposite bustine sigillate, anche i necessari condimenti, ed in particolare:

- sale (gr 4);
- olio (ml 10);
- aceto (ml 5);
- formaggio Grana Padano grattugiato (gr 10).

Data la turnazione del personale di Metro Brescia, ed in particolare il turno notturno compreso tra le ore 22:00 e le ore 6:00 con possibilità di consumare il pasto sia prima dell'inizio che dopo la fine del turno stesso, andranno previsti inoltre dei "cestini" di tipo non cucinato, che il personale di Metro Brescia potrà ordinare in alternativa ai "cestini" composti con i piatti previsti nel menù.

Tali “cestini” saranno composti da alimenti di tipo confezionato, con scadenza prolungata nel tempo, nella tipologia salata per una consumazione prima dell’inizio del turno e nella tipologia dolce per una consumazione dopo la fine del turno.

Nel documento allegato “D – composizione dei cestini non cucinati” è riportata la composizione di tali “cestini”.

15) Prenotazione dei “cestini”

Il personale di Metro Brescia dovrà poter prenotare i pasti confezionati mediante “cestini” tramite una piattaforma software che sarà fornita a cura e spese dell’Appaltatore, compresa e compensata nell’importo contrattuale dei pasti.

La piattaforma dovrà avere le seguenti caratteristiche di base:

- essere di tipo dedicato per lo scopo e non riadattata partendo da software nati per altre applicazioni;
- essere utilizzabile tramite sito internet oppure tramite applicazione per smartphone;
- essere di semplice utilizzo, con modalità operative logiche e facilmente comprensibili;
- consentire l’accesso protetto per ciascun dipendente di Metro Brescia per mezzo di account personale;
- consentire di poter prenotare per almeno i 10 giorni successivi a quello corrente;
- visualizzare per ciascun giorno il menu previsto, comprensivo anche dei piatti alternativi nonché delle bevande/acqua e comprensivo altresì degli eventuali menù festivi;
- consentire di effettuare la scelta per singolo giorno;
- consentire di poter modificare “a posteriori” le scelte fatte, anche parzialmente;
- consentire di poter annullare la prenotazione.

Per quanto riguarda modifiche e annullamenti, dovrà essere prevista la possibilità di effettuarli fino alle ore 9:00 del giorno stesso della consumazione.

La piattaforma dovrà inoltre prevedere una utenza “amministratore” a disposizione del Direttore dell’Esecuzione del Contratto che consenta di poter gestire modifiche nell’organico del personale di Metro Brescia (nuove assunzioni, cessazioni, ecc.) ed inoltre di poter effettuare delle interrogazioni o scaricare delle statistiche sulle prenotazioni dei “cestini”.

Sarà a carico dell’Appaltatore all’inizio dell’appalto il caricamento “massivo” nella piattaforma della anagrafica di tutto il personale del Gruppo Brescia Mobilità, sulla base di dati che saranno forniti da Metro Brescia, mentre resterà a carico di Metro Brescia la successiva gestione relativa a modifiche nell’organico del personale (nuove assunzioni, licenziamenti, ecc.).

In caso di malfunzionamento provvisorio della piattaforma di prenotazione o di mancanza di segnale dati, la prenotazione dei “cestini” sarà effettuata mediante apposita modulistica cartacea da tenere in mensa a disposizione del personale di Metro Brescia.

16) Cestini di scorta

Sarà a carico dell’Appaltatore la gestione anche di “cestini” di scorta per far fronte ad eventuali necessità imprevedute di pasti a seguito di situazioni di emergenza.

Tali “cestini” saranno gestiti secondo la seguente modalità:

- saranno resi sempre disponibili n. 2 “cestini” di scorta;
- saranno composti come indicato nell'allegato “D – composizione cestini non cucinati”;
- saranno consegnati dal personale dell'Appaltatore presso la reception, per essere sempre a disposizione del personale di Metro Brescia in qualunque giorno ed orario;
- in caso di necessità, il personale di Metro Brescia preleverà il “cestino” di scorta dalla reception previo consegna della ricevuta a seguito di timbratura del badge personale in mensa;
- il personale della reception comunicherà all'Appaltatore ogni prelievo di “cestini” di scorta;
- al ricevimento della comunicazione di prelievo, il personale dell'Appaltatore consegnerà in reception un nuovo “cestino” per reintegrare la scorta e ritirerà lo scontrino.

Periodicamente, il personale dell'Appaltatore provvederà a sostituire i “cestini” di scorta per garantire un congruo periodo di validità dei prodotti prima della loro scadenza.

17) Pasto-test

Al fine di individuare celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni piatto preparato dall'Appaltatore, sia nella cucina aziendale che eventualmente presso il centro di cottura, dovrà essere confezionata in una vaschetta monoporzione che sarà depositata nel frigorifero presente presso la mensa aziendale e conservata per almeno 72 ore per eventuali controlli (pasto-test).

Su ogni vaschetta dovrà essere indicato il piatto contenuto nonché la data di confezionamento.

Trascorso il termine sopra indicato senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare il prodotto dovrà essere eliminato.

18) Distribuzione dei pasti

I pasti dei pranzi saranno distribuiti a cura del personale dell'Appaltatore tramite la linea self-service nella fascia oraria compresa tra le ore 11,00 e le ore 14,45.

Per tutta questa fascia oraria, pertanto, la linea del self-service dovrà essere presidiata continuativamente dal personale dell'Appaltatore per servire i pasti man mano arrivano i commensali.

Nell'ambito della fascia di distribuzione dei pasti, l'afflusso al self-service sarà discontinuo, con alcuni orari di maggiore afflusso ed altri con presenza di pochi commensali per volta; nella tabella seguente si riporta l'attuale afflusso medio di una giornata feriale tipo suddiviso per fasce orarie:

| fascia oraria | n. commensali | fascia oraria | n. commensali |
|---------------|---------------|----------------|---------------|
| 11:00-11:30 | 6 | 13:15-13:30 | 12 |
| 11:30-12:00 | 7 | 13:30-14:00 | 3 |
| 12:00-12:30 | 9 | 14:00-14:15 | 8 |
| 12:30-13:00 | 16 | 14:15 in poi | 8 |
| 13:00-13:15 | 26 | SOMMANO | 95 |

Tali valori numerici sono desunti dai dati storici e scaturiscono dalla attuale formulazione dei turni lavorativi del personale delle società del Gruppo Brescia Mobilità e si tratta, pertanto, di numeri indicativi che non costituiranno, quindi, obbligo alcuno per Metro Brescia. Si ricorda la previsione di un trasferimento di personale del Gruppo Brescia Mobilità da alcune sedi decentrate verso la sede di via Magnolini, in data ancora non nota, con un possibile incremento dei pasti (indicativamente n. 20 pasti aggiuntivi a pranzo nei giorni feriali).

Dovrà essere sempre garantita la disponibilità di tutti i piatti previsti nel menù per tutta la durata della fascia oraria di apertura della linea di distribuzione, quindi fino alle ore 14,45.

Le pietanze andranno servite all'interno delle apposite stoviglie.

Unitamente alla consegna delle pietanze, il personale dell'Appaltatore dovrà procedere anche alla consegna delle posate. Andrà pertanto evitato di posizionare le posate in contenitori accessibili a tutti, al fine di garantire una maggiore igiene e sicurezza.

Sarà inoltre a carico dell'Appaltatore fornire ad ogni commensale, per ogni pasto, n. 1 vassoio porta-vivande, n. 1 tovaglietta di carta copri vassoio di dimensioni adeguate a quelle del vassoio, e n. 2 tovaglioli di carta a due veli.

Con riferimento alla preparazione "espressa" delle pietanze alla piastra, quali bistecche o hamburger, il personale dell'Appaltatore si dovrà organizzare per accettare di volta in volta le singole richieste dei commensali e per preparare le pietanze nei momenti di minor affollamento del self-service garantendo, nel limite del possibile, che non si formi coda alla linea del self-service e al contempo che i tempi di attesa delle pietanze stesse non siano eccessivi.

I commensali provvederanno, al termine del pasto, a riporre il proprio vassoio negli appositi carrelli che il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere a liberare quando necessario.

Per quanto riguarda le cene, invece, il personale di Metro Brescia provvederà autonomamente al ritiro del "cestino" dall'apposito frigorifero ed alla consumazione del proprio pasto, senza quindi presenza del personale dell'Appaltatore.

19) Verifiche igienico-sanitarie e nutrizionali

Fermo restando che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ATS competente per territorio, Metro Brescia si riserva la più ampia facoltà di sottoporre a controllo l'igiene nella preparazione e somministrazione dei pasti.

Tali verifiche potranno essere effettuate in qualsiasi momento, anche senza preavviso all'Appaltatore, sia a campione che su irregolarità riscontrate che, altresì, sulla base delle segnalazioni dei commensali e potranno essere svolte sia direttamente da Metro Brescia sia attraverso gli organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

A titolo esemplificativo, Metro Brescia potrà effettuare verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- modalità di deposito e temperature di conservazione delle materie prime;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;

- modalità di distribuzione dei pasti e rispetto della temperatura (minimo 60/65°C per i piatti caldi e massimo 8/10°C per i piatti freddi);
- modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- quantità delle porzioni;
- residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Metro Brescia si riserva di effettuare, tramite laboratorio di propria fiducia, controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate mediante analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche.

Le analisi e/o verifiche di Metro Brescia non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo della qualità previste dall'Appaltatore.

Le relative spese saranno sostenute per metà da ciascuna delle Parti, a meno che i risultati delle analisi e/o verifiche diano riscontro sfavorevole, nel qual caso saranno a totale carico dell'Appaltatore.

In caso di riscontro sfavorevole saranno applicate all'Appaltatore le penali contrattualmente previste; Metro Brescia si riserva inoltre, valutata la gravità della situazione, la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto per colpa dell'Appaltatore.

Durante le ispezioni il personale dell'Appaltatore non dovrà interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla potrà essere richiesto a Metro Brescia per la quantità di alimenti prelevate.

20) Locali, attrezzature, accessori

Per lo svolgimento dell'appalto sono a disposizione del personale dell'Appaltatore i locali, le attrezzature e gli accessori di seguito indicati.

LOCALI:

- locali spogliatoi con relativi bagni;
- locale cucina;
- locale celle frigorifere;
- locale lavaggio stoviglie;
- locale ripostiglio;
- bancone self-service nel refettorio.

I locali sopra indicati, tutti ubicati al piano terra dell'edificio "B", sono individuati nella pianta di cui all'allegato "F" al presente Disciplinare Tecnico.

ATTREZZATURE:

- a) zona cucina
 - Abbattitore Baron FR020004414
 - Affettatrice Swedlinghaus 350 GR
 - Bistecchiera a gas Baron 9FTV/G820
 - Brasiera a gas Baron 9BR/G80
 - Cucina a gas Baron 8031211411

- Cuoci pasta a gas Baron Serie 700
- Freezer verticale Baron KSA BT 140
- Freezer a pozzetto Haier HCE519F
- Frigorifero Baron TN 70 (n. 2)
- Friggitrice Baron 9FRI/G415
- Forno Baron NFCVM-10E-P52
- Pelapatate Fimar PPF10M40050T
- Tritacarne Fimar TR22C40050T
- Sterilizzatore coltelli Forcar KCR10
- b) Zona dispensa
 - Cella frigorifera Baron MNBL (n. 2)
 - Scaffalature metalliche
- c) Zona lavaggio stoviglie
 - Lavastoviglie Baron BAX 161EL SX
 - Armadio metallico
- d) Zona refettorio
 - Self-service elemento bagnomaria Baron Serie 700 (n. 2)
 - Self-service elemento vasca e vetrina Baron Serie 700
 - Self-service piano refrigerato Baron Serie 700
 - Frigorifero per "cestini" Fimar G-snack638L2TNG
 - Forno a microonde Samsung MG23F301TCK
 - Forno a microonde Oven OMW2331

ACCESSORI

- piatti fondi (Simplicity white soup plate 21.5cm 8½ slim)
- piatti piani (Simplicity white plate 23.0cm 9 slimline)
- bicchieri (Gibraltar rocks 20.7 LY8)
- forchette (Euro inox 18/10)
- coltelli (Euro inox 18/10)
- cucchiai (Euro inox 18/10)
- cucchiai moka (Euro inox 18/10)
- coltelli (carne rost)
- coppette (Taste white essence bowl 16.5cvm 6½)
- coppette (Simplicity white oatmeal bowl 14cm 5½)
- vassoi (Poligran melange 53x37cm)
- padellame
- accessori vari (molle arrosto, schiumarole, mestoli, pale fritto, casseruole, ecc.).

Per quanto riguarda gli accessori, sarà a carico dell'Appaltatore la fornitura di tutti gli eventuali ulteriori accessori che si rendano necessari allo svolgimento delle attività contrattuali.

Saranno altresì a carico dell'Appaltatore le attività di ordinaria manutenzione di tutti gli accessori quale, a titolo di esempio, la affilatura dei coltelli.

Tutti i locali, le attrezzature e gli accessori dovranno essere gestiti dal personale dell'Appaltatore con la massima cura e diligenza per garantirne la perfetta funzionalità ed efficienza.

Per eventuali attività legate alla gestione della mensa aziendale ma non prettamente di preparazione dei pasti (gestione approvvigionamento derrate, archivio procedure, gestione prenotazioni "cestini", ecc.), potrà essere utilizzata esclusivamente la zona individuata in colore rosso nell'allegato "F".

Il personale dell'Appaltatore dovrà segnalare tempestivamente a Metro Brescia eventuali malfunzionamenti o problemi riguardanti i locali o le attrezzature della mensa aziendale.

Per quanto sopra, qualsiasi sanzione comminata a Metro Brescia dagli Enti preposti ai controlli (NAS, ATS, ecc.) e riconducibile ad un mancato controllo o ad una mancata segnalazione da parte del personale dell'Appaltatore sarà addebitata all'Appaltatore stesso.

Gli interventi di manutenzione di locali e attrezzature o di sostituzione di accessori di proprietà di Metro Brescia saranno a carico di Metro Brescia. Qualora però il riparatore accertasse che il malfunzionamento o comunque i problemi riscontrati siano dovuti ad incuria o negligenza o ad altre cause imputabili all'Appaltatore, le relative spese saranno addebitate all'Appaltatore stesso.

Non potranno essere in nessun caso spostati, modificati, coperti o resi non completamente accessibili i presidi antincendio e di evacuazione (estintori, rivelatori di fumo, porte tagliafuoco, ecc.), se non previa esplicita autorizzazione da parte di Metro Brescia. Analoga indicazione è da intendersi valida anche per i dispositivi "pest control" (erogatori esche, lampade UV, ecc.).

Non potranno inoltre essere utilizzati ulteriori spazi al di fuori di quelli messi a disposizione, se non previa esplicita autorizzazione da parte di Metro Brescia.

Le autovetture private del personale dell'Appaltatore potranno accedere al deposito e dovranno essere parcheggiate esclusivamente all'interno degli spazi di sosta appositamente segnalati.

21) Riassetto della zona refettorio

Sarà a carico dell'Appaltatore il riassetto della zona refettorio tra i principali turni di consumazione dei pasti.

La attività di riassetto dovrà comprendere la pulizia di tavoli e sedie da eventuali briciole e sporco nonché il riordino di tutte le sedie.

Il riassetto dovrà essere effettuato nelle seguenti 4 fasce orarie:

- 1) prima della apertura della mensa per la consumazione del pasto del pranzo (riassetto dal pasto della sera precedente);
- 2) tra le ore 12,20 e le ore 12,30 (riassetto prima del primo turno)
- 3) tra le ore 12,50 e le ore 13,00 (riassetto prima del secondo turno);
- 4) tra le ore 13,30 e le ore 13,40 (riassetto dopo il secondo turno).

22) Pulizia della mensa

Saranno a carico dell'Appaltatore i lavori di pulizia di tutti i locali che costituiscono la zona "cucina" della mensa aziendale e dati in uso all'Appaltatore (atrio, corridoi, locali spogliatoi/bagni, locale cucina, locale celle frigorifere, locale lavaggio stoviglie, locale ripostiglio, ecc.), nonché il bancone self-service presente nel refettorio.

Le attività di pulizia dovranno essere realizzate con frequenze e modalità tali da garantire sia un ottimo livello di pulizia di locali, attrezzature ed accessori che ottimali condizioni igienico-sanitarie, adeguate alla tipologia di attività che vengono svolte.

A tal fine l'Appaltatore dovrà fornire a Metro Brescia, all'avvio dell'appalto, il piano delle pulizie con tutte le attività previste e le relative frequenze. Metro Brescia valuterà tale piano e si riserva di richiedere modifiche e/o integrazioni, sia in fase di approvazione che successivamente, qualora il piano sia giudicato insufficiente a garantire quanto previsto nel precedente capoverso.

Il piano delle pulizie approvato dovrà quindi essere compilato quotidianamente dal personale dell'Appaltatore a seguito dello svolgimento delle attività di pulizia e dovrà essere consegnato a Metro Brescia alla fine di ogni mese.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati rispetto agli orari delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti.

Sarà a carico dell'Appaltatore, compresa e compensata nell'importo contrattuale, la fornitura di tutte le attrezzature e di tutti i prodotti necessari allo svolgimento, a perfetta regola d'arte, delle attività di pulizia.

L'Appaltatore dovrà utilizzare prodotti detergenti idonei per le attività da svolgere nonché conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, per i prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici; dovranno inoltre essere a rapida e completa biodegradabilità ed a base di tensioattivi in forma anionico e non potranno essere utilizzati prodotti contenenti frasi di rischio H300 e H400 o superiori (cancerogeni/mutageni).

L'Appaltatore dovrà consegnare a Metro Brescia, all'avvio dell'appalto, l'elenco dei prodotti detergenti con marca e nome commerciale. Per eventuali prodotti detergenti non in possesso dell'etichetta Ecolabel dovrà essere altresì presentata la documentazione attestante il rispetto dei CAM.

Tutti i prodotti dovranno essere utilizzati dal personale dell'Appaltatore secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Prodotti ed attrezzature dovranno essere riposti esclusivamente all'interno dell'apposito locale.

23) Gestione dei rifiuti

L'Appaltatore dovrà garantire la corretta gestione dei rifiuti derivanti dalla attività di gestione della mensa aziendale nel pieno rispetto delle norme in vigore.

Nell'ambito del sistema di raccolta domiciliare combinata attivo nel Comune di Brescia (la cosiddetta "raccolta differenziata"), presso la mensa aziendale sono disponibili:

- un cassonetto stradale, senza calotta, per la raccolta dei rifiuti indifferenziati;
- un cassonetto stradale, senza calotta, per la raccolta dei rifiuti organici;
- un cassonetto stradale, senza calotta, per la raccolta dei contenitori in plastica;
- un cassonetto carrellato per la raccolta domiciliare della carta;
- un bidone carrellato per la raccolta domiciliare di vetro/lattine.

I cassonetti di tipo stradale sono ubicati nel piazzale esterno alla mensa e vengono svuotati periodicamente a cura della società incaricata dal Comune di Brescia della raccolta di rifiuti solidi urbani.

Gli altri contenitori sono invece ubicati esternamente alla cucina, nel piazzale coperto, e vengono portati all'esterno del deposito da parte della ditta incaricata di effettuare le pulizie del deposito nelle notti tra lunedì e martedì come previsto nell'ambito della "raccolta differenziata".

Il personale dell'Appaltatore dovrà procedere con la corretta separazione nonché con il corretto conferimento dei rifiuti in tali contenitori; per quanto riguarda i cartoni, questi dovranno essere opportunamente ripiegati al fine di occupare il minor volume possibile.

24) Servizi di ristorazione speciale

Metro Brescia si riserva la possibilità di richiedere all'Appaltatore la predisposizione di servizi di ristorazione speciale in occasione di eventi, convegni, manifestazioni, ecc. che si dovessero svolgere presso il deposito della metropolitana.

L'Appaltatore dovrà pertanto garantire la propria disponibilità ad organizzare tali servizi, che potranno essere colazioni di lavoro, coffe-break, lunch, buffet, banchetti, ecc.

La tipologia del servizio ed il menù saranno concordati di volta in volta tra Metro Brescia e l'Appaltatore, che concorderanno altresì il relativo compenso.

25) Modalità di accesso al deposito

L'accesso al deposito della metropolitana è consentito esclusivamente per lo svolgimento delle attività contrattuali e negli ambienti e spazi concessi.

Potranno accedere sia il personale dell'Appaltatore che il personale di eventuali fornitori dell'Appaltatore, con i relativi veicoli. A tal fine l'Appaltatore dovrà comunicare a Metro Brescia, all'avvio dell'appalto, i nominativi del proprio personale e le ragioni sociali degli eventuali Fornitori che dovranno accedere ai locali della mensa. Eventuali sostituzioni di personale (ferie, malattia, ecc.) o di Fornitori dovranno essere tempestivamente comunicate a Metro Brescia.

Metro Brescia si riserva di non consentire l'accesso al deposito a persone/fornitori/veicoli non precedentemente comunicati dall'Appaltatore.

All'Appaltatore sarà messa a disposizione una chiave di tipo elettronico per l'accesso ai locali della mensa aziendale; tale chiave sarà depositata presso la reception e il personale dell'Appaltatore dovrà ritirarla ogni mattina e restituirla ogni pomeriggio. Il personale dell'Appaltatore sarà responsabile del corretto utilizzo di tale chiave.

Si fa presente che le serrature installate alle porte della mensa sono di tipo elettronico, con registrazione, per ciascun accesso, del codice della chiave nonché del giorno ed orario.

Il personale dell'Appaltatore dovrà essere sempre dotato del tesserino di riconoscimento, come prescritto nel D.lgs. 81/2008 e s.m.i., e Metro Brescia si riserva di effettuare delle verifiche. Il mancato rispetto di questa disposizione potrà provocare l'allontanamento del personale addetto alla gestione della mensa dal deposito della metropolitana senza rivalsa alcuna da parte dell'Appaltatore.

26) Modalità di contabilizzazione e fatturazione dei pasti

Per attestare il quantitativo dei pasti consumati presso la mensa aziendale è presente un “sistema aziendale di timbratura” costituito da un lettore di badge e da una stampante posizionati a parete nell’atrio della mensa. Sarà a carico del personale dell’Appaltatore segnalare tempestivamente a Metro Brescia eventuali disservizi di tali apparecchiature.

Ogni commensale provvederà ad effettuare la timbratura del proprio tesserino aziendale di riconoscimento nell’apposito lettore, a ritirare lo scontrino prodotto dalla stampante ed a consegnarlo al personale dell’Appaltatore contestualmente al ritiro del pasto presso la linea self-service. Per quanto riguarda i “cestini”, lo scontrino sarà depositato in un apposito contenitore che l’Appaltatore posizionerà nelle vicinanze del frigorifero dove sono contenuti i “cestini” stessi.

In caso di ospiti, o qualora ci siano problemi al sistema di timbratura, sarà utilizzato un modulo cartaceo posizionato in corrispondenza del self-service.

Al fine di garantire la corretta contabilizzazione dei pasti prodotti, il personale dell’Appaltatore dovrà accertarsi che per ogni pasto distribuito al self-service venga consegnato lo scontrino della stampante oppure sia apposta la firma nel modulo cartaceo.

All’inizio di ogni mese l’Appaltatore dovrà comunicare a Metro Brescia il numero complessivo di pasti consumati presso la mensa nel mese precedente, suddiviso per giorno nonché per distribuzione al self o tramite “cestino”, e dovrà consegnare copia degli eventuali moduli cartacei.

Metro Brescia effettuerà le proprie verifiche su tale consuntivazione verificando quanto indicato dal “sistema aziendale di timbratura” e dagli eventuali moduli cartacei e, se confermata, darà comunicazione all’Appaltatore di procedere con la relativa fatturazione.

Qualora, invece, il numero complessivo dei pasti comunicato dall’Appaltatore non dovesse corrispondere ai quantitativi desunti da Metro Brescia, dovrà essere individuato congiuntamente il numero corretto dei pasti.

Ad ogni modo, l’Appaltatore non potrà procedere alla fatturazione senza la preventiva specifica indicazione di Metro Brescia o in difformità a quanto comunicato da Metro Brescia, fatta salva la possibilità per l’Appaltatore di avanzare riserve.

ALLEGATO A – CONSISTENZA DEI MENÙ

| PORTATA | SCELTA | ALTERNATIVE |
|---|--|--|
| Primo piatto | 1) primo “forte” asciutto ogni giorno 2) primo in brodo 3 volte la settimana 3) pasta/riso in bianco/pomodoro ogni giorno | 1 porzione di formaggio 1 yogurt o dessert 1 porzione di verdura 1 porzione di frutta/macedonia |
| Secondo piatto da lunedì a venerdì | 1) secondo “forte” a base di carne ogni giorno 2) secondo “forte” a base di pesce o vegetariano ogni giorno 3) pietanza alla piastra con cottura espressa ogni giorno (a rotazione tra bistecca manzo, fesa tacchino, petto pollo, hamburger manzo, lonza suino) | 1 porzione di formaggio 1 porzione di salumi 2 yogurt o dessert 2 porzioni di verdura 2 porzioni di frutta/macedonia |
| Secondo piatto sabato, domenica e festivi | 1) secondo “forte” a base di carne ogni giorno 2) pietanza alla piastra con cottura espressa ogni giorno (a rotazione tra bistecca manzo, fesa tacchino, petto pollo, hamburger manzo, lonza suino) | 1 porzione di formaggio 1 porzione di salumi 2 yogurt o dessert 2 porzioni di verdura 2 porzioni di frutta/macedonia |
| Contorno | 1) contorno cotto ogni giorno 2) contorno crudo ogni giorno | 1 yogurt o dessert 1 porzione di frutta/macedonia |
| Frutta | 1) frutta 2) macedonia | 1 bevanda (acqua sempre compresa) |
| Pane | 1) pane bianco/integrale 2) grissini/cracker | /// |

| | |
|------------------------|---|
| Insalatona sostitutiva | È da intendersi comprensiva di secondo piatto e contorno Primo piatto, bevanda e pane sono a parte |
|------------------------|---|

| | |
|-------------|--|
| Alternative | Dovranno essere gestite almeno le seguenti quantità/tipologie: - n. 6 formaggi: grana padano, mozzarella, primosale, crescenza, asiago, robiola - n. 6 salumi: mortadella, bresaola, prosciutto crudo, prosciutto cotto, speck, salame - n. 2 yogurt: varietà alla frutta - n. 2 dessert: al cioccolato e alla vaniglia/caramello - n. 3 bevande: cola “Coca-Cola”, aranciata “Fanta”, chinotto |
|-------------|--|

ALLEGATO B - GRAMMATURE

| DERRATE | PESO "AL CRUDO" | PESO "NEL PIATTO" |
|--|-----------------|---------------------------------|
| PRIMI PIATTI | | |
| Pasta | 100 gr | 200-250 gr non condita |
| Riso | 100 gr | 250 gr non condito |
| Gratinati (pasticcio, cannelloni, ecc.) | 250 gr | |
| Tortellini, ravioli | 150 gr | 250 gr |
| Gnocchi | 250 gr | 360 gr non conditi |
| Pasta all'uovo (fettuccine, pappardelle, ecc.) | 80 gr | |
| Pasta in minestre/minestroni | 40 gr | |
| Riso in minestre/minestroni | 40 gr | |
| Lasagne | 50 gr | 300 gr |
| Passato di verdura/minestrone | 250 gr | 300 gr |
| Pizza al taglio | | 170 gr (250 gr come secondo) |
| SECONDI PIATTI | | |
| <u>Carni di manzo</u> | | |
| Fettina di fesa ai ferri | 140 gr | 90-100 gr |
| Bollito | 140 gr | 100-110 gr |
| Bocconcini, spezzatino, brasato, stracotto | 200 gr | 150 gr |
| Roast beef | 110 gr | 90 gr |
| Hamburger | 110 gr | 90 gr |
| <u>Carni di maiale</u> | | |
| Scaloppa | 110 gr | 90/100 gr |
| Cotoletta alla milanese senza impanatura | 80 gr | 90/100 gr |
| Arrosto | 140 gr | 90 gr |
| Arista | 140 gr | 90 gr |
| Lonza con salsa tonnata | | 110/120 gr |
| <u>Carni di vitello</u> | | |
| Vitello al forno | 140 gr | 90/100 gr |
| Vitello bollito | 130 gr | 100 gr |
| Scaloppa | 100 gr | 80 gr |
| Bocconcini | 200 gr | 150 gr |
| <u>Carni di pollo</u> | | |
| Bollito | 250 gr | 220/230 gr |
| Arrosto | 250 gr | 220/230 gr |
| Alla cacciatora | 250 gr | 250 gr |
| Petto | 130 gr | 120 gr |
| Cosce di pollo | 250 gr | 220/230 gr |
| <u>Carni di tacchino</u> | | |
| Fesa arrosto | 140 gr | 90 gr |
| Scaloppa | 100 gr | 90 gr |

| | | |
|---|------------------------|-----------|
| <u>Carni di cavallo</u> | | |
| Bistecca | 140 gr | 90/100 gr |
| <u>Salumi ed insaccati</u> | | |
| Cotechino | 200 gr | 140 gr |
| Salsiccia | 150 gr | 120 gr |
| Wurstel | 200 gr | 170 gr |
| Prosciutto crudo, bresaola, speck | | 80 gr |
| Altri salumi | | 100 gr |
| <u>Uova e prodotti a base di uova</u> | | |
| Frittata (uova nr. 3) | 200 gr | 160 gr |
| Omelette al formaggio | 200 gr | 150 gr |
| Omelette al prosciutto | 200 gr | 150 gr |
| Omelette di verdure | 200 gr | 150 gr |
| <u>Pesce</u> (pesi del prodotto scongelato) | | |
| Trancio di verdesca | 150 gr | 150 gr |
| Filetto di sogliola | 160 gr | 110 gr |
| Filetto di merluzzo | 160 gr | 120 gr |
| Nasello | 150 gr | 130 gr |
| Frittura di pesce | | 150 gr |
| Tonno in scatola | | 120 gr |
| Insalata di mare (con polpo e/o seppie) | | 150 gr |
| Gamberetti | | 50 gr |
| Surimi | | 100 gr |
| <u>Formaggi</u> (50% se come 1° piatto) | | |
| Emmenthal | | 140 gr |
| Mozzarella | | 140 gr |
| Ricotta | | 150 gr |
| Grana padano | | 100 gr |
| Formaggio spalmabile tipo Filadelfia | | 120 gr |
| <u>Altri secondi</u> | | |
| Polpette di verdure | | 160 gr |
| Prosciutto e melone | 80 gr + 2 fette melone | |
| Peperoni ripieni | | 250 gr |
| Melanzane alla parmigiana | | 250 gr |
| Fagioli all'uccelletta | | 300 gr |
| Rotolo di verdure | | 250 gr |
| Torta salata | | 250 gr |
| CONTORNI | | |
| <u>Verdure cotte</u> | | |
| Verdure cotte in insalata | | 200 gr |
| Patate lesse o fritte | | 200 gr |
| Polenta | | 150 gr |
| <u>Verdure crude</u> | | |
| Insalata di stagione | | 80 gr |
| Pomodori | | 180 gr |
| Carote julienne | | 130 gr |
| Misto insalata, pomodori, carote | | 140 gr |

| | | |
|---|------------------|--|
| FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione Macedonia di frutta fresca di stagione Frutta cotta di stagione Budino Yogurt | | 160/180 gr 130 gr 200 gr 110 gr 125 gr |
| CONDIMENTI Burro per pasta e riso Formaggio grana per pasta, riso e minestre | | 10 gr 10 gr |
| PANE Pane Grissini | | 2 pezzi da 50 gr/cad 2 pezzi da 25 gr/cad |
| BEVANDE Acqua Bibite | 500 ml 330 ml | |

INSALATONA SOSTITUTIVA
(secondo e contorno – primo, pane e bevanda esclusi)

Le insalatone dovranno essere proposte, al pari degli altri piatti, in diverse composizioni secondo i menù stagionali, organizzati ciascuno su quattro settimane.

Le insalatone dovranno essere costituite da un misto tra diverse tipologie di insalate, altri ortaggi, carne, pesce, formaggi, uova, legumi, ecc. in modo da costituire dal punto di vista calorico e nutrizionale, oltre che dell'appagamento per chi la consuma, un pasto completo a tutti gli effetti.

Si riporta, a titolo puramente esemplificativo, la composizione di due insalate:

| | |
|---|---|
| <p>Insalatona tipo A</p> <ul style="list-style-type: none"> - Insalata mista = 150 gr - Pomodori = 50 gr - Carote = 50 gr - Olive nere = 40 gr - Emmenthal = 30 gr - Scamorza = 30 gr | <p>Insalatona tipo B</p> <ul style="list-style-type: none"> - Insalata mista = 150 gr - Pomodori = 50 gr - Mais = 50 gr - Carote = 50 gr - Uova sode = 1 - Mozzarelline = 50 gr |
|---|---|

ALLEGATO C – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si riportano nel seguito le caratteristiche merceologiche che dovranno avere i prodotti alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei cibi di cui al presente appalto (salvo diverse indicazioni contenute nei CAM che avranno la prevalenza su quanto sotto riportato).

Si tratta di un elenco dei principali prodotti alimentari, al quale potranno esserne aggiunti anche ulteriori, sempre di prima scelta e qualità, previa approvazione da parte di Metro Brescia.

CONFEZIONAMENTO

Tutte le derrate alimentari dovranno essere confezionate secondo quanto previsto dalla normativa vigente utilizzando esclusivamente materiali idonei a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, a garantirne l'inalterabilità dei caratteri organolettici, a garantirne la perfetta conservabilità, a garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le confezioni dovranno presentarsi perfettamente integre, perfettamente sigillate dove previsto, prive di ammaccature, senza perdita del sottovuoto laddove previsto, senza sporcizia superficiale.

Le confezioni dovranno riportate tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente (a titolo esemplificativo: D.M. 21/03/73 - D.P.R. 777/82 - D.L. 109/92 - D.lgs. 110/92 - D.lgs. 65/93 - D.lgs. 77/93 - D.lgs. 157/04) che dovranno risultare perfettamente visibili.

Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli riferiti al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituito da un prodotto alimentare avvolto in tale imballaggio in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

L'etichettatura dei prodotti alimentari dovrà essere scritta in lingua italiana e riportare le seguenti indicazioni: denominazione di vendita; elenco degli ingredienti; quantitativo netto; termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, data di scadenza; modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto; istruzioni per l'uso; luogo di origine e di provenienza; nome o ragione o marchio depositato nonché sede del fabbricante e del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea; sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale; lotto di appartenenza del prodotto.

Per quanto riguarda i prodotti biologici, l'etichettatura dovrà rispettare l'art. 5 del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i. e cioè riportare: paese di produzione (sigla); organismo di controllo (sigla); codice del produttore; numero della confezione preceduto dalla lettera "T" per prodotti trasformati o "F" per prodotti freschi; indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

Metro Brescia si riserva di richiedere l'immediato allontanamento di eventuali derrate alimentari aventi un'etichettatura non rispondente a quanto riportato nelle presenti Specifiche Tecniche.

TRASPORTO

Tutte le derrate alimentari dovranno essere trasportate nel pieno e totale rispetto di tutto quanto previsto nelle disposizioni normative vigenti (a titolo esemplificativo, D.P.R. 327/80 - D.lgs. 109/92 - D.P.R. 559/92 - D.lgs. 65/93 - D.L. 493/95), utilizzando mezzi di trasporto idonei, in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista.

PANE FRESCO – PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco (normale e integrale)

Dovrà essere: prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0" e "00", con regolare aggiunta di sale comune, acqua, lievito naturale e olio extra vergine d'oliva; di produzione giornaliera, confezionato non oltre quattro ore prima della consegna.

Non potrà essere utilizzato pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

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

All'analisi organolettica dovrà possedere: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma senza eccessivo gusto di birra e senza odore di rancido, di muffa o altro.

Il trasporto presso la mensa aziendale dovrà essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti riparato da polvere e ogni altra causa di insudiciamento, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Nella filiera tali contenitori non dovranno essere accatastati e dovranno essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

È consentito l'uso di altri contenitori (ad esempio sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Grissini

Dovranno essere del tipo "Torinesi", confezionati in pacchetti monoporzione, a perfetta lievitazione e cottura, con una vita residua possibilmente superiore al 50%.

Potranno essere di tipo "speciale" con aggiunta di grassi preferibilmente non idrogenati.

Pane grattugiato

Dovrà essere in confezioni originali sigillate oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (Legge 580 del 04/07/67 e D.lgs. 109/92).

Le confezioni una volta aperte, andranno consumate in giornata.

CEREALI E PASTE ALIMENTARI

Farina

Dovrà essere di tipo "0" o "1" e rispondere a quanto previsto dalle normative vigenti, con particolare riferimento al D.P.R. 187/01.

Non dovrà contenere agenti imbiancanti o altre sostanze vietate (art. 10 Legge 580/67).

Farina di mais per polenta

Vale quanto indicato per la farina bianca.

Pasta di semola

Dovrà essere quella denominata "pasta di semola di grano duro", prodotta con farina di semola di sola provenienza al 100% italiana ed acqua mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento.

Dovrà avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr di sale), non dovrà risultare rotta o spapolata né aver ceduto sedimento farinoso all'acqua né risultare collosa.

Umidità massima 12.50%, ceneri 0.70/0.85, cellulosa 0.20/0.45.

Non sono ammessi additivi.

Potrebbe essere richiesta la fornitura di paste apteiche o senza glutine per celiaci.

Pasta secca all'uovo

Dovrà essere prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per kg di semola.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici, la carica microbica totale (aerobi mesofili a +32°C) non dovrà essere superiore a 104 UFC/gr, lo *Staphylococcus aureus* non superiore a 100 gr e la *Salmonella* assente.

Paste ripiene

È previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, ecc. realizzati con pasta all'uovo e ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro. Se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti.

Dovranno essere prodotte da aziende locali.

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve e alterazioni microbiologiche.

Il ripieno dovrà essere presente per almeno il 28% del peso totale, dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico). Sarà ammesso l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.

Pasta per lasagne

Dovrà essere utilizzata pasta sfoglia di pasta all'uovo prodotta con semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale, in dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm e tale da poter essere infornata direttamente senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Le sfoglie dovranno essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti.

Il prodotto dovrà riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Gnocchi

Dovranno essere preparati utilizzando patate e non loro derivati.

Riso "Parboiled" bianco e integrale

Dovrà essere di sola provenienza al 100% italiana, della varietà classificata nel gruppo superfino, con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Le varietà impiegate potranno essere diverse, anche in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche (Arborio, Carnaroli, Vialone, Basmati, ecc.).

Dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle normative vigenti, essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14-15%, privo di polveri e minerali (gesso caolino), privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Non dovrà avere odore di muffa né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non dovrà contenere oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie né essere infestato da parassiti o larve in genere, come da disposizioni vigenti.

Alla cottura dovrà resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

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

ZUPPE

Miscele di cereali e/o legumi di varia composizione, in preparazioni già assortite o preparate al momento, con le seguenti caratteristiche merceologiche dei componenti.

Orzo perlato, farro

Da usare in alternativa a riso e pasta, dovrà essere in granaglie perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità, in perfetto stato di conservazione, con granella uniforme, integra e pulita, senza semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

Ai sensi della Legge 325 del 18/03/1958, dovrà avere tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

È preferibile che le confezioni abbiano un minimo di conservabilità di 12 mesi.

Legumi secchi

Lenticchie, piselli, fagioli di diversa qualità, ceci, fave, miscela di legumi secchi. È esclusa la provenienza estera.

Tutti i semi dovranno essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), avere pezzatura omogenea, essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); sono ammessi leggeri difetti di forma.

Non dovranno presentare attacchi di parassiti.

Il prodotto dovrà avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta e dovrà avere una vita residua superiore al 50%.

Fecola di patate - Maizena

Amido puro, in confezioni da 250, 500 o 1000 gr con etichettatura confacente al D.lgs. 109/92.

OLII

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne la composizione naturale.

Durante lo stoccaggio dovranno restare al riparo da fonti di calore e luce diretta e in luogo fresco. Confezioni parzialmente consumate dovranno essere mantenute sempre perfettamente chiuse.

Olio extra vergine di oliva

Il prodotto dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2568/91 del 11/07/91.

Il prodotto dovrà essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti con acidità espressa in acido oleico non superare all'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%) ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, mediante spremitura meccanica a freddo, lavaggio, sedimentazione e filtrazione senza manipolazioni chimiche, con la dicitura "spremitura a freddo".

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

Dovranno essere eliminati i prodotti che rilevino la presenza di sostanze estranee, o diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non dovrà essere inferiore ai 12 mesi.

Per il condimento a crudo presso il refettorio dovranno essere usate bottiglie di vetro scure con tappo richiudibile. Per le operazioni di cottura nella cucina, invece, potranno usarsi anche contenitori metallici di capacità maggiore.

Potrà essere richiesta la documentazione relativa al quantitativo d'olio periodicamente fornito per consentire lo svolgimento delle operazioni di controllo.

Per la cottura dei cibi non è consentito l'uso di oli di altre tipologie (es. olio di palma o simili).

Olio di semi monospecie per frittura (esclusivamente arachide, girasole, mais)

Dovranno provenire dalla estrazione meccanica di semi oleosi.

L'utilizzo degli oli di semi sarà limitato alla sola frittura e non nelle altre preparazioni.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNE

Tutte le carni dovranno provenire esclusivamente da produzione nazionale privilegiando, dove possibile, razze o varietà locali.

Carne bovina fresca IGP

L'identificazione degli animali e dei loro prodotti dovrà essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e vendita.

Le carni di vitellone, conformi alla normativa CEE (D.L. 286/94), dovranno provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, di età fra i 18 e i 22 mesi, nati ed allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio di controllo "Qualità carne".

Il prodotto dovrà soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30/04/1962, D.lgs. 286/94 e s.m.i.

Dovrà presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica e l'etichettatura dovrà essere conforme al D.lgs. 109/92, in particolare per quanto riguarda il peso, il taglio anatomico, il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore, nonché al Regolamento CE 1760/2000 che impone di dichiarare paese di nascita, paese d'ingrasso, paese

e numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, codice di tracciabilità per identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine nonché, infine, al D.M. 298/1998 che impone il codice europeo di classificazione composto da due lettere indicanti la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di grasso.

La carne dovrà: provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE; essere stata, ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili, prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle Legge 3 del 19/01/01 ed O.M. 27/03/01 e s.m.i.; esserne dichiarata la data di macellazione che non dovrà essere superiore a giorni 6; essere consegnata rigorosamente fresca, non surgelata o congelata; dovrà presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo/rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.lgs. 336/99), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE 270 del 14/02/97; essere di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi dell'art. 2 della Legge 171 del 04/04/64 e s.m.i., come previsto dalla Legge 63 del 18/03/77; essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.lgs. 336/99), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE 270 del 14/02/97.

Dovrà inoltre esserne dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

Le carni bovine dovranno giungere esclusivamente refrigerate, confezionate sottovuoto, con tagli anatomici provenienti esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche di cui alle presenti Specifiche Tecniche.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici provenienti dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il REG. CE 1208/81 e D.M. 298/98 dovranno avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati: filetto da Kg 2 a 3,5; scamone da Kg 4,5 a 6; fesa da Kg 8 a 12; sottofesa da Kg 7 a 10; girello da Kg 2 a 3,5; lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15; noce da Kg 4,5 a Kg 7.

Carne fresca porzionata

Le bistecche di coscia dovranno essere ottenute tassativamente dalla fesa e tagliate perpendicolarmente alle fibre muscolari e dovranno avere un peso minimo di gr 150.

Il macinato dovrà provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto nonché essere trasportato e mantenuto in deposito ad una temperatura compresa fra 0 e +2°C.

Nella composizione del prodotto dovrà essere rispettato quanto previsto dal D.lgs. 181/03 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne con percentuale di grasso non superiore al 25% e percentuale di tessuto connettivo (calcolato come rapporto fra tenore di collagene e proteine di carne) inferiore al 25%.

Le materie prime carnee per la produzione del macinato dovranno essere derivate da fesone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Dovranno presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso e con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco.

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

Carni suine fresche di provenienza nazionale a marchio DOP

Dovranno provenire da suini magroni e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.lgs. 286/94 e del D.M. 23/11/95.

Gli animali dovranno essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un Ente Certificatore autorizzato.

La carne dovrà: provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario; presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; essere rigorosamente fresca, non surgelata o congelata; essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 327 del 26/03/1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra 0 e +4°C e tolleranza fino a +7°C; dovrà presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

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

La data di confezionamento del prodotto non dovrà essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna nella cucina.

Carni avicunicole fresche (pollo – tacchino – coniglio)

Gli animali dovranno essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti Biologici" approvato da un Ente Certificatore autorizzato, da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale, allevati a terra in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

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

Polli in busto – petti, anche, cosce di pollo - fesa di tacchino - spiedini di pollo e tacchino - conigli interi o disossati

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione a visita sanitaria, in forma singola, e dovranno corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nelle disposizioni di Legge che regolano la produzione, il commercio, e dovranno presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive e diffuse del pollame, dovrà esserci rispondenza alle norme di etichettatura dell'Ordinanza del Ministero della Salute 26/08/05.

Le carni dovranno altresì: provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione; non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.lgs. 336/99) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97) né residui di antiparassitari.

Per garantirne la conservazione non dovranno essere state trattate con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici.

Petto o fesa di tacchino intera fresca

Provenienti da animali maschi del peso di 4-6 kg o di femmina con peso di 3-4 kg, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno potrà residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; la carne dovrà risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

Gli animali dovranno essere dichiarati non trattati con antibiotici ed allevati a terra.

Il peso netto alla consegna per ciascun petto non deve essere inferiore a 2 kg e superiore a 5 kg.

La fesa dovrà essere confezionata sottovuoto o in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane; in tal caso non dovranno però trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione.

Pollo a busto

Dovrà provenire da allevamenti nazionali da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92) appartenenti a polli di 7-8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile non ancora ossificata, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg), raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento, essere trasportati e depositati a temperatura compresa fra 0 e +4°C., giungere in confezioni integre dalla ditta fornitrice, provvisti di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dal D.lgs. 181/03, il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione di carni avicole.

Dovrà: essere privo di collo, testa e zampe; essere completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi; presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; avere un peso netto alla consegna di 1,1-1,2 kg.

Non dovranno trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore.

Petto di pollo intero fresco

Dovrà presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo, essere ben puliti, senza pelle e senza osso, ciascun con peso non inferiore a circa 300 gr e non superiore a circa 700 gr

Cosce di pollo

Complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia, dovranno essere ricavate da polli di prima scelta, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione: muscolatura ben sviluppata con carne che cede uniformemente alla pressione del dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme.

Dovranno essere: completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura; con pelle di spessore sottile ben stesa e completamente spennata; prive di zampe; tagliate a livello del metatarso; con grasso sottocutaneo sottile di colore uniforme e chiaro; con odore tipico; con assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale; con cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

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

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

Coniglio

Dovrà essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. 559/92 e D.P.R. 495/97, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 kg di peso.

L'etichettatura dovrà riportare, indelebili e facilmente visibili e leggibili: denominazione della specie e relativo taglio anatomico, stato fisico, termine minimo di conservazione e data di scadenza, modalità di conservazione, nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore, sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente, data di confezionamento, peso netto.

Agnello nazionale

Dovrà essere nato sul territorio nazionale da aziende e con animali regolarmente identificati e registrati secondo la normativa in vigore (D.P.R. 317 del 30/04/96 - Regolamento recante norme per l'attuazione della Direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali).

Dovrà avere odore tipico della carne ovina, ma non eccessivamente marcato, e la carne dovrà avere un colore rosa-rosso e presentarsi tenera ed aver subito adeguata frollatura senza un eccessivo deposito di sierosità di colorazione rosso-bruna solidificata nella confezione.

PRODOTTI INSACCATI

I salumi dovranno essere affettati di giorno in giorno, in quantitativi corrispondenti all'effettivo consumo, la mattina stessa possibilmente non prima di un'ora dall'orario previsto per la loro somministrazione, e preparati in modo da permettere la perfetta separazione delle fette e confezionati nel rispetto delle varie normative sanitarie.

Non è ammessa la conservazione in frigorifero di fette eventualmente avanzate neppure per il giorno successivo.

Prosciutto crudo di Parma DOP

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA e sotto riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà: essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione; avere caratteristiche merceologiche ai sensi della Legge 26 del 13/02/90 e D.M. 253 del 15/02/93; avere forma tondeggiante con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore ad un massimo di 6 cm; avere peso non inferiore a 7 Kg e normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg; avere colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; avere sapore delicato e dolce poco salato e con aroma fragrante e caratteristico; avere stagionatura minima di 16 mesi; avere assenza di difetti quali granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Bresaola I.G.P.

Carne di manzo salata ed essiccata specialità della Valtellina.

Dovrà: essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina; risultare uniforme senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; avere consistenza soda senza zone di rammollimento; avere processo di stagionatura superiore ai 30 gg; avere umidità calcolata sulla parte magra del 58-62%; avere grasso massimo pari al 24%.

UOVA

Uova di gallina in guscio

Dovranno essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova) costituiti da polpa di cellulosa, recanti le indicazioni previste dalle normative vigenti.

Dovranno essere di categoria di freschezza "extra", peso medio per uovo di gr 61 circa, di produzione nazionale, con guscio integro e pulito.

Saranno respinte le uova non rispondenti a quanto sopra nonché con invasione di muffe o parassiti di ogni genere, con guscio sporco, rotte, incubate o refrigerate.

Uova pastorizzate

È possibile l'impiego di uova di gallina fresche di produzione nazionale da allevamenti a terra, sgusciate e pastorizzate, in confezione originale.

Dovranno essere state trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti ed essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o altro trattamento riconosciuto idoneo dal Ministero della Sanità a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa vigente.

Dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.

Il prodotto non dovrà contenere additivi. La successiva conservazione dovrà avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

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

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

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte

Il latte dovrà essere di produzione nazionale.

Per il latte fresco le cariche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11/10/78 tabella A e s.m.i., la prova della fosfatasi dovrà essere negativa, il grasso dovrà essere superiore al 3,2%; per il latte UHT le cariche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. 54/97.

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

Burro

Dovrà essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca, pastorizzato di prima qualità, sodo ed omogeneo, di sapore dolce, di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole con modalità di produzione, composizione e qualità merceologica rispondenti alla Legge 142/92.

Dovrà avere contenuto in acqua non superiore al 16%, contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'80% e risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, essere in alcun modo alterato, avere gusto rancido, presentare alterazioni superficiali di colore.

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

Le confezioni dovranno essere in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte e avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora dello sconfezionamento su un'apposita etichetta ed essere conservate al massimo per 24 ore.

Panna

Dovrà essere da crema di latte, con grasso minimo 20%, commercializzata in tetra brik asettico, con presenza di coliformi totali inferiore a 10x10 UFC/g, assenza di salmonella e comunque rispondente ai requisiti microbiologici prescritti dalle normative vigenti.

Yogurt

Prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Del tipo bianco o alla frutta.

Il contenuto in sostanza grassa dovrà corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che potrà avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%.

Dovrà presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%, non essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati e non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non dovrà contenere antif fermentativi e la frutta dovrà essere in purea o in pezzi.

Dovranno possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti ai sensi del R.D. 994 del 09/05/29 e s.m.i.

Il prodotto dovrà essere confezionato in recipienti a perdere opachi, in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche. Le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il ____". La confezione al momento dell'utilizzo dovrà avere almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

I batteri fermentanti e lattobacilli (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*) vivi e vitali dovranno essere almeno 100 milioni per grammo alla produzione e 10 milioni al momento della consegna.

Budini

Dovranno essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e contenuti in contenitori sigillati, non dovranno contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge.

FORMAGGI FRESCHI

Dovranno essere prodotti in osservanza al D.P.R. 54 del 14/01/97 “regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte” ed essere in possesso del bollo sanitario di riconoscimento CEE.

Le caratteristiche dei formaggi porzionati dovranno corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti

Mozzarella fior di latte

A pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici, di ottima qualità e di fresca produzione.

Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili, avere forma tondeggiante, ovoidale od a treccia, con grasso minimo sulla sostanza secca pari al 44%.

La pasta dovrà essere morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica “a foglie”, sapore gradevole non acido e tipicamente burroso e non dovrà presentare macchie o colore giallognolo.

Dovrà essere confezionato con liquido di governo conformemente ai valori massimi ammessi di fufosina (12 mg ogni 100 gr di sostanza proteica) previsti dai D.M. 18/03/94 e dal D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

FORMAGGI STAGIONATI

I formaggi dovranno essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di maturazione, senza muffe, senza acari o larve di altri insetti, senza colorazioni. I formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

Taleggio

Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedica quadrangolare del peso di 1,7–2,2 kg dovrà presentare crosta sottile, morbida, leggermente rosata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane.

Grana padano

Formaggio a denominazione di origine avente stagionatura di almeno 18 mesi.

Dovrà avere: grasso minimo pari al 32% sulla s.s. ed umidità del 30% ±5.

Le confezioni sottovuoto dovranno essere conformi alla Legge 283 del 30/04/62, al D.P.R. 327 del 26/03/80, al D.P.R. 777 del 23/08/82 e al D.lgs. 109/92.

Non dovrà: contenere formaldeide residua; presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro.

Dovrà essere idoneo ad essere grattugiato.

ORTAGGI

Dovranno essere prevalentemente di provenienza regionale e nazionale, conformi alle normative vigenti e in particolare dovrà essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e s.m.i.) nonché la rispondenza alla Legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. 209 del 27/02/96 e s.m.i.).

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

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

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

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

Gli ortaggi dovranno essere vegetali di stagione, di prima categoria o extra, freschi, puliti e selezionati, maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità

nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

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

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

Per alcuni prodotti esotici (ad esempio banane e ananas), di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

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

Gli imballaggi potranno essere di legno o di qualunque materiale idoneo purché siano nuovi, solidi, costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche, contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, impaccati in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo).

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni: denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto; prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione extra o prima; calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista; denominazione della zona di produzione.

L'etichettatura deve essere conforme ai D.lgs. 109/92 e 68/00 e successive integrazioni.

Ortofrutta di coltivazione biologica e integrata

Per i prodotti di coltivazione biologica dovrà essere rispettato il disposto del regolamento CEE 2092/91, del D.M. 338 del 25.05.92, del D.lgs. 220/95, del Regolamento CEE 1804/99 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

La coltivazione agricola biologica adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni medesime.

Per le sole ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti freschi e/o trasformati provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc.) è prescritto che sulle confezioni dei prodotti biologici debbano essere indicate le seguenti informazioni: lotto di prodotto nei casi previsti dalla Legge; produttore e luogo di produzione; Ente Certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative; codice produttore e numero dell'etichetta; data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla Legge.

Per le ditte che invece producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti biologici, le informazioni di cui sopra sono sostituite da una autodichiarazione con la quale il rappresentante legale afferma che tutto il ciclo della produzione o trasformazione è sottoposto a verifica degli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero competente; resta comunque valido l'ultimo punto circa l'indicazione della data di scadenza o termine minimo di conservazione.

L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i. e deve riportare: paese di produzione in sigla; organismo di controllo in sigla; codice del produttore; numero della confezione preceduto dalla lettera T se trasformato, o F se fresco; indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del Regolamento di cui sopra non saranno accettati. Le forniture di prodotti ortofrutticoli provenienti da lotta integrata dovranno essere accompagnate da: scheda aziendale inerente agli interventi fitosanitari di difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura; certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta.

Detto certificato dovrà inoltre indicare: specie e varietà del prodotto fornito; l'azienda produttrice; la data del prelievo; la data di esecuzione dell'analisi.

Verdura fresca

È esclusa la provenienza estera.

Fanno eccezione eventuali tipologie di verdure non prodotte in Italia quali, a titolo di esempio, l'insalata iceberg, previo comunque approvazione di Metro Brescia.

La scelta dei prodotti deve essere effettuata tra le verdure di stagione, di qualità extra o prima.

La verdura dovrà: avere chiaramente indicata la provenienza; presentare le caratteristiche merceologiche della specie; essere di recente raccolta; essere asciutta; essere priva di terrosità sciolta o aderente nonché di altri corpi o prodotti eterogenei; avere maturazione, freschezza e pezzatura specifiche della specie; avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni; essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 18/07/90; essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterarne a giudizio insindacabile dell' Appaltante i caratteri organolettici; rispettare in toto la normativa vigente in merito ed in particolare quanto disposto nell'O.M. 18/07/90.

Patate, cipolle ed aglio non dovranno essere trattati mediante raggi gamma e gli ortaggi a bulbo non dovranno essere germogliati.

Le forniture dei prodotti orticoli dovranno riportare in bolla oltre la provenienza della merce anche il peso netto ed il peso lordo.

Carote

Dovranno essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano comprometterne la conservazione fino al momento dell'utilizzo, consistenti, senza alcun segno di ammolamento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, non spaccate.

Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Aglio

Dovrà essere intero e potrà presentare lacerazione sulla parte esterna.

Patate

Devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a 45 mm (escluse le patate novelle), con le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà.

Non dovranno presentare tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse quali il gigantismo.

Dovranno inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine avvertibili sia prima che dopo la cottura.

Cipolle

I bulbi dovranno essere interi, sani, puliti, resistenti, compatti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo dovranno essere completamente secchi). Il calibro dovrà essere di 30-40 mm.

Pomodori

Dovranno avere polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole. È tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto dovrà essere omogeneo secondo la seguente calibrazione: pomodori tondi e costolati diametro minimo 30 mm; pomodori allungato diametro minimo 30 mm.

Il grado di maturazione dovrà essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine

Dovranno essere sane ed intere, con polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali. Sono tollerati lievi difetti di forma e di colorazione. Il calibro dovrà essere di 30-40 mm.

La pezzatura dovrà essere omogenea e compresa nei limiti di 100-200 gr

Per il contorno dovranno essere utilizzate del tipo "verde chiaro con fiore".

Zucca

Dovranno presentarsi intere e sane, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni, purché sia una zona unica e uniforme.

Melanzane

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

Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di 4 cm e la lunghezza minima di 10 cm.

Peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole, di peso variabile da 150 a 300 gr

Fagiolini

Dovranno essere sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, privi di umidità esterna anomale, turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica. Sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione.

Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Dovranno essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomale, turgidi, non avvizziti, privi di odori o sapori anomali.

Fagioli

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

Funghi

Dovranno essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

Non dovranno parti staccate dal corpo principale, macchie di colore contrastante col normale colore, porzioni scolorate, corpi estranei, taglio imperfetto.

Dovranno riportare "elevato grado di interezza", cioè il 90% del peso dovrà essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

Cavolfiori

Dovranno essere resistenti, con infiorescenze ben formate di colore bianco avorio compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Potranno presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle infiorescenze non dovrà essere inferiore a 11 cm.

Carciofi

Dovranno essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anomali. Le brattee centrali dovranno essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non dovranno presentare inizio di lignificazione.

Finocchi

I grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine dovranno essere serrate e carnose, tenere e

bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non dovrà essere inferiore a 6 cm (D.M. 25/08/72).

Ortaggi a foglia (erbette spinaci, verze, sedano, insalata in genere, prezzemolo, ecc.)

Dovranno presentare frutti sani ed interi, torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e sapori anomali.

La lattuga dovrà avere un sol grumolo ben formato e i cespi di scarole, indivie ricce, ecc. non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie estreme.

Gli spinaci dovranno essere privi di stelo fiorifero. Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici dovrà essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

Non dovranno presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di radicchio dovranno essere sufficientemente sgrondati; nel caso siano stati lavorati la radice dovrà essere tagliata con taglio netto e la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30/05/73).

FRUTTA

È esclusa la provenienza estera.

Fanno eccezione eventuali tipologie di frutti non prodotti in Italia quali, a titolo di esempio, l'ananas, previo comunque approvazione di Metro Brescia.

Dovrà essere indicata chiaramente la provenienza biologica, a lotta integrata, agricoltura tradizionale.

Dovrà: essere di stagione; essere del tipo extra o di prima qualità, essere di recente raccolta; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie; essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; appartenere per ogni partita alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione; essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente in modo da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni; essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, presenza di insetti infestanti o di attacchi di roditori; essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura; essere pulita e priva di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei; essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici; non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti; essere priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti consentiti; essere turgida e non bagnata artificialmente; non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere; non presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

I frutti dovranno essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro con una tolleranza di pezzi non superiore al 10% (per prodotti sfusi la differenza di calibratura non dovrà superare il 20%).

Gli imballi dovranno essere sempre nuovi.

Nettarine e pesche DOP, albicocche, susine, ciliege, nespole, kaki

Saranno ammessi prodotti con difetti sulla buccia quali ad esempio lieve colpo grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata nonché con leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione.

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto e la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliege dovranno essere provviste di peduncolo, i kaki dovranno presentare la buccia integra ed il calice ben inserito, le susine dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm e, in ogni caso, il peso non deve superare i 180 gr

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, ecc.)

Dovranno essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento, non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi né deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono ammessi prodotti con difetti sulla buccia quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata nonché con leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione

Il peduncolo potrà essere danneggiato ma la polpa non dovrà essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi dovranno essere: arance 6,5 cm, limoni 5 cm, mandarini 5 cm.

Non sono accettati limoni o arance trattati con difenile.

La acidità per clementine, mandarini ed arance dovrà essere superiore a 5 g/lit misurato in acido citrico.

Kiwi

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

Uva da tavola bianca o nera

Saranno accettate le cultivar Italia, Regina, Olivella o Pizzuttella.

I grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari e dovranno essere privi di bacche disseccate.

Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina; sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Melone e anguria

Dovranno presentare buccia integra e senza spacchi, polpa di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Banane

Sarà preferibile la provenienza dal commercio equo e solidale. Dovranno essere integre e al giusto punto di maturazione, con picciolo integro, polpa soda e pastosa, senza annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali, sapore gradevole e non allappante (evidente simbolo di immaturità).

Il peso medio dovrà essere 145-175 gr

Ananas

Sarà preferibile la provenienza dal commercio equo e solidale.

Macedonia

Dovrà essere prodotta nella stessa giornata del consumo utilizzando esclusivamente frutta fresca utilizzando diverse varietà di frutta, con un minimo di n. 4 varietà.

La frutta dovrà essere lavata, sbucciata e quindi tagliata a pezzi, di dimensioni congrue,

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati dovranno essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.lgs. 110//92 e s.m.i.

È vietato il consumo dopo 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non dovranno presentare: alterazioni di colore, odore e sapore; bruciature da freddo; formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione sintomo di parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità dovrà risultare negativo.

Pesce surgelato

Dovrà provenire, nella percentuale prevista dal criterio ambientale di cui all'art. 9.1 – Produzione degli alimenti e delle bevande, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine

dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

I prodotti ittici surgelati dovranno provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e tutti i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati dall'allegato al D.lgs. 531/92.

I filetti dei pesci dovranno essere privi di lische.

Tipologie previste: filetti di sogliola, platessa, halibut (non glassato e di pezzatura 400-700 gr), sgombro, salmone, misto per frittura, nasello, pesce spada, calamaro, totano, polpo.

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

Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non dovrà superare i 18 mesi dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di 12 mesi per i pesci semi-grassi e di 8 mesi per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura l'Appaltatore dovrà disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto.

Dovrà possedere livelli di mercurio entro i limiti previsti dal D.M. 09/12/93.

Ortaggi surgelati

Dovranno provenire da produzioni nazionali.

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

Metro Brescia potrà richiedere all'Appaltatore l'elenco degli ortaggi surgelati impiegati e concordare variazioni alle scelte operate.

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno avere i requisiti di produzione previsti dalle normative vigenti in materia di surgelazione (D.lgs. 110/92 e D.M. 493/95).

Dovranno: essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e dovranno avere il necessario grado di freschezza; avere colore uniforme e tipico del prodotto fresco; odore e sapore rilevabile e proprio dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; consistenza né legnosa né spapolata; risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati; essere in pezzi separati senza ghiaccio in superficie.

Non si dovranno rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni e non dovranno esservi corpi estranei di alcun tipo.

Il calo di peso dopo lo scongelamento dovrà essere inferiore al 20%.

L'etichettatura dovrà riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione, l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Alla data di consegna il prodotto surgelato dovrà avere almeno 12 mesi di vita residua.

Il minestrone surgelato dovrà essere composto da almeno 10 verdure diverse, specificate per tipologia e loro percentuale in peso. Il prodotto dovrà presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere e potrà essere integrato con verdure fresche stagionali durante la fase di cottura.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno

Dovrà essere: della tipologia "yellow finn", di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata, di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza

soda ma tenera, non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, senza parti estranee e acqua.

Il prodotto fornito dovrà avere almeno sei mesi di maturazione (Regolamento CEE 92/1536).

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio dovrà essere utilizzato olio di oliva.

La confezione dovrà avere dispositivi per l'apertura a strappo. All'apertura della confezione il prodotto dovrà risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non dovrà emanare odore sgradevole né presentare alterazioni macroscopiche. Tolto dalla confezione e privato dell'olio il tonno dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti né viraggi di colore e senza tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro

Dovranno essere utilizzati pomodori di sola provenienza al 100% italiana escludendo le varietà ibride. Sono vietate quelle transgeniche. I prodotti dovranno essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto Ministero della Sanità 209 del 27/02/96 e s.m.i. Si richiedono possibilmente contenitori di vetro.

I pomodori pelati dovranno essere del tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate, in possesso dei requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 428 del 11/04/75.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antif fermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali.

I pelati dovranno essere di qualità superiore con le caratteristiche previste dalla normativa vigente, con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a 40 gr e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto.

All'atto della consegna il prodotto dovrà avere ancora almeno 2 anni di conservazione.

Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

La passata di pomodoro dovrà essere pomodoro passato e concentrato, ottenuta con un processo di lavorazione dal pomodoro fresco del tipo tondo tritato, raffinato e concentrato, e confezionata in bottiglie di vetro, latte in banda stagnata o buste idonee alla conservazione dei prodotti alimentari. Potrà essere usata come ingrediente base per la preparazione di sughi.

Olive, capperi, sottoaceti

I prodotti dovranno essere confezionati in contenitori metallici o di vetro, dovranno presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto dei prodotti dovrà essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda, ed alla masticazione dovrà prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

Il liquido di governo, se presente, non dovrà avere crescite di muffa o altre alterazioni. Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

Per il mais in scatola si chiede l'assenza di OGM (documentazione o dicitura sulle confezioni).

AROMI – CONDIMENTI

Pesto alla genovese

Dovrà essere costituito da olio extravergine di oliva, basilico (30%), noci o anacardi, formaggio, pinoli, aglio.

Erbe aromatiche seccate (origano, maggiorana, ecc.)

Dovranno essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre, dovranno presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. È tollerata la presenza di parti di stelo.

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

Dovranno essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. Dovranno presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e rispondere ai requisiti previsti dal R.D. 7045/1890, dalla Legge 283/62 e dal D.lgs. 107/92.

Spezie (cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata, ecc.)

Dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, e non dovranno essere soggetti ad attacchi parassitari. Le confezioni dovranno essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Aceto

Dovrà essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o delle mele e contenere almeno il 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione dovrà essere naturale. Non dovrà aver subito trattamento con anidridi solforosa né avere odori e sapori estranei o sgradevoli e dovrà rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Sale

Tutto il sale, sia grosso che fino, dovrà essere iodurato\iodato.

Dovrà essere ad uso commestibile, denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato", e non dovrà contenere impurità e corpi estranei.

BEVANDE**Acqua minerale**

Dovrà essere conforme alle norme e alle caratteristiche stabilite dalle vigenti leggi in materia, in particolare la Direttiva 2003\40 CE del 16/05/03 che determina l'elenco, i limiti di concentrazione di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali nonché le condizioni dell'aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive.

L'Appaltatore dovrà rendere disponibili a Metro Brescia idonee certificazioni di conformità delle acque minerali a quanto disposto dalle Leggi vigenti.

In ogni caso l'acqua dovrà essere oligominerale, naturale e gassata, microbiologicamente pura e, possibilmente, proveniente da fonti di alta quota, con una durezza inferiore a 20° francesi ed un residuo fisso a 180° inferiore a 200 mg/l.

Bibite

In alternativa all'acqua dovranno essere disponibili le bibite "Coca Cola", "Fanta Aranciata", "Sprite" o acqua tonica.

MARCHE STANDARD DELLE DERRATE

Per le derrate dovranno essere utilizzate marche di primaria importanza, destinate alla grande distribuzione/ristorazione a meno che siano riferite alla filiera corta. Metro Brescia si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcune marche.

ALLEGATO D – COMPOSIZIONE DEI CESTINI NON CUCINATI

| TIPOLOGIA CESTINO | COMPOSIZIONE |
|-------------------|--|
| Cestino salato 1 | 1) tonno in scatola 120 gr 2) patatine in sacchetto 25 gr 3) acqua in bottiglia 500 ml – oppure – bevanda lattina 33 cc 4) cracker confezione da 25 gr |
| Cestino salato 2 | 1) filetti di sgombro 125 gr 2) patatine in sacchetto 25 gr 3) acqua bottiglia 500 ml – oppure – bevanda lattina 33 cc 4) cracker confezione da 25 gr |
| Cestino salato 3 | 1) petto di pollo in scatola 140 gr – oppure – carne in scatola 140 gr 2) patatine in sacchetto 25 gr 3) acqua bottiglia 500 ml – oppure – bevanda lattina 33 cc 4) cracker confezione da 25 gr |
| Cestino dolce 1 | 1) latte uht brick 500 ml 2) biscotto tipo “oro saiwa” confezione 250 gr 3) wafer confezione 45 gr 4) budino confezione 125 gr |
| Cestino dolce 2 | 1) succo di frutta brik 200 ml 2) savoiardi confezione 200 gr 3) tortino confezione 40 gr 4) yogurt confezione 125 gr |
| Cestino di scorta | 1) tonno in scatola 120 gr 2) patatine in sacchetto 25 gr 3) budino confezione 125 gr 5) acqua bottiglia 500 ml – oppure – bevanda lattina 33 cc 6) cracker confezione da 25 gr |

Le grammature sopra riportate sono da intendersi come quelle minime

ALLEGATO E – CALENDARIO STAGIONALITÀ

| | |
|----------|--|
| GENNAIO | <p><u>Frutta</u>: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi</p> <p><u>Verdura</u>: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca</p> |
| FEBBRAIO | <p><u>Frutta</u>: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi</p> <p><u>Verdura</u>: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca</p> |
| MARZO | <p><u>Frutta</u>: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi</p> <p><u>Verdura</u>: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci</p> |
| APRILE | <p><u>Frutta</u>: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere</p> <p><u>Verdura</u>: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco</p> |
| MAGGIO | <p><u>Frutta</u>: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole</p> <p><u>Verdura</u>: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco</p> |
| GIUGNO | <p><u>Frutta</u>: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine</p> <p><u>Verdura</u>: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine</p> |

| | |
|-----------|---|
| LUGLIO | <p><u>Frutta</u>: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina</p> <p><u>Verdura</u>: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine</p> |
| AGOSTO | <p><u>Frutta</u>: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina</p> <p><u>Verdura</u>: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine</p> |
| SETTEMBRE | <p><u>Frutta</u>: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina</p> <p><u>Verdura</u>: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine</p> |
| OTTOBRE | <p><u>Frutta</u>: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva</p> <p><u>Verdura</u>: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca</p> |
| NOVEMBRE | <p><u>Frutta</u>: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli</p> <p><u>Verdura</u>: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca</p> |
| DICEMBRE | <p><u>Frutta</u>: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi</p> <p><u>Verdura</u>: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca</p> |
| NOTA | Alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate |

ALLEGATO F – PIANTA LOCALI MENSA AZIENDALE

