

FORNITURE E MENU'

Come da accordi si elencano le richieste dei **genitori del gruppo FORNITURE E MENU'**.

Alla luce anche di quanto previsto dalle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA del Ministero della Salute, ovvero che "Ove possibile, è da privilegiare la produzione di pasti in loco, sia che venga operata in economia dal committente che con gestione esternalizzata all'appaltatore;"

Nel ribadire con forza la nostra convinzione che un servizio di refezione scolastica di qualità e di minor impatto economico rispetto all'attuale è fattibile con la gestione interna, si elencano nel seguito le richieste dei genitori, utili sia per l'acquisto diretto delle derrate alimentari sia per l'appalto dell'intero servizio.

1) CRITERI MINIMI AMBIENTALI D.M. 25/07/2011 - Ministero Ambiente

appalto verde: rispettare tutti i criteri ambientali di "base"

le stazioni appaltanti assegnino ai criteri premianti punti in misura non inferiore al 30% del punteggio totale (Prevedere punteggio premiante per particolari proposte aggiuntive fatte dalle ditte, dopo aver soddisfatto i criteri minimi per partecipare, e aver indicato tutte le caratteristiche premianti puntualmente specificate nel bando, lasciarle libere di fare proposte anche oltre tali requisiti, ad esempio un particolare sistema di trasporto innovativo, una procedura informatizzata di prenotazione pasti, una particolare certificazione per le derrate alimentari o per la produzione, monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso o rifiutati...).

importanza di promuovere il consumo di alimenti vegetali in alternativa a quello di alimenti di origine animale soprattutto se questi ultimi non provengano da produzioni a minor impatto ambientale (come ad esempio quelle biologiche)

oggetto dell'appalto: "servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale"

applicazione di un sistema di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS; ISO 14001:2004, ISO 9001:2008)

prodotti ortofrutticoli "stagionali" rispettando il calendario di stagionalità definito dalla stazione appaltante (vedi allegati documenti della Regione Marche) in coerenza con quanto previsto nei menù

non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate; la ditta dovrà dichiarare la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti (come genitori proponiamo l'acquisto di macchina spremi agrumi automatica per la fornitura da un unico centro di spremute fresche di giornata a tutte le scuole nel periodo invernale, mediante appositi recipienti non monouso quali vetro/acciaio, come avviene nei supermercati del Trentino)

mezzi di trasporto dei pasti ecologici elettrici o almeno euro 4

prodotti detergenti a marchio ecolabel

corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

la società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a stagionalità e provenienza territoriale degli alimenti, producendo il Piano di Informazione agli Utenti

criteri premianti quali destinazione del cibo non somministrato gratuitamente a indigenti mediante organizzazioni non lucrative Legge 155/2003 (es. mensa Caritas, ragazzi di S.Giuseppe) senza prescindere come previsto dalla DGR 1762/2010 Regione Marche da un sistema di valutazione, al fine di identificare le cause degli avanzi

punteggi extra all'offerente che si impegna ad installare dispositivi di riduzione del rumore percepito nelle sale cucina e mensa (refettori)

2) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - Ministero Salute

1) **Redazione della "Carta del servizio comunale di ristorazione scolastica"**, sull'esempio del Comune di Varese (vedi documento allegato), come anche previsto sulla DGR 1762/2010 della Regione Marche.

1) **Prodotti a Marchio Q.M. (Qualità Marche) vedi il sito www.qm.marche.it**

Tali prodotti sono garanzia di qualità e filiera locale, sul sito c'è l'elenco di produttori regionali e la rintracciabilità del prodotto (per il latte è presente TreValli e per la carne Bovinmarche).

I disciplinari di tutti i prodotti a marchio QM rispettano delle linee guida che fissano alcuni principi fondamentali:

- α NO OGM divieto di utilizzare organismi geneticamente modificati in tutte le fasi della produzione;
- α QUALITÀ SUPERIORE i prodotti devono avere requisiti qualitativi significativamente superiori ai minimi di legge;
- α SICUREZZA ALIMENTARE le norme di produzione devono mirare al conseguimento di risultati tangibili nel campo della sicurezza alimentare;
- α RISPETTO DELL'AMBIENTE le tecniche di coltivazione e di allevamento devono impattare il meno possibile con l'ambiente;
- α BENESSERE DEGLI ANIMALI i disciplinari devono fissare standard migliorativi anche in relazione alle condizioni di vita degli animali;
- α TRASPARENZA A TUTTI I LIVELLI sia nei confronti del consumatore che tra i vari soggetti della filiera produttiva attraverso accordi formalizzati.

1) **Prodotti locali e filiera corta**

materie prime a "filiera corta" e a "chilometri zero", entro 50 Km (vedi sotto esempio bando del Comune di Gattinara e della Valle D'Aosta), ovvero che abbiano viaggiato poco e che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola.

pane, latte reperibili nel Comune di Jesi (TreValli, fornai sul territorio)

pasta fresca da produttori del Comune di Jesi con garanzia di caratteristiche biologiche e di filiera locale degli ingredienti (ricotta, carne, ...)

frutta di stagione e locale di almeno 3 tipi diversi nell'arco della settimana (DGR 1762/2010)

carne bovina, suina, bianca italiana e di provenienza locale, con particolare attenzione alle carni bianche che devono venire da allevamenti all'aperto

uova di provenienza locale da allevamenti all'aperto

prevedere turnazione di menu per consentire di sfruttare produttori locali con produzione non di grandi quantità di derrate

Esempio del Comune di Macerata (vedi atto di cottimo allegato) per quanto riguarda la provenienza delle derrate alimentari e per le caratteristiche biologiche:

"Il punteggio massimo sarà attribuito nel modo seguente in base alla provenienza del prodotto:

1) da 0 a 50 km pt.15

2) oltre i 50 km entro il confine regionale pt.7

3) fuori Regione e comunque oltre i 50 Km. pt.0 "

2) **Prodotti biologici**

Si veda l'esempio del bando del Comune di Varese (allegato), che prevede:

"Prodotti da agricoltura Biologica: si richiedono i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica, che devono rispondere alle vigenti normative in materia (Reg.CEE 834/2007 e successive modifiche):

- Pomodori pelati da agricoltura biologica
- Passata di pomodoro da agricoltura biologica.
- Aceto da agricoltura biologica
- Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica
- Uova intere emulsionate pastorizzate biologiche
- Uova fresche da agricoltura biologica
- Legumi secchi da agricoltura biologica
- Frutta fresca da agricoltura biologica: mele, pere, actinidia (kiwi), agrumi
- carne bianca e rossa.

Tali prodotti devono essere correttamente identificati e stoccati separatamente dalle rimanenti derrate.

3) Scheda tecnica dei prodotti

Si veda l'esempio del bando del Comune di Varese (allegato), che prevede:

"Di ogni prodotto alimentare necessario per l'espletamento del presente Capitolato, deve essere consegnata prima dell'attivazione del servizio la scheda tecnica completa, che riporti in maniera esaustiva gli elementi necessari ad una corretta identificazione e gestione del prodotto. Gli elementi minimi riscontrabili sono i seguenti:

Identificazione del prodotto,

- Azienda produttrice,
- Lista completa degli ingredienti,
- Dichiarazioni relative alla possibile presenza di allergeni in conformità al d. lgs. 114 del 08/02/2006,
- Shelf life,
- Modalità di conservazione,
- Tipo di confezionamento,
- Eventuali tolleranze previste sulla possibile difettosità.

4) CONDIMENTI e ADDITIVI

No fritti, dadi, conservanti, additivi, no precottura della pasta (vedi sotto esempio bando Gattinara). Parmigiano reggiano grattugiato al momento, per i condimenti olio extra vergine di oliva (vedi DGR 1762/2010 che prevede burro solo per poche ricette) e nessuno altro condimento quali oli vegetali di mais o altri, glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, oli di palma e di cocco).

5) INQUINANTI

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento. (vedi bando allegato di Gattinara)

6) Calendario di stagionalità

Richiedere l'utilizzo di frutta e verdura fresca e non congelata e di stagione secondo il calendario di stagionalità del nostro territorio (vedi calendario di stagionalità della Regione Marche allegato).

7) PESCE FRESCO dell'ADRIATICO

Richiedere l'utilizzo di pesce fresco del tipo pesce azzurro dell'Adriatico sempre disponibile, poco costoso e con elevate caratteristiche nutrizionali (sull'esempio del self service di fano www.pesceazzurro.com), evitando il consumo di tonno

Prossima emanazione di bando per finanziamenti regionali per utilizzo di pesce azzurro dell'adriatico nelle mense scolastiche (illustrazione del progetto a tutti i Comuni in Regione Marche - Sala Raffaello 12/03/2013 ore 11.30)

Attivare contatto con Gruppo di Azione Costiera Marche Nord gac.marchenord@gmail.com
<http://www.provincia.pu.it/eurogiovani/politiche-comunitarie/pianificazione-locale/gac-marche-nord/>

"Sempre nell'ottica di agevolare la commercializzazione del pescato, valorizzando altresì il prodotto locale, si prevede che il GAC possa promuovere ed anche porre in essere direttamente attività di animazione per favorire la definizione di accordi tra pescatori ed Enti locali per l'incremento dell'uso pesce azzurro nelle mense scolastiche e nelle mense pubbliche in genere, con la determinazione di prezzi concordati, attività che sarà accompagnata anche da campagne di educazione alimentare, rivolte soprattutto a studenti e famiglie, finalizzate a far conoscere i pregi del prodotto locale."

8) Merende

La merenda sarà fornita dalla ditta uguale per tutti i bambini, secondo le linee ASUR, comprendendo a rotazione, frutta di stagione (ad esempio anticipando la frutta del pranzo), yogurt, pane e olio, pane e formaggio, pane e marmellata, ...vietando i prodotti industriali contenenti additivi, aromi, dolcificanti, vietando i succhi di frutta con zuccheri, dolcificanti e aromi, vietando i biscotti monoporzione. Come bevande si privilegia l'acqua di rubinetto, i nettari di frutta 100% non in monoporzione, le spremute di arancia fresche).

A tal proposito la DGR 1762/2010 della Regione Marche prevede per lo spuntino di metà mattina (e analogamente per la merenda del pomeriggio se prevista in qualche scuola) un apporto calorico pari all'8-10 %del fabbisogno giornaliero e deve essere costituito preferibilmente da frutta.

9) COTTURA

Si veda l'esempio del bando del Comune di Varese (allegato), che prevede:

"Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

È preferibile la cottura a vapore; la cottura dei cibi per bollitura (esclusi pasta e riso) deve essere effettuata tramite immersione in limitato quantitativo di acqua, al fine di preservare il valore nutrizionale ed organolettico dell'alimento.

Non sono ammesse frittiture di alimenti, ma solo cotture al forno."

10) Menù

Si segnala il menù predisposto dal Comune di Padova, Varese o del Comune di Grottammare (vedi allegati), particolarmente validi perché prevedono nella rotazione su 4 settimane, pietanze anche come lasagne, pizza che piacciono molto ai bambini con merende a base di frutta di stagione, yogurt e frullati.

11) Valutare l'adesione a programmi di finanziamenti europei quali:

Frutta nelle scuole www.fruttanellescuole.gov.it

Latte nelle scuole http://ec.europa.eu/agriculture/drinkitup/index_it.htm

per il programma frutta nelle scuole si consultino le scuole che già hanno partecipato a Jesi quali la Scuola Conti

per il programma latte nelle scuole, si veda la Circolare del Ministero Politiche Agricole (documento allegato)
verificare comunque se tali progetti valorizzino i prodotti locali

12) RIFIUTI

Applicazione della L.R. 28/1999 che all'art. 26 prevede il divieto per gli enti locali di utilizzare nelle proprie mense, per la somministrazione di alimenti e di bevande, contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelli in materiale biodegradabile avviabile a compostaggio.

Nella scelta delle apparecchiature e delle stoviglie la preferenza deve andare a elementi riutilizzabili, ad esempio tovaglie e tovaglioli in tessuto, piatti di ceramica, bicchieri di vetro e posate inox. Questa scelta può essere posta come condizione obbligatoria, in particolare nelle mense per i più piccoli, anche per rendere il momento della ristorazione scolastica più familiare e gradito.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti tessuto-carta, che comprende fogli o rotoli idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulizia di superfici - come elemento premiante, può essere previsto l'utilizzo di prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione 2009/568/CE (Ecolabel).

Analogamente, potrà essere indicato l'obbligo di utilizzare prodotti conformi alla normativa comunitaria Ecolabel anche per le pulizie dei locali e dei materiali utilizzati e per prodotti disinfettanti o disinfestanti, (Decisioni 2011/263/UE, 2011/382/UE, 2011/383/UE). I detergenti con Ecolabel hanno un impatto ridotto sull'acqua, sono biodegradabili, hanno un imballaggio limitato, pur garantendo la stessa efficacia dei prodotti convenzionali.

Nella fase di approvvigionamento, si devono prediligere gli imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili (cassette di legno o cartone per l'ortofrutta, vetro verde per l'olio, confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti per i cereali e per la pasta)

Applicazione del D.Lgs n. 152 del 3 aprile 2006, Parte Quarta "Norme in materia di gestione dei rifiuti e di bonifica dei siti inquinati" ed in particolare l'art. 179 che dispone che le pubbliche amministrazioni debbano perseguire in via prioritaria iniziative dirette a favorire la riduzione e la prevenzione della produzione e della nocività dei rifiuti.

- 1) Esigere la **dichiarazione già in sede di bando di quali saranno i fornitori delle derrate alimentari**, prevedere penali per il non rispetto della filiera di approvvigionamento delle derrate (vedi sotto come da bando del Comune di Padova).

2) Qualità delle strutture

Negli appalti per la gestione del servizio di ristorazione per più anni, viene spesso richiesto ai concorrenti di prevedere il miglioramento dei locali (cucine e sale mensa e annessi), delle attrezzature e degli arredi al fine di sanare non conformità e di migliorare il servizio.

Molti degli interventi hanno tra gli obiettivi prioritari miglioramenti in campo ambientale (contenimento dei consumi energetici, riduzione del rumore, ecc.)

Per esempio, per ridurre i consumi energetici, il capitolato può richiedere al fornitore del servizio di utilizzare apparecchi di classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori e alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni e premiare l'attuazione di ulteriori misure per la riduzione del consumo energetico, attraverso l'impiego di lampade o di altre attrezzature a basso consumo o l'inserimento di pannelli solari per la produzione di acqua calda.

1) Criteri premianti

Da ultimo si chiede di premiare le ditte che sapranno approntare interessanti progetti di formazione per gli operatori ed educazione alimentari per utenti e genitori.

La DGR 1762/2010 della Regione Marche sottolinea infatti come "Docenti e addetti al servizio, adeguatamente formati (sui principi dell'alimentazione, sulla importanza dei sensi della scelta alimentare, sulle metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini ad un consumo variato di alimenti, sull'importanza della corretta preparazione e porzionatura dei pasti), giocano un ruolo di rilievo nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino di nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari gestendo, con serenità, le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio." e prevede anche l'importanza di "iniziative di educazione ambientale, educazione al consumo e alla solidarietà in cui i ragazzi delle scuole siano coinvolti in merito a: compostaggio, accettazione dei cibi, richieste adeguate alla possibilità di consumo" e informazione sui cicli della materia).

2) PIANO DELLE MIGLIORIE:

Si veda l'esempio del bando del Comune di Varese (allegato), che prevede:

“Criterio: saranno considerate l'efficacia delle proposte per importo massimo complessivo fino €

b.4.1 Miglioramento della dotazione tecnologica dei centri cottura e centri cucina: dettaglio delle migliorie proposte e del budget economico relativo;

b.4.2 Miglioramento del comfort degli ambienti: dettaglio delle migliorie proposte e del budget economico relativo."

Si propone inoltre di dare maggiore punteggio all'offerta tecnica come segue:

Offerta economica 30 punti

Offerta tecnica 70 punti

Si ritiene poi fondamentale che nel bando sia contenuta la **prescrizione** per cui, in ipotesi di partecipazione alla gara di consorzi ovvero di associazioni temporanee di imprese, in caso di aggiudicazione, i soggetti esecutori del servizio non possano essere diversi da quelli indicati in sede di partecipazione alla gara, ovvero prescrizione del divieto di modifica delle ditte indicate come esecutrici, ciò a pena di esclusione. I requisiti tecnici richiesti nel bando siano posseduti dalle ditte che vengono indicate come esecutrici del servizio, ovvero che concretamente lo svolgeranno. Questo ovviamente per evitare che la gara venga aggiudicata a soggetti qualificati e poi di fatto il servizio svolto da altri privi dei medesimi requisiti. Infine sarebbe opportuno **non prevedere l'avvalimento**, e ciò per i medesimi motivi già esposti di creare difformità tra i soggetti aggiudicatari e quelli che poi dovranno di fatto svolgere il servizio. Il tutto coerentemente con l'indirizzo impresso dalla L.R. 14/2009 (di protezione dei cittadini come consumatori di beni e utenti di servizi).

Esempi

BANDO COMUNE DI GATTINARA: (vedi file allegato)

C) Organizzazione della sicurezza alimentare **max 6** punti così suddivisi:

1. **Autocontrollo: max 3 punti**

Descrizione del sistema di autocontrollo igienico sanitario (HACCP)

così come descritto dal Reg. 852/2004/CE. **max 3** punti

2. **Rintracciabilità: max 3 punti**

Descrizione delle procedure adottate per la rintracciabilità delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e la procedura di ritiro adottata, ai sensi del Reg. 178/2002/CEE e dell'accordo stato regioni del 28 luglio 2005. max **3** punti

D) Approvvigionamenti max **18** punti così suddivisi:

Introduzione nel piano alimentare di materie prime a "filiera corta" "chilometri zero", entro 50 Km, oppure prodotti biologici, DOP, IGP.

La Commissione assegnerà **un punteggio di punti 1 e sino ad un massimo di punti 18** per ogni prodotto offerto.

Dovrà essere fornito l'elenco dei prodotti con descrizione della provenienza e dei processi di approvvigionamento e di trasformazione degli alimenti (non saranno presi in considerazione i prodotti di scarsa frequenza ad esempio aromi, aglio, eccetera). max **18** punti

E) Progetto educativo alimentare. A discrezione della Commissione max **5** punti

...

In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno;
- l'aggiunta di olio o burro avverrà, ove possibile, a cottura ultimata, invece spezie ed aromi subiranno il regolare processo di cottura;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata di utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue.
- cibi fritti.
- il dado da brodo contenente glutammato.
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- residui dei pasti dei giorni precedenti.
- da evitare il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

BOZZA DI BANDO per COMUNI della Regione VALLE D'AOSTA (vedi file allegato)

ART. 4 - UTILIZZO DEI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI VALDOSTANI E PROMOZIONE DELLA FILIERA CORTA

E' interesse dell'Amministrazione valorizzare e promuovere la filiera corta nella somministrazione degli alimenti in quanto l'utilizzo di tali prodotti:

- garantisce una maggiore sicurezza alimentare, stante la prossimità ai luoghi di produzione e, conseguentemente, una più agevole tracciabilità dei relativi processi produttivi;
- riduce i consumi energetici e le immissioni inquinanti connessi al loro trasporto;
- favorisce l'educazione al consumo consapevole in un'ottica di sviluppo sostenibile e l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali da parte dei giovani consumatori;

promuove la diffusione della conoscenza degli aspetti storici, culturali, antropologici relativi ai prodotti medesimi e al loro territorio di origine.

Considerato inoltre che la valorizzazione e la promozione della filiera corta per i prodotti agricoli e agroalimentari valdostani sono coerenti rispetto:

alla finalità avuta di mira dall'art. 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 ("Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57") di sostenere l'esercizio dell'attività di vendita diretta al dettaglio da parte degli imprenditori agricoli, singoli o associati;

all'obiettivo della PAC - Politica agricola comunitaria di "offrire un sostegno maggiore alla commercializzazione locale dei prodotti agricoli (che va sotto il nome di circuito breve o filiera corta) e alla promozione di una produzione agricola su piccola scala e di qualità elevata" (Comunicato stampa del Comitato delle Regioni presso l'U.E. del 9 giugno 2010);

alle prescrizioni stabilite dal Protocollo di Kyoto relativamente all'obbligo di riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra nel periodo 2008-2012;

alle diverse iniziative legislative regionali già intraprese per la valorizzazione dei prodotti agricoli provenienti da filiera corta (Legge regionale Veneto 25 luglio 2008, n. 7 recante "Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli a chilometri zero"; Legge regionale Marche 7 luglio 2009, n. 16 recante "Norme a sostegno del consumo dei prodotti di origine regionale"; Legge regionale Sardegna 19 gennaio 2010, n. 1 recante "Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18"; Legge regionale Friuli Venezia Giulia recante "Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali");

all'esigenza perseguita dall'art. 2, comma 2, della Legge regionale della Valle d'Aosta 4 agosto 2009, n. 25, recante "Misure urgenti di autorizzazione di aiuti temporanei alle imprese in funzione anti-crisi", di "sostenere il comparto agroalimentare, anche in considerazione degli svantaggi strutturali e ambientali permanenti, per consolidare e promuovere lo sviluppo economico e per rilanciare la competitività delle società cooperative e delle altre imprese che operano nella filiera della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli".

L'Amministrazione definisce nella misura del 70%(?) la percentuale di prodotti agricoli e agroalimentari valdostani che l'Impresa deve utilizzare per la preparazione dei pasti. I generi alimentari soggetti a questa prescrizione sono descritti nell'elenco di cui all'art. 6.

BANDO COMUNE DI PADOVA **STANDARD MERCEOLOGICI**

1. Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara:

€ 600 per ogni caratteristica merceologica violata

2. Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna:

€ 500 per ogni infrazione

3. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in centro cottura o nelle cucine in gestione:

€ 1.000 per ogni infrazione

4. Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato:

€ 500 per ogni etichettatura non conforme

5. Mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotto integrata, a Km zero, a filiera corta:

€ 500 per ogni comunicazione mancata

6. Mancato recupero delle derrate Bio, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità:

€ 300 per ogni mancato recupero

MENU BASE E DIETETICI

1. Mancata consegna totale o parziale delle derrate per la preparazione di diete personalizzate:

€ 3.000 per ogni infrazione

2. Mancata produzione o consegna di dieta speciale:

€ 3.000 per ogni infrazione

3. Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;

€ 3.000 per ogni infrazione

4. Errata somministrazione di dieta speciale:

€ 5.000 per ogni caso di errata somministrazione

5. Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete;

€ 3.000 per ogni infrazione

6. Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche:

€ 500 per ogni infrazione

7. Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto- presso ciascun plesso scolastico:

€ 500 per ogni giornata di irregolarità

8. Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto – per ciascun plesso scolastico:

€ 500 per ogni giornata di irregolarità

9. Mancato rispetto del menù previsto – contorno- presso ciascun plesso scolastico:

€ 300 per ogni giornata di irregolarità

10. Mancato rispetto del menù previsto –dessert/merenda - presso ciascun plesso scolastico:

€ 300 per ogni giornata di irregolarità