

# Capitolato speciale di appalto per il servizio di refezione della scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria.

## Allegato 1/bis

### SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

#### Produzione degli alimenti e delle bevande

(le disposizioni del presente atto prevalgono comunque su quelle contenute nell'Allegato 1)  
Parte 1

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

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

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

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" . Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

**GRUPPO B** *Carne* deve provenire,

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

**GRUPPO C** *Pesce* deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti)4.

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

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

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

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

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

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

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

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

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

La Ditta **aggiudicatrice è obbligata a fornire** gli attestati di assoggettamento che verranno consegnati in originale all'Ufficio Pubblica Istruzione ed in copia nei centri refezionali.

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

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

## Parte 2

Per l'attività di controllo e verifica degli obblighi contrattuali descritti nella precedente Parte 1, l'Amministrazione richiede all'appaltatore di rimettere, entro il 30 del mese successivo a quello di controllo e verifica, una dichiarazione nella quale attesti per quest'ultimo:

### **GRUPPO A**

- a) l'elenco dei prodotti ricompresi nel menu' del mese;
- b) l'ammontare complessivo del peso dei prodotti di cui al punto a) espresso in Kg.;
- c) elenco dei prodotti biologici e l'ammontare complessivo del loro peso espresso in Kg.  
*( il peso dichiarato deve essere non inferiore al 40% di quello espresso al punto b)*
- d) elenco dei prodotti provenienti da "sistemi di produzione integrata" ,IGP, DOP, STG , e da "prodotti tipici e tradizionali" nonché l'ammontare complessivo del loro peso espresso in Kg.  
*( il peso dichiarato deve essere non inferiore al 20% di quello espresso al punto b)*

### **GRUPPO B**

- a) l'elenco dei prodotti ricompresi nel menu' del mese;
- b) l'ammontare complessivo del peso dei prodotti di cui al punto a) espresso in Kg.;
- c) elenco dei prodotti biologici e l'ammontare complessivo del loro peso espresso in Kg.  
*( il peso dichiarato deve essere non inferiore al 20% di quello espresso al punto b)*
- d) elenco dei prodotti provenienti da IGP e DOP e da "prodotti tipici e tradizionali" nonché l'ammontare complessivo del loro peso espresso in Kg.  
*( il peso dichiarato deve essere non inferiore al 25% di quello espresso al punto b)*

### **GRUPPO C**

- a) l'elenco dei prodotti ricompresi nel menu' del mese
- b) l'ammontare complessivo del peso dei prodotti di cui al punto a) espresso in Kg.
- c) elenco dei prodotti provenienti da acquacoltura biologica o pesca sostenibile e l'ammontare complessivo del loro peso espresso in Kg.  
*( il peso dichiarato deve essere non inferiore al 20% di quello espresso al punto b)*

*L'Amministrazione si riserva di richiedere tutta la documentazione necessaria atta a comprovare la veridicità di quanto dichiarato dall'appaltatore.*

L'attività di controllo sarà periodicamente oggetto di una relazione conclusiva che sarà pubblicata sul sito web del Comune di Amelia.