



## COMUNE DI BITONTO (Città metropolitana di Bari)

SERVIZIO PATRIMONIO E PER LA PUBBLICA ISTRUZIONE

### **ANNOTAZIONI INTEGRATIVE** **(Allegato 4 - Capitolato Speciale d'Oneri)**

La quantità di pasto al personale docente ed al personale Ata dovrà essere maggiorata del 30% rispetto a quella prevista per i bambini. Ha diritto al servizio di mensa gratuita il personale docente ed Ata "durante la refezione e di servizio alla mensa".

Il peso degli alimenti è da intendersi al netto degli scarti (ossa, bucce, connettivi grasso ecc...).

La utilizzazione di alimenti surgelati, laddove previsti, è consentita purché in confezioni originali, etichettate e provenienti da ditte autorizzate, opportunamente conservati ed indicati in menù come tali.

Le pietanze devono essere salate e condite al punto giusto, senza eccessi.

L'utilizzo dell'olio è riferito all' extravergine di oliva sia per la cottura che per il condimento a crudo.

Le mozzarelle e la frutta devono essere confezionati singolarmente.

Il pane fresco di giornata, deve essere ben cotto e confezionato singolarmente.

\* I seguenti alimenti: verdure, frutta di stagione, fagioli, lenticchie, olio, patate, pomodori pelati ed ortaggi, devono essere privi della presenza di residui di prodotti fitosanitari.

Per prosciutto intenesi il prosciutto cotto senza polifosfati.

La preparazione delle cotture deve comprendere quanto basti di cipolle, basilico, sale marino, verdure fresche per il brodo vegetale, aromi, succo di limone, sedano e prezzemolo, secondo i casi.

\*\* Per carne va inteso la fettina, senza osso, di bovino adulto e comunque di provenienza italiana. E' in ogni caso fatto assoluto divieto di utilizzare nella preparazione dei piatti a base di carne, o comunque contenenti carne: cervello, occhi, midollo spinale, tonsille, milza, intestino tenue e ossa. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.

\*\*\* Ogni settimana devono essere servite almeno quattro specie diverse di contorni (laddove previsti in tabella, e di tipo equivalente secondo la stagione) e di frutta fresca.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall'art. 59 della legge finanziaria n. 488 del 23.12.1999, richiede l'impiego di *prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché, di quelli a denominazione protetta* certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti dall'Amministrazione Comunale, sono:

- a) olio extravergine di oliva;
- b) pomodori trasformati - pelati e polpa;
- c) pasta

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti e dovranno essere coerenti con quanto prescritto dal menù e dalle tabelle dietetiche.

L'Amministrazione Comunale espressamente richiede l'acquisto e l'utilizzo di derrate alimentari di origine italiana. E' obbligatoria la documentazione relativa alla tracciabilità e rintracciabilità delle medesime. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni previste dalle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso il centro di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato per situazioni indipendenti dalla volontà della ditta aggiudicataria, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali; la ditta aggiudicataria ha, comunque, l'obbligo tassativo di comunicare via fax al Funzionario responsabile del Servizio Comunale di Refezione Scolastica l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno e provvederà a decurtare il prezzo netto di aggiudicazione di ciascun pasto nella misura dell'1% per ciascun prodotto e per ogni giorno.

BITONTO \_\_\_\_\_