

## **CAPITOLATO PER LA GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Anni scolastici

2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016 –  
2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

### Sommario

- 1) Capitolato
- 2) Allegato n. 1 - Menù
- 3) Allegato n. 2 - Tabelle dietetiche
- 4) Allegato n. 3 - Caratteristiche merceologiche delle derrate
- 5) Allegato n. 4 - Limiti microbiologici
- 6) Allegato n. 5 - Piano di sanificazione
- 7) Allegato n. 6 - Modalità di distribuzione
- 8) Allegato n. 7 - Igiene della produzione
- 9) Allegato n. 8 – DUVRI
- 10) Allegato n. 9 – Planimetrie ampliamento centro cottura e descrizione degli interventi strutturali da svolgere

# **CAPITOLATO PER LA GESTIONE IN CONCESSIONE**

## **DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, CENTRI RICREATIVI ESTIVI E SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI**

### **SEZIONE 1: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

#### **Art. 1 – Oggetto del contratto**

Il contratto ha per oggetto l'affidamento in concessione ad azienda specializzata, di seguito indicata come Impresa Concessionaria - I.C., per la durata di 7 (sette) anni, del servizio di ristorazione scolastica destinato alle utenze più avanti elencate ed il servizio pasti a domicilio per anziani.

L'attività di produzione sarà svolta presso il centro di cottura messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale, più avanti indicata come A.C., unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione dei pasti.

L'I.C. avrà in carico la gestione del servizio di prenotazione giornaliera dei pasti per gli utenti e la riscossione delle quote pasto attraverso l'uso di sistemi informatici.

#### **Art. 2 – Durata del Contratto**

Il contratto avrà validità dal 01/09/2012 al 31/08/2019 per tutta la durata degli anni scolastici 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019, secondo i calendari scolastici definiti annualmente dall'Autorità scolastica competente, che sono di massima compresi tra i periodi di seguito specificati:

- a) scuole dell'infanzia: dal 10 settembre al 30 giugno;
- b) scuole primarie: dal 10 settembre al 15 giugno;
- c) scuole secondarie di primo grado: dal 10 settembre al 15 giugno;
- d) centri ricreativi estivi: dal 15 giugno al 10 settembre;
- e) servizio pasti a domicilio per anziani: da settembre ad agosto (12 mesi).

È previsto l'obbligo di proseguire il servizio, oltre la naturale scadenza, per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi o comunque per il tempo necessario allo svolgimento di una nuova procedura di gara, alle condizioni ultime in essere, sino alla consegna del servizio al nuovo concessionario, ai sensi dell'art. 125, comma 10, lettera c) del D. Lgs 163/2006 o dell'art. 57, comma 5, lett. a) del medesimo decreto.

#### **Art. 3 – Tipologia del servizio**

Il servizio prevede:

- a) l'approvvigionamento delle derrate, compresi i prodotti dietetici;
- b) la preparazione dei pasti e delle merende (scuola dell'infanzia/centri ricreativi estivi), presso il centro cottura di proprietà comunale, ed il confezionamento dei pasti per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado e per il centro ricreativo estivo;
- c) il trasporto degli stessi in legume fresco-caldo mediante appositi contenitori termici di proprietà dell'I.C., presso i refettori più avanti elencati;
- d) l'apparecchiatura con proprio materiale a perdere (tovaglioli, tovagliette, ecc) e con proprie stoviglie (piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox) e sparecchiatura dei refettori;
- e) la distribuzione dei pasti;

- f) la pulizia e sanificazione degli ambienti utilizzati per lo svolgimento del servizio (centro cottura e refettori) con propri prodotti e materiali;
- g) la produzione, il confezionamento, il trasporto e la consegna a domicilio dei pasti per gli anziani.
- h) l'integrazione di stoviglie (piatti, bicchieri e posate) e l'integrazione di contenitori termici monoporzione per i pasti agli anziani e per le diete speciali, che rimarranno di proprietà dell'A.C.;
- i) a partire dall'inizio dell'A.S. 2012 -2013 l'A. C. erogherà all'utenza delle scuole acqua di rete, per il servizio di refezione scolastica, attraverso l'utilizzo di colonnine erogatrici che dovranno essere installate in ciascun refettorio dall'I.C. Saranno a carico dell'I.C. la fornitura delle colonnine di distribuzione dell'acqua potabile di rete e gli interventi di manutenzione delle stesse, la fornitura di brocche leggere ed in materiale infrangibile ed idoneo ad uso alimentare con coperchio, in numero adeguato all'utenza. Quanto sopra, al termine della concessione, rimarrà di proprietà dell'A.C. Sarà inoltre a carico dell'I.C. il riempimento delle brocche stesse, la loro gestione e la loro sanificazione. In caso di mancato funzionamento degli erogatori o di problematiche che impediscano l'erogazione di acqua potabile di rete, l'I.C. dovrà fornire acqua in bottiglie di vetro.
- j) I lavori di ampliamento del centro cottura come richiesto nell'allegato 9 al presente capitolato e l'inserimento degli arredi ed attrezzature necessari;
- k) l'organizzazione, l'allestimento e la gestione tecnica del centro cottura e dei refettori, integrando e sostituendo le attrezzature in dotazione di proprietà comunale con le ulteriori attrezzature che si rendessero necessarie nel corso dell'espletamento del servizio. Al termine della concessione quanto integrato rimarrà di proprietà dell'A.C..

#### **Art. 4 – Tipologia dell'utenza**

L'utenza attualmente è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, relativi insegnanti ed eventualmente altro personale scolastico, utenti dei centri ricreativi estivi e da anziani.

L'I.C. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni della tipologia dell'utenza.

#### **Art. 5 – Dimensione presumibile dell'utenza**

Il numero dei pasti annui presunti di cui è prevista la fornitura è di 75.472. Tale dato è presunto e ricavato dall'ultimo anno scolastico chiuso 2010/2011

<b>Scuole</b>	<b>Pasti giornalieri medi (alunni + insegnanti)</b>	<b>Pasti annui presunti</b>
Dell'infanzia	95	17.949
Primaria	228	42.970
Secondaria di primo grado	138	9.149
Centri Ricreativi Estivi	67	2.372
Anziani	12	3.032

Il numero dei pasti sopra indicato è da considerarsi puramente indicativo. L'eventuale variazione del numero dei pasti non dà luogo a variazione del prezzo pattuito e nessuna eccezione potrà essere sollevata dal concessionario.

L'A.C. non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

## Art. 6 – Orari e modalità di erogazione del servizio.

Scuole	Nr. Alunni	Nr. Insegnanti	Nr. anziani	Orario distribuzione frutta	Orario inizio pasto	Orario merende
Dell'infanzia	90	5	-	10.00	12.00	15.15
Primaria	216	12	-	10.20	12,30	-
Secondaria di primo grado	129	9	-	-	13.40	-
Centro Ricreativo Estivo Infanzia	28	2		10.00	12.00	15.00
Centro Ricreativo Primaria e secondaria	34	3		10.30	12.30	16.00
Anziani	-	-	12	-	-	-

Il servizio di distribuzione dei pasti per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado avverrà in tre refettori distinti e ubicati nelle seguenti sedi:

- refettorio scuola dell'infanzia di Via Ragazzi del '99
- refettorio scuola primaria di Via Rosmini 11
- refettorio scuola secondaria di primo grado di Via Sanzio 3.

Il servizio di distribuzione dei pasti per i centri ricreativi estivi avverrà presso il refettorio della scuola dell'infanzia e presso uno degli altri due refettori, a discrezione dell'A.C.

Il servizio presso i refettori sarà il seguente:

- a) Presso il refettorio della scuola dell'infanzia avverrà la distribuzione della frutta al mattino alle ore 10.00, del pasto alle ore 12.00 e della merenda alle ore 15.15;
- b) Presso il refettorio della scuola primaria avverrà la distribuzione dei pasti alle 12,30 per gli utenti della scuola primaria. Un giorno a settimana (presumibilmente il venerdì) la frutta/yogurt previsti per il pasto saranno distribuiti per l'intervallo del mattino alle ore 10.30.
- c) Due giorni alla settimana (presumibilmente il lunedì ed il mercoledì), dovrà essere erogato il pasto per gli utenti della scuola secondaria che in parte saranno ubicati nel refettorio posto nella scuola secondaria stessa ed in parte si trasferiranno nel refettorio della scuola primaria, dove pertanto dovrà essere previsto un servizio a doppio turno. Il secondo turno di servizio inizierà alle ore 13.40.
- d) Nel periodo estivo da metà giugno a fine luglio e, in caso di un numero adeguato di adesioni nelle due settimane antecedenti l'inizio della scuola, verranno attivati i Centri ricreativi estivi. L'.I.C. dovrà provvedere alla preparazione dei pasti e delle merende per tutte le utenze, secondo quanto previsto nel menù. Dovrà inoltre provvedere al confezionamento degli stessi, al trasporto ed alla distribuzione presso i refettori. Inoltre l'.I.C. dovrà provvedere alla consegna, lavaggio, taglio (per i soli bambini del CRE dell'infanzia) e distribuzione della frutta fresca / dessert come spuntino del mattino negli orari indicati nella tabella del presente articolo.

Nel caso in cui, per motivi logistici, l'organizzazione del servizio dovesse subire variazioni rispetto a quanto sopra riportato, l'.I.C. non potrà richiedere un aumento del prezzo.

I pasti dovranno pervenire ai centri di consumo nei 15 minuti antecedenti la loro somministrazione. Dal termine della preparazione alla distribuzione dei pasti di norma non dovrà passare più di mezz'ora.

Non saranno tollerati anticipi o ritardi nelle consegne.

Il servizio si svolgerà dal lunedì al venerdì per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria e due giorni la settimana, presumibilmente lunedì e mercoledì per la scuola secondaria di primo grado, secondo il calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

L'.I.C. si impegna ad iniziare il servizio in data comunicata dall'A.C., tale data potrà essere diversa nelle diverse scuole.

La fornitura e consegna a domicilio dei pasti per anziani dovrà essere effettuata tutti i giorni feriali (dal lunedì al venerdì) per l'intero anno (12 mesi). La veicolazione dei pasti dovrà iniziare alle ore 11,15 e terminare entro le ore 12,15. L'A.C. potrà richiedere, per gli anziani che ne avranno necessità, la fornitura del pasto doppio.

Anche per il mese di agosto e nei giorni feriali di chiusura delle scuole il pasto dovrà essere prodotto esclusivamente nella cucina del Comune di Vanzaghello e non potrà essere fatta richiesta di trasferimento del servizio di produzione presso altra cucina. Il Comune di Vanzaghello si rende disponibile a vagliare proposte da parte dell'I.C. di produzione di pasti per altre sedi di servizio dell'I.C. stessa, presso il centro cottura comunale. Per questa attività l'A.C. potrà prevedere il pagamento di royalties da definire con l'I.C.

Nel periodo in cui sono previsti i lavori di ristrutturazione (diverso dal periodo di apertura delle scuole e dei centri estivi) l'I.C. potrà fare uso di un centro di emergenza che dovrà essere considerato anche per qualsiasi altro motivo, nel corso della concessione, non sia possibile eseguire la produzione dei pasti presso il nostro centro di cottura.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi per le varie utenze, non dà diritto all'I.C. di chiedere nessun indennizzo o risarcimento.

#### **Art. 7 – Modalità di comunicazione del numero dei pasti.**

Il numero dei pasti e le eventuali diete speciali dovranno essere rilevati giornalmente presso le singole scuole dal personale dell'I.C. ed essere comunicati dallo stesso direttamente al centro cottura.

La comunicazione dovrà avvenire entro le ore 9,30, fatti salvi i giorni in cui si verifichi il ritardato ingresso degli alunni (scioperi, assemblee sindacali ...).

Entro le ore 11,00 di ogni giorno potranno essere comunicate variazioni in più e in meno del numero dei pasti rispetto alle quantità preannunciate per il giorno medesimo.

#### **Art. 8 – Interruzione del servizio**

In caso di sciopero del personale dell'I.C. o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'I.C. dovrà comunque garantire il pasto completo.

In caso di impossibilità di erogazione del servizio (ad es. per improvvisi ed imprevedibili guasti di attrezzature e/o impianti), l'I.C. dovrà provvedere alla fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Pubblica Istruzione.

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.C. dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica non è riconosciuto dal Comune alcun indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore (terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili ...) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

#### **Art. 9 – Tariffe e pagamenti**

L'I.C. incasserà direttamente i proventi, relativi al servizio erogato, attraverso la forma del prepagato.

L'A.C. stabilirà la tariffa massima di fruizione del pasto e le tariffe ridotte in base alle fasce ISEE di appartenenza; stabilirà inoltre la tariffa per gli utenti non residenti.

Sarà cura dell'A.C. comunicare all'I.C., per ogni singolo utente, il costo del pasto da applicare, se trattasi di tariffa ridotta o di tariffa per utente non residente.

L'A.C. garantirà all'I.C. il corrispettivo del costo sociale del servizio, risultante dalla differenza tra la spesa per i pasti effettivamente erogati e le quote pasto versate dagli utenti, sulla base del prezzo di aggiudicazione e successive revisioni. Nel caso in cui la tariffa per gli utenti non residenti sia stabilita dalla A.C. più alta rispetto al prezzo di aggiudicazione e successive revisioni, la differenza sarà versata dalla I.C. alla A.C.

Rimarrà a carico dell'I.C. il recupero degli insoluti e non sarà in ogni caso possibile sospendere il servizio per gli utenti morosi.

## **Art. 10 – Rilevazione giornaliera delle presenze - sistema informatizzato per il rilievo giornaliero delle presenze e l’addebito dei pasti**

Per tutta la durata della concessione la rilevazione delle presenze, l’addebito dei pasti, la riscossione dei proventi e la gestione degli insoluti sarà a totale carico dell’I.C., attraverso l’uso di un sistema informatizzato.

Il sistema è interamente WEB based, utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.

I processi che il sistema dovrà gestire completamente sono i seguenti:

- gestione completa delle prenotazioni dei pasti con l’uso di personale dell’I.C. dotato di terminali che riducano al minimo l’impatto sull’attività didattica all’interno delle scuole facilitando le comunicazioni con le famiglie;
- gestione completa del servizio di ricarica attraverso almeno 2 punti di ricarica nel territorio comunale, con i quali l’I.C. dovrà convenzionarsi a proprie spese; le ricariche saranno a importo libero e avverranno a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy, con particolare riguardo alle fasce di reddito.
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- gestione completa delle comunicazioni con i genitori oltre che con documenti cartacei anche con sistema interamente WEB based, attraverso link dal sito web ufficiale del Comune e attraverso l’invio di SMS con avvisi di riserva (ai genitori che richiederanno il servizio).

Per la ristorazione scolastica e centri ricreativi estivi attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l’utilizzo del software School E-Suite TM della ditta “Progetti e Soluzioni S.p.A”, per il quale il Comune è titolare delle licenze d’uso e proprietario del software necessario al funzionamento del sistema.

L’I.C. dovrà utilizzare il sistema sopra indicato, di proprietà del Comune, mediante credenziali di accesso predisposte dall’A.C., facendosi anche carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica e delle spese di preparazione e attivazione dei database. Il canone annuale di manutenzione e assistenza è attualmente pari a € 3.200,83 + IVA per anno (con eventuale revisione annuale secondo indice ISTAT).

Compete all’I.C.:

- la manutenzione durante tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software;
- il mantenimento durante tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione /prenotazione pasti e l’attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la gestione dei solleciti di pagamento e degli insoluti, con la garanzia della totale riservatezza dei dati.

Al termine della concessione l’I.C. dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d’uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all’interno del sistema.

## **SEZIONE 2: STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI**

### **Art. 11 - Centro di cottura**

L'A.C. mette a disposizione dell'I.C. il centro di cottura situato in Via Trieste e le relative attrezzature.

L'I.C. entro il primo anno di erogazione del servizio di ristorazione (31/08/2013) dovrà mettere in atto quanto richiesto al punto j) dell'art. 3, nell'allegato 9 al presente capitolato e nel progetto presentato dalla stessa in sede di gara.

Restano comunque a carico dell'I.C. tutti i contenitori gastronomici con relativi coperchi, i contenitori termici e quant'altro l'I.C. riterrà necessario per il miglior funzionamento del centro cottura. I contenitori termici multirazione rimarranno di proprietà dell'I.C.

Sarà a carico dell'A.C. la fornitura degli arredi per i refettori (tavoli e sedie).

### **Art. 12 – Alimentazione delle attrezzature**

Le attrezzature presenti nel centro cottura sono alimentate sia elettricamente sia a gas.

Le stesse hanno caratteristiche di sicurezza idonee alle normative in vigore. L'I.C., durante l'uso, dovrà garantire una scrupolosa applicazione delle norme antinfortunistiche in vigore.

### **Art. 13 – Consegna all'I.C. dei locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi**

L'A.C. dà in consegna all'I.C. per la durata del rapporto di concessione, a titolo di comodato, i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi in dotazione nei locali ed ambienti destinati al servizio di ristorazione scolastica ubicati nelle sedi scolastiche.

Ai fini della concessione in uso dei predetti beni, sarà redatto, per ciascuna struttura, apposito inventario e verbale di consegna con l'elenco riepilogativo dei beni concessi in uso e del loro stato di conservazione. Detto verbale di consegna, controfirmato dal rappresentante delegato dell'I.C., conterrà l'espressa assunzione dell'obbligo di mantenere quanto ricevuto in uso in buono stato di conservazione per l'intera durata del contratto di concessione.

La gestione tecnica dell'I.C. riguarda le attrezzature e gli impianti delle strutture destinate al servizio di refezione scolastica e comprende:

- l'attuazione dei lavori di ampliamento del centro cottura, la fornitura, l'installazione e posa in opera degli arredi e delle attrezzature secondo quanto previsto nell'allegato 9 al presente capitolato e nel progetto presentato in sede di gara;
- la fornitura, installazione e posa in opera completa degli arredi e delle attrezzature che, nel corso della concessione, risultassero necessarie per l'integrazione, sostituzione per usura e completamento delle attrezzature, degli arredi in dotazione al centro cottura ed alle aree di rigoverno dei refettori;
- la fornitura ed il reintegro nel corso della concessione di tutto il materiale da cucina complementare (piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio, stoviglie, pentolame, contenitori termici, gastronomici ecc.) necessario per il funzionamento della cucina e dei refettori. Qualora in casi di particolare necessità da concordare tra l'A.C. e l'I.C. si debba ricorrere all'utilizzo di piatti, posate, bicchieri monouso, gli stessi dovranno essere forniti dall'I.C., senza richiedere all'A.C. alcun sovrapprezzo;
- gli utensili e le attrezzature per la distribuzione, nonché tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo per materiale di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovagliette, mestoli, schiumarole, pinze, ciotole, ecc).
- la sostituzione delle attrezzature che risultassero danneggiate, usurate o guaste in corso di concessione;
- la pulizia e sanificazione, secondo le frequenze e le modalità stabilite nel piano di sanificazione del manuale di autocontrollo redatto dall'I.C. stessa in conformità a quanto previsto dal Reg. Ce 852/04 (utilizzando proprie attrezzature e proprio materiale);
- la disinfestazione e derattizzazione degli ambienti di cucina e dei refettori e delle aree perimetrali esterne secondo le frequenze e le modalità stabilite dall'I.C.;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi utilizzati.

L'I.C. dovrà comunicare all'A.C. l'elenco - da aggiornarsi almeno annualmente - di tutte le attrezzature fornite poste a disposizione del servizio, che al termine della concessione rimarranno di proprietà comunale.

Tutte le attrezzature, apparecchiature utilizzate - comprese le attrezzature, i contenitori termici e gli automezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione - devono possedere le caratteristiche richieste dalle normative in materia. L'I.C. deve, inoltre, fornire all'A.C., tutte le certificazioni di collaudo delle attrezzature installate nel corso della concessione. Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo sono interamente a carico della impresa aggiudicataria. Sono, altresì, a carico dell'I.C. gli interventi e gli adeguamenti che si rendessero necessari nel corso della concessione, per ottemperare a prescrizioni di legge intervenute.

Ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti e all'immobile ad opera della gestione, sarà addebitata totalmente al gestore.

L'I.C. dovrà inoltre provvedere ad una revisione completa delle attrezzature - in particolare lavastoviglie e distributori di prodotti detergenti, cappe aspiranti, forni, frigoriferi, colonnine di erogazione dell'acqua potabile - almeno annuale da effettuarsi prima dell'inizio del servizio di ristorazione scolastica di cui dovrà fornire documentazione all'A.C.

Al termine della concessione:

- i refettori dovranno comunque essere restituiti all'A.C. completi di tutte le stoviglie e posate necessarie in rapporto al numero degli utenti determinato con riferimento all'ultimo anno scolastico;
- la cucina dovrà comunque essere restituita all'A.C. completa di tutte le attrezzature ed utensili messi in dotazione all'inizio della concessione.

#### **Art. 14 Manutenzioni**

E' posta a carico dell'I.C. la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e apparecchiature utilizzati.

**Manutenzione ordinaria:** L'I.C. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i due giorni lavorativi successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che, nel caso si tratti di intervento di manutenzione ordinaria, dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato; nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria dovrà mandare all'Ufficio Tecnico Comunale un apposita relazione che spieghi dettagliatamente le motivazioni della necessità di intervento straordinario. Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dall'I.C., dovrà pervenire all'Ufficio Tecnico Comunale copia della bolla della ditta intervenuta riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro cottura e presso i refettori.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento – anche temporaneo – della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico dell'I.C. le seguenti :

- a) Sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b) Pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c) Pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- d) Riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, ecc.;
- e) Interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;

f) Interventi su tutte le apparecchiature di cottura.

**Manutenzione straordinaria:** L'I.C. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione straordinaria entro i 10 giorni lavorativi successivi al verificarsi del guasto.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi che prevedono la sostituzione di macchinari ed attrezzature tecnologiche e non tecnologiche che costituiscono il centro di cottura e i refettori.

La determinazione e le modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente dall'A.C. e dall'I.C..

Nel caso di mancanza di fonti di energia, scioperi od agitazioni del personale, l'I.C. è tenuta a provvedere alla somministrazione di pasti prodotti presso una struttura alternativa autorizzata e che rispetti la normativa vigente in materia alimentare.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

L'I.C. deve inoltre attivare un servizio di "Pronto intervento di manutenzione" in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature ed a quanto contemplato nel presente capitolato.

Il nominativo del responsabile di detto servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

L'A.C. deve inoltre essere informata per iscritto circa le ditte di cui l'I.C. intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

L'A.C. rimane obbligata a provvedere:

- alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili, messe a disposizione, nello stato d'uso in cui si trovano;
- alla manutenzione, ordinaria e straordinaria, dei locali e degli impianti (elettrico, idrico, scarichi e gas metano), fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'I.C.;
- alle opere necessarie (elettriche, idrauliche, scarichi e gas metano) a rendere funzionanti il centro cottura, la dispensa, lo spogliatoio e il servizio igienico.

L'I.C. è tenuta a segnalare per iscritto la necessità di queste opere all'Ufficio Tecnico Comunale che si impegna ad esaminare e rispondere, sempre per iscritto, in merito entro trenta giorni. Nel caso la richiesta sia accolta, i tempi di realizzazione dell'intervento devono essere concordati tra le parti.

#### **Art. 15 – Verifica periodica degli impianti e degli immobili**

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., e comunque in occasione di rinnovi o scadenze contrattuali, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e allo stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.C. sopperirà entro venti giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.C., l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'I.C. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

#### **Art. 16 – Modificazioni**

L'I.C. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza la preventiva autorizzazione dell'A.C.

#### **Art. 17 – Accessi**

L'I.C. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dall'A.C.

### **SEZIONE 3: ONERI A CARICO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA E DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

#### **Art. 18 – Oneri, assicurazioni e responsabilità a carico dell'Impresa Concessionaria**

E' a carico dell'I.C. la polizza di assicurazione che l'I.C. dovrà stipulare presso una primaria compagnia di assicurazioni, che copra tutti i rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi

calamitosi con un massimale non inferiore a 2.600.000,00 euro e una polizza a copertura R.C.T. nell'ambito della gestione della mensa con un massimale non inferiore a 2.600.000,00 euro. Tra le condizioni speciali l'assicurazione deve comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati. Pertanto il concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingestione, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati e risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio. Restano a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritti di rivalsa o di compensi da parte dell'A.C., salvo gli interventi a favore dell'I.C. da parte di società assicuratrici.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'I.C.

#### **Art. 19 – Spese inerenti il servizio**

Sono a carico dell'I.C.:

- tutte le spese relative agli interventi di ampliamento del centro cottura ed all'arredamento dei nuovi locali;
- tutte le spese relative all'integrazione e/o sostituzione delle attrezzature della cucina e dei refettori che si rendessero necessarie per usura o rottura delle stesse;
- tutte le spese relative alla veicolazione dei pasti in appositi contenitori per il trasporto, ai mezzi di trasporto ecc.;
- il canone telefonico per il centro cottura di Via Trieste;
- l'integrazione di stoviglie, posate, utensileria (piccoli attrezzi da cucina, pentole, ecc.), vasellame e contenitori termici monoporzione per pasti anziani e diete speciali;
- tutte le spese relative alla gestione della cucina, alla preparazione dei refettori (tra cui la fornitura di tovagliette monouso, tovaglioli monouso a due veli), alla distribuzione dei pasti al riordino dei refettori, alla pulizia e alla sanificazione ambientale compresi i servizi igienici annessi a cucina e refettori e le aree perimetrali esterne a cucina e refettori stessi;
- tutte le spese relative alla fornitura di stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate) necessarie nei casi in cui si dovessero presentare situazioni di emergenza (es. guasto alle lavastoviglie);
- tutte le spese relative alla fornitura di sapone liquido, salviettine monouso e carta igienica per i bagni (sia degli operatori che dell'utenza) annessi alla cucina ed ai refettori ed eventuale allestimento o sostituzione di dispenser (per sapone liquido e carta monouso) o quant'altro si rendesse necessario per il regolare svolgimento del servizio;
- tutte le spese per gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e apparecchiature (refettori e centro di cottura);
- tutte le spese relative alle utenze (gas ed elettricità) del centro cottura sito in Via Trieste;
- tutte le spese relative a imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
- tutte le spese relative alla gestione del servizio prenotazione pasti e di riscossione delle quote.

#### **Art. 20 – Subappalto**

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito solo per i servizi accessori (manutenzione, trasporto pasti, disinfestazione e derattizzazione,) previa autorizzazione della stazione appaltante ed è subordinato alla ricorrenza delle seguenti condizioni:

- che l'I.C. abbia indicato all'atto dell'offerta (nella relazione tecnica) le parti di servizio che intende concedere in subappalto precisando il nominativo del subappaltatore ovvero l'elenco delle imprese nell'ambito del quale individuerà il subappaltatore;
- che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06 e s.m.i.
- che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di idoneità tecnico – professionale con riferimento alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi della legge 81/2008 e s.m.i.
- che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuna causa ostativa di cui alla Legge n.575 del 1965 e s.m.i e di cui al D.Lgs n.490/94 e s.m.i da verificarsi in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. n.252 del 1998.

Resta comunque imprevista la responsabilità dell'I.C. per la buona esecuzione del contratto nei confronti dell'A.C.. L'I.C. è garante nei confronti dell'A.C. del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme del presente Capitolato.

Inoltre, ogni contratto di subappalto conterrà, a pena di nullità, una espressa clausola di rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i.

#### **Art. 21 – Obblighi normativi**

L'I.C. deve richiedere ed ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento della concessione.

L'I.C. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono qui tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'I.C. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto in merito a quanto sopra.

L'I.C. onde permettere all'A.C. l'applicazione del Reg. C.E. 3392/93, riguardante il recupero dei contributi CE/Agea (Ex Aima) sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire alla A.C. tutti i documenti necessari.

L'I.C. deve predisporre il documento di autocontrollo conformemente a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'I.C. deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'applicazione dell'autocontrollo nell'ambito del servizio di ristorazione per il Comune è responsabilità del direttore del centro cottura, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione per qualunque verifica da parte dell'A.C. e dei suoi incaricati al controllo.

Entro 30 gg. dalla data di aggiudicazione della concessione, l'I.C. dovrà elaborare il manuale di autocontrollo in funzione delle caratteristiche strutturali ed operative del centro di cottura e dei refettori oggetto della concessione, consegnandone copia all'A.C.

#### **Art. 22 – Cause di forza maggiore**

Restano a carico dell'A.C. tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'I.C. che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: guerre, sommosse, disordini civili, terremoti, e altre calamità naturali di straordinaria violenza.

#### **Art. 23 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale**

Tutte le spese inerenti il consumo di energia elettrica, di gas, di acqua e smaltimento rifiuti solidi dei refettori e il costo dell'acqua e dello smaltimento rifiuti solidi del centro cottura sono a totale carico dell'A.C.

### **SEZIONE 4 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Art. 24 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche (allegato 3), ai limiti di contaminazioni microbica (allegato 4), alle tabelle dietetiche (allegato 2) e non dovranno contenere Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nei magazzini dovranno essere esclusivamente quelli contemplati nelle tabelle merceologiche sopracitate.

Qualora, in funzione dei menù concordati con l'A.C., dovessero essere introdotti alimenti non contemplati nel succitato allegato, l'I.C. dovrà fornire apposita scheda tecnica della materia prima inserita che verrà valutata ed approvata dall'A.C. prima del loro utilizzo.

#### **Art. 25 – Etichettatura delle derrate alimentari**

Le derrate dovranno avere confezioni ed etichettature conformi al D.Lgs. 109 del 27.01.1992 e successive modifiche, ai Regolamenti Comunitari in materia di etichettatura ed alla normativa specifica per ciascuna classe merceologica. Non saranno ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art. 26 – Garanzie e qualità**

L'I.C. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari utilizzate.

#### **Art. 27 – Sospensione cautelativa di particolari derrate**

Nel caso di diffusione di notizie riguardo fattori di rischio connessi a particolari derrate (anche relativamente ad una particolare provenienza delle stesse) l'A.C., in attesa di indicazioni da parte delle autorità competenti, potrà richiedere l'esclusione di tali derrate dal menù e/o la loro sostituzione con derrate del medesimo tipo di cui venga certificata la provenienza da zone non a rischio.

#### **Art. 28 – Prodotti biologici**

I prodotti biologici di cui viene richiesta la fornitura devono:

- essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e forestali;
- presentare in etichetta la dicitura "agricoltura biologica regime di controllo CEE", il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

L'A.C. richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificamente richiesti nella presente concessione sono:

- yogurt alla frutta
- legumi secchi
- verdure surgelate

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Impresa, l'Impresa dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa tassativa autorizzazione preventiva dell'A.C..

La mancata reperibilità dei prodotti previsti nel menù giornaliero deve essere debitamente documentata da parte dell'I.C. all'A.C. tramite la dichiarazione del fornitore riguardante la scarsità e/o l'assenza del prodotto di quella specie.

In fase di offerta, potranno essere proposti, come miglioria, ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, DOP e IGP, da fornire nel corso di attuazione del servizio di ristorazione scolastica senza aumento di prezzo, specificandone la frequenza di fornitura.

### **SEZIONE 5: PRODUZIONE PASTI, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO**

#### **Art. 29 – Preparazione dei pasti**

L'I.C. deve garantire la preparazione dei pasti e delle merende previsti dai menù (allegato 1), nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche (allegato 2), nel rispetto delle disposizioni tecniche (allegati 5-6-7) e la relativa consegna presso tutti i refettori (art. 7) nei giorni e negli orari prestabiliti nonché la loro distribuzione in tutti i refettori.

Qualora nel corso dell'anno scolastico o durante lo svolgimento dei centri ricreativi estivi siano previste gite giornaliere per le quali necessita la predisposizione di cestini freddi come definiti all'art. 51 l'I.C. dovrà garantire la conservazione degli alimenti durante il viaggio mediante appositi contenitori termici, muniti di panetti di ghiaccio, e comunque nel rispetto delle norme igieniche in vigore.

#### **Art. 30 – Orario di servizio**

L'I.C. si impegna a fornire il servizio negli orari previsti dal presente capitolato (vedi art. 6).

Dal termine della preparazione alla distribuzione dei pasti di norma non deve passare più di mezz'ora.

### **Art. 31 – Contenitori**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e devono consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C (per gli alimenti da consumare caldi) o inferiore a + 10° (per gli alimenti da consumare freddi) fino al momento della consumazione.

I contenitori isotermitici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

I contenitori devono essere lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno.

I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi per scuola, per turno ed altre suddivisioni necessarie per il miglior funzionamento del servizio.

Le gastronorm in acciaio inox devono essere con coperchi a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.

Le gastronorm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e fuoriuscita dei liquidi.

I sughi devono essere riposti in recipienti con coperchio a tenuta e riposti in contenitori isotermitici specifici.

In caso di trasporto di pizza le gastronorm devono essere di altezza inferiore a 6,5 cm., al fine di evitare stratificazioni del prodotto.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

La macedonia sarà somministrata in contenitori monouso e monodose il cui costo è a carico dell'I.C..

Le diete in bianco, le diete speciali, le diete per motivi di religione, i pasti per gli anziani devono essere veicolati in contenitori isotermitici monoporzione.

Le preparazioni per i cestini freddi saranno confezionate in imballi protettivi per alimenti e poste in sacchetti di carta ad uso alimentare che, a loro volta, saranno collocati in contenitori termici dotati di piastre eutectiche.

Bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermitici multirazione, contenitori isotermitici per il trasporto dei sughi muniti di recipienti con coperchi a tenuta, ceste in plastica munite di coperchio per il trasporto di pane e frutta, contenitori isotermitici monoporzione per le diete speciali, in bianco e per i pasti degli anziani devono essere forniti dall'I.C. in numero adeguato al servizio svolto.

### **Art. 32 – Trasporto dei pasti**

L'I.C. provvederà con personale e mezzi propri al trasporto dei pasti presso tutti i centri di consumo. L'organizzazione dei trasporti sia per il servizio di refezione scolastica che per la fornitura dei pasti a domicilio per anziani, definita dall'I.C. e presentata all'A.C. in sede di offerta, dovrà prevedere che i tempi tra la partenza dai centri e l'arrivo dei pasti ai plessi scolastici ed ai domicili siano ridotti al minimo e comunque nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato e della normativa vigente in materia.

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto nel D.P.R. 327/80 art. 43.

### **Art. 33 – Mezzi di trasporto**

L'I.C. deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli terminali di consumo e presso i domicili degli anziani utilizzando automezzi propri, che devono rispondere ai requisiti di legge.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

Gli automezzi in oggetto devono essere coibentati, essere rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile ed essere sottoposti a sanificazione con frequenza almeno settimanale in modo che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché la tassa di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I.C.

Nella scelta del numero dei mezzi e delle dimensioni di carico si dovranno considerare le tempistiche da rispettare nella consegna dei pasti, il numero di contenitori termici da caricare su ogni singolo mezzo e i tragitti da percorrere.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati all'Ufficio Pubblica Istruzione i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa); in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio si deve procedere analogamente.

L' I.C. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

## **SEZIONE 6: DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

### **Art. 34 – Modalità di effettuazione del servizio**

E' a carico dell'I.C. la preparazione dei refettori, il riordino, la pulizia e la sanificazione degli stessi nonché la distribuzione dei pasti.

Il personale dell'I.C. in ogni refettorio dovrà eseguire le seguenti attività:

- porre il formaggio grattugiato smistato in apposite ciotole costituite in materiale lavabile e sanificabile e riporlo direttamente sui tavoli;
- porre su ogni tavolo le brocche contenenti acqua di rete, in numero corrispondente ad un volume di ½ litro a bambino;
- porzionare e consegnare al tavolo i piatti costituenti il pasto;
- distribuire il primo piatto solo in presenza dei commensali;
- smistare il pane in appositi cestini in materiale lavabile e sanificabile in funzione del numero di utenti distinti per classe e porlo su tavoli di servizio fino all'inizio della distribuzione del secondo piatto;
- lavare la frutta e smistarla in appositi cestini in materiale lavabile e sanificabile in funzione del numero di utenti distinti per classe e porla sui tavoli di servizio alla fine della distribuzione del secondo piatto.
- Qualora cibi o bevande dovessero cadere su tavoli o pavimento nel corso del servizio di distribuzione sarà compito degli addetti dell'I.C. provvedere all'immediata pulizia secondo le basilari norme d'igiene.

Inoltre per il servizio alla scuola dell'infanzia dovranno essere previste le seguenti operazioni:

- lavaggio, sbucciatura e taglio in pezzi della frutta da distribuire al mattino alle ore 10,00;
- taglio in piccoli pezzi dei secondi piatti presso il centro cottura, prima della distribuzione del pasto. Tale operazione dovrà essere svolta nel rispetto delle basilari regole di igiene.

### **Art. 35 – Distribuzione delle merende**

La distribuzione delle merende previste nei menù (allegato 1), ai bambini della scuola dell'infanzia e durante i centri ricreativi estivi dovrà essere effettuata esclusivamente dal personale dipendente dell'I.C. che provvederà anche al lavaggio delle stoviglie, al termine del consumo della merenda.

### **Art. 36 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà effettuare le operazioni previste nell'allegato 6 relativo alle operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà rispettare tutte le norme igienico-sanitarie previste per questo tipo di servizio. In particolare dovrà lavarsi le mani e indossare guanti monouso, apposito camice e copricapo che contenga tutta la capigliatura.

## **SEZIONE 7: IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

### **Art. 37 – Approvvigionamento**

L'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire presso fornitori selezionati in base ai criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti.

I mezzi di trasporto utilizzati per la consegna delle derrate da parte dei fornitori, devono essere atti al trasporto delle sostanze alimentari, igienicamente idonei e rispondenti ai requisiti di legge per quanto riguarda le modalità costruttive ed i materiali.

Durante il trasporto devono sempre essere rispettate le condizioni di temperatura stabilite dalla legislazione vigente.

L'I.C. deve provvedere all'acquisto ed al trasporto presso i luoghi di produzione delle derrate, del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovagliette e tovaglioli a perdere etc) e dei materiali di

pulizia.

Il piano degli approvvigionamenti e le forniture dovranno essere effettuati tenendo conto delle disponibilità di spazi del centro cottura, nonché del numero e della capienza degli impianti refrigeranti in dotazione alla cucina stessa.

Per le derrate deperibili (carni fresche sottovuoto, latticini, formaggi a maturazione rapida, yogurt) la fornitura dovrà avvenire la settimana stessa del consumo.

La consegna delle merci dovrà essere effettuata nelle prime ore della mattina o nel pomeriggio e comunque in momenti diversi dalla preparazione e dalla distribuzione allo scopo di consentire il corretto controllo della merce.

In caso di particolari necessità o situazioni di emergenza, deve essere garantita la fornitura immediata dei prodotti richiesti.

Il materiale di gestione (tovaglette, tovaglioli, ecc.) e di pulizia deve essere trasportato e consegnato separatamente dalle derrate alimentari.

Tutta la merce fornita deve essere confezionata ed etichettata secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Nel progetto presentato in sede di gara l'I.C. dovrà indicare la frequenza di fornitura per le diverse tipologie di derrate.

### **Art. 38 – Igiene della produzione e dello stoccaggio**

La produzione e lo stoccaggio degli alimenti dovranno rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti e le disposizioni contenute nell'allegato 7.

L'I.C. dovrà mettere a disposizione del personale, nei terminali di distribuzione e nella cucina sapone liquido sanificante e carta monouso in appositi dispenser da installare in prossimità di lavelli adibiti al lavaggio delle mani.

L'I.C., al fine di garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP, dovrà individuare nella propria attività, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti.

### **Art. 39 – Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 42 del presente Capitolato.

### **Art. 40 – Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, sulla base delle disposizioni di cui all'allegato 7.

### **Art. 41 – Operazioni preliminari**

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità descritte nelle disposizioni tecniche (allegati 5-6-7).

### **Art. 42 – Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi e temperature tra 0°C e +4°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente sono indicati nell'allegato 7.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

### **Art. 43 – Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori esclusivamente con olio extravergine di oliva, aceto o limone e sale. Le paste asciutte dovranno essere condite con i relativi sughi al momento della preparazione. Il formaggio verrà fornito ai refettori in appositi contenitori per alimenti muniti di coperchio ove verrà porzionato dalle addette in apposite ciotole da distribuire su ogni tavolo.

## **SEZIONE 8: IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

### **Art. 44 – Interventi ordinari e straordinari**

I trattamenti di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature (stoviglie e posate comprese) sono a totale carico dell'I.C. e sono regolati dall'allegato 5.

L'I.C. dovrà effettuare gli interventi di disinfestazione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti ed alla distribuzione. Tali interventi dovranno essere eseguiti secondo un programma con modalità e scadenze prestabilite e ogni qualvolta se ne manifesti la necessità. Il programma deve essere presentato in fase di gara. Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata lontano dalla produzione e distribuzione dei pasti, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto".

Il personale dovrà essere addestrato a riconoscere segni e tracce di infestanti.

In caso di presenza di infestanti il personale dovrà avvertire l'azienda che dovrà far effettuare gli opportuni interventi, al termine dei quali la ditta specializzata dovrà rilasciare documentazione relativa al trattamento eseguito ed ai prodotti impiegati.

### **Art. 45 – Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione, cottura, e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere o tipo ed effettuare operazioni di pulizia.

### **Art. 46 – Pulizia e sanificazione**

L'I.C., come previsto dal Reg. Ce 852/04, dovrà elaborare un piano di sanificazione personalizzato per ogni centro di produzione e distribuzione, indicante le fasi di pulizia, la frequenza e le modalità di attuazione. Nell'elaborazione del documento dovranno essere prese in considerazione le indicazioni presenti nell'allegato 5 relativo al piano di pulizie. Una copia del documento dovrà essere consegnata all'Ufficio Pubblica Istruzione entro un tempo massimo di un mese dall'inizio del servizio.

L'I.C. deve fornire i prodotti per la pulizia di cucina, refettori e servizi igienici dedicati al personale ed all'utenza. Inoltre, deve fornire nella cucina ed ai servizi igienici riservati al personale e all'utenza sapone liquido (in appositi dispenser), carta monouso, salviettine monouso (in appositi dispenser), carta igienica.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e /o distribuzione. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

### **Art. 47 – Detergenti e sanificanti**

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con le relative etichette e conservati in appositi armadi chiusi.

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti devono essere confezionati secondo le vigenti normative e dotati di apposita scheda tecnica e di sicurezza consultabile su richiesta dall'A.C. o dagli organi di controllo preposti.

Tali prodotti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e secondo le modalità previste dalle relative schede tecniche.

Nella scelta dei prodotti detergenti o sanificanti l'I.C. dovrà preferire prodotti eco-compatibili.

### **Art. 48 - Pulizie esterne**

Le pulizie delle aree perimetrali esterne del centro cottura e dei refettori sono a carico dell'I.C. che dovrà avere cura di mantenerle sempre ben pulite (porticati, pareti esterne della cucina, aree adibite a deposito rifiuti e relativi contenitori, vie d'accesso alla cucina ed ai refettori).

### **Art. 49 – Gestione rifiuti**

I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in forma differenziata mediante gli appositi contenitori, secondo le regole sulla raccolta differenziata in vigore sul territorio del Comune di Vanzaghello. Lo

smaltimento dei rifiuti solidi urbani viene effettuato dalle Aziende incaricate del ritiro degli stessi sul territorio del Comune.

Tutti i sacchetti utilizzati per la raccolta differenziata sono a carico dell'I.C.

E' tassativamente vietato lo scarico dei residui di lavorazione della cucina negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc...).

### **Art. 50 – Servizi igienici**

I servizi igienici, dedicati agli operatori ed all'utenza, annessi al centro di cottura e ai refettori devono essere tenuti costantemente puliti e dotati di sapone liquido (con relativi dosatori), asciugamani monouso (e relativi distributori) e carta igienica la cui fornitura è a carico dell'I.C.

Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti.

I servizi igienici del centro di cottura devono altresì essere dotati, a cura dell'I.C., di armadietti farmacia contenenti i presidi medico sanitari a norma delle attuali leggi vigenti recanti le disposizioni in materia di pronto soccorso aziendale.

## **SEZIONE 9: MENU', TABELLE DIETETICHE**

### **Art. 51 – I menù**

I menù sono articolati in menù estivo ed invernale (allegato 1) da attuare per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, per il personale docente e l'ulteriore personale adulto autorizzato a fruire del servizio di ristorazione, per i centri ricreativi estivi e per il servizio a domicilio agli anziani.

Gli allegati rappresentano dei menù tipo e pertanto l'I.C. deve essere disponibile alla sostituzione dei piatti ivi previsti con tutti quelli indicati nell'allegato 2.

Tali sostituzioni saranno attuate nel rispetto di una rotazione tra i vari alimenti, al fine di garantire agli utenti un corretto regime alimentare.

L'A.C. e l'I.C. potranno comunque concordare l'introduzione di eventuali nuove preparazioni.

Le date di partenza e termine di ogni menù verranno definite e comunicate all'I.C. dall'A.C.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo ai menù di cui all'allegato 1, quantità alle grammature indicate nell'allegato 2 e qualità alle indicazioni contenute nelle tabelle merceologiche dell'allegato 3, nel rispetto delle disposizioni tecniche degli allegati 5-6-7.

Il menù da somministrare agli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e CRE è di norma costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- frutta di stagione o yogurt o gelato o budino o altro in mono-porzione
- Quando il menu prevede un piatto unico ed un dessert, dovrà essere fornita frutta di stagione come spuntino del mattino.
- pane comune. Potrà essere richiesta la fornitura di una tipologia specifica di pane, qualora l'A.C. ne faccia richiesta all'I.C. in occasioni o giornate particolari o se ne preveda l'inserimento temporaneo o definitivo nel menù.
- acqua posizionata in brocche infrangibili. Se si rendesse necessario o nei casi di emergenza o di impossibilità di erogazione dell'acqua di rete, l'I.C. dovrà provvedere a fornire acqua oligominerale in bottiglie di vetro senza alcun onere per l'A.C.;
- Merende per le scuole dell'infanzia e per il CRE

Il menù da somministrare agli utenti che usufruiscono del servizio a domicilio (anziani) è costituito di norma dai seguenti piatti:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o dessert

I cestini freddi dovranno invece essere costituiti da:

- un panino con prosciutto cotto (prosciutto 40 grammi)

- un panino con formaggio da taglio (formaggio 40 grammi)
- un succo di frutta in confezione tetrapak
- una mela o una banana
- un pacchetto di biscotti / cracker monoporzione
- una confezione in pet da ½ litro di acqua minerale
- due tovaglioli di carta
- un bicchiere a perdere da 200 cc

Per gli adulti sono previsti tre panini.

Ogni pasto al sacco, come sopra costituito, dovrà essere posto in un sacchetto in materiale idoneo all'uso alimentare.

E' consentita in via temporanea una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica etc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ripresa delle attività didattiche dopo un periodo di interruzione.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

#### **Art. 52 – Giornate a tema e menù speciali**

Nel corso dell'anno scolastico si prevede l'organizzazione di almeno 4 giornate a tema i cui temi verranno stabiliti di volta in volta in sede di commissione mensa.

La programmazione delle suddette giornate dovrà essere concordata dall'I.C. con l'A.C..

L'I.C., inoltre, dovrà garantire in occasione delle festività di Natale, Pasqua e Carnevale dei menù speciali comprensivi di primo, secondo, contorno, frutta e dolce, da concordarsi con l'A.C.

#### **Art. 53 – Quantità delle vivande in volumi e pesi**

Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione e per ogni tipologia di utenza, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'I.C. all'avvio del servizio dovrà predisporre e consegnare all'A.C. la tabella dei pesi a cotto delle pietanze previste nel menù e che dovrà essere aggiornata ad ogni modifica dello stesso. La suddetta tabella dovrà essere utilizzata, con l'avvio del servizio, dal personale addetto alla produzione ed alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, e definire la giusta razione da fornire ad ogni singolo utente.

#### **Art. 54 – Diete speciali, diete in bianco, diete per motivi religiosi**

Le diete verranno elaborate dal tecnologo alimentare incaricato dall'A.C., riducendo al minimo le differenze tra menù e dieta stessa, prevedendo, ove possibile, anche la predisposizione di piatti elaborati ma privi del o degli ingredienti vietati.

L'I.C. si impegna a fornire le diete speciali qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. per motivi patologici o religiosi, senza alcuna limitazione numerica ed applicando i menù specificatamente predisposti.

I suddetti menù dovranno essere rigorosamente rispettati così come dovranno essere rigorosamente rispettate tutte le indicazioni fornite in merito alla composizione e alle tecniche di realizzazione di tutte le diete speciali.

Le diete in oggetto dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici.

##### **1) Menù per motivi religiosi ed ideologici**

L'I.C. deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti nel menù con altri richiesti per motivi di religione od ideologici (ad esempio Vegetariani), a seguito della presentazione da parte del genitore di apposita istanza al Comune.

##### **2) Diete speciali**

L'I.C. deve fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dal Comune, a seguito di certificato medico fornito dai genitori dell'utente, indicante la patologia dell'utente e la durata della

dieta, nel caso questa sia inferiore all'anno scolastico.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, si dovrà porre la massima attenzione attenendosi alle indicazioni dei menù speciali predisposti, verificando con la massima cura che tra gli alimenti utilizzati in sostituzione non compaiano tracce dell'alimento allergizzante.

Presso il centro cottura ed ogni refettorio l'I.C. dovrà mettere a disposizione del personale l'elenco delle diete da predisporre/distribuire nel quale dovranno essere indicati il nome e cognome dell'utente con patologia, la classe, la patologia e la dieta speciale da attuare. L'elenco dovrà essere costantemente aggiornato.

Le diete speciali saranno elaborate riducendo al minimo le differenze tra menù e dieta stessa, prevedendo, ove possibile, anche la predisposizione di piatti elaborati ma privi del o degli ingredienti vietati.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isoterme idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Le derrate per le diete speciali [ad esempio prodotti senza glutine, prodotti privi di proteine del latte, anche se non indicate nel capitolato (es. agnello, coniglio, ecc.)] devono essere fornite dall'I.C. senza oneri aggiuntivi per il Comune.

In caso di errori nella preparazione della dieta tutte le responsabilità di eventuali danni all'utente ricadranno sull'I.C.

### **3) Diete in bianco**

L'I.C. deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 11,00 dello stesso giorno.

Per dieta leggera o in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e grana padano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di grana padano; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; nasello, sogliola, platessa al vapore o bollita con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura, prosciutto cotto; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela o banana. Per le merende mela/banana o cracker.

La richiesta, può essere effettuata direttamente dal genitore dell'utente e non necessita di certificato medico se non viene superata la durata di tre giorni. Quando la richiesta di diete in bianco viene fatta per periodi superiori ai 3 giorni consecutivi, deve essere presentato il certificato medico da parte del richiedente.

Le diete in bianco trasportate in contenitori monoporzione isoterme, devono essere formulate in aderenza al menù vigente.

### **Art. 55 – Menù per anziani e relative diete speciali**

Nella preparazione dei pasti per gli anziani secondo i menù riportati nell'allegato 1, si dovranno prendere tutti gli accorgimenti adottati per la preparazione dei pasti veicolati in legume fresco-caldo.

Anche per gli anziani, l'I.C. deve fornire le diete speciali qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. per motivi patologici o religiosi, senza alcuna limitazione numerica ed applicando i menù specificatamente predisposti.

I suddetti menù dovranno essere rigorosamente rispettati così come dovranno essere rigorosamente rispettate tutte le indicazioni fornite in merito alla composizione e alle tecniche di realizzazione di tutte le diete speciali.

L'I.C. deve garantire la fornitura anche dei prodotti dietetici necessari.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo ai menù di cui all'allegato 1, quantità alle grammature indicate nell'allegato 2 e qualità alle indicazioni contenute nelle tabelle merceologiche dell'allegato 3, nel rispetto delle disposizioni tecniche degli allegati 5-6-7.

Nel caso in cui venisse richiesto il pasto doppio, l'I.C. dovrà proporre due menù differenti.

### **Art. 56 – Introduzione di nuovi piatti**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, non indicate nell'allegato 2, l'A.C. comunicherà le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

## **SEZIONE 10: PERSONALE**

### **Art. 57 – Personale**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, la veicolazione, la distribuzione dei pasti e delle merende e l'organizzazione, la gestione ed il funzionamento del centro di cottura e dei refettori, verrà svolto da personale dipendente dell'I.C.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, di produzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione in ottemperanza alle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza sul lavoro.

Il personale deve essere in possesso dei seguenti titoli o esperienza professionale:

- a) Direttore mensa: esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio del settore ristorazione scolastica;
- b) Cuoco/Cuochi: "diploma di qualifica professionale di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina" - rilasciato da Istituto Professionale di Stato o legalmente riconosciuto e esperienza nella ristorazione scolastica di almeno 3 anni. Saranno ammessi anche coloro che sono in possesso della sola esperienza come cuochi responsabili nella ristorazione scolastica di almeno 5 anni;
- c) Aiuto cuoco: esperienza nella ristorazione scolastica di almeno 2 anni.

All'inizio del rapporto contrattuale l'I.C. dovrà comunicare all'A.C. i nominativi del personale in forza nel centro cottura e nei terminali di distribuzione, nonché le qualifiche e i relativi orari di lavoro.

### **Art. 58 – Organico**

L'organico impiegato dall'I.C. nel centro di cottura e nei refettori deve essere quello previsto in fase d'offerta, come figure professionali, numero di addetti, mansioni, livello e monte ore, separato per competenze (centro di cottura e refettori).

Lo stesso dovrà rimanere invariato per tutta la durata del contratto salvo quanto previsto dal successivo art. 59.

Nella predisposizione dell'organico necessario allo svolgimento del servizio produzione e di distribuzione dei pasti e delle merende, l'I.C. dovrà mettere a disposizione operatori in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Nella predisposizione dell'organico necessario allo svolgimento del servizio di distribuzione dovrà essere rispettato il rapporto di 1 operatore ogni quaranta utenti sia in fase di somministrazione che in fase di riordino e pulizia degli arredi.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti ed alla distribuzione deve essere costantemente presente nel numero prestabilito in sede di offerta. L'I.C. dovrà provvedere, in caso di malattia, ferie, ecc. anche giornaliera, all'immediata integrazione con personale avente la medesima professionalità ed esperienza, per mantenere giornalmente invariati i rapporti sopra indicati operatori/servizio di preparazione/distribuzione.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che non si effettuino continui spostamenti tra un plesso e l'altro e che non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico.

### **Art. 59 – Variazione del personale**

Ogni variazione della consistenza numerica del personale, delle rispettive figure professionali ecc. deve essere preventivamente comunicata per l'approvazione formale da parte dell'A.C. In mancanza di tale approvazione non si può procedere a nessuna variazione.

La sostituzione definitiva del personale addetto alla preparazione dei pasti (cuochi), oltre a dover essere immediatamente comunicata all'A.C., potrà essere effettuata esclusivamente con personale avente almeno pari requisiti professionali ed in seguito a consenso da parte dell'A.C.

### **Art. 60 – Direzione del servizio**

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e per una presenza non inferiore a n. 10 ore settimanali ad un direttore mensa, che dovrà presenziare alle riunioni della commissione mensa quando invitato dagli organi comunali.

In sede di presentazione dell'offerta dovrà essere indicato l'esperienza professionale garantita per la figura del direttore del servizio.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'A.C. ed il tecnologo alimentare incaricato dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio. L'I.C. dovrà fornire il numero telefonico del direttore mensa per ogni comunicazione che dovesse rendersi necessaria al di fuori dell'orario di servizio.

In caso di assenza o impedimento del direttore, l'I.C. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti.

Si richiede che i responsabili del servizio individuati dall'azienda ed i cui nominativi verranno comunicati all'A.C. all'inizio della concessione, siano stabili per l'intero periodo di concessione. L'A.C. concederà la loro sostituzione in caso di licenziamento o incapacità nello svolgimento delle proprie mansioni.

### **Art. 61 – Addestramento**

L'I.C. deve predisporre l'attuazione di programmi di formazione e aggiornamento professionale per tutto il personale impiegato, in relazione alle mansioni svolte, sia in caso di nuova assunzione che di assunzione a nuove mansioni e comunque a seguito di modifiche organizzative o nuove disposizioni legislative in materia igienico-sanitaria e di sicurezza sul lavoro.

Il programma, la frequenza, il monte ore, il contenuto dei singoli interventi formativi con obiettivi di specializzazione degli operatori dovranno essere dichiarati nel progetto presentato in sede di gara. All'inizio di ogni anno scolastico, l'I.C. dovrà fornire all'A.C. il piano di formazione previsto corredato dal programma degli interventi.

L'I.C. dovrà comunicare all'A.C. la data, l'ora e il luogo in cui verranno effettuati i corsi di formazione.

### **Art. 62 – Informazione al personale addetto sulle condizioni del presente capitolato**

L'I.C. deve informare dettagliatamente il proprio personale circa il contenuto del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standards di qualità previsti. Una copia del capitolato e dei relativi allegati dovrà sempre essere presente in cucina.

### **Art. 63 – Igiene personale**

In base all'art. 42 del DPR 327/1980 il personale impiegato nell'espletamento del servizio richiesto, oltre a curare l'igiene della propria persona in particolare delle mani, deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto indossando appropriati camici e grembiuli, copricapo, guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti ed altre protezioni previste dai regolamenti di igiene locali e dalle altre normative vigenti in materia, mantenendoli puliti. In particolare il personale non deve avere smalti sulle unghie né indossare anelli e bracciali durante il servizio al fine di non causare la contaminazione delle pietanze.

### **Art. 64 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)**

L' I.C. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al Decreto Legislativo n. 81 del 2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42, riconoscibili per il diverso colore.

Tali indumenti dovranno portare in stampa sull'indumento il nome dell'I.C.

### **Art. 65 – Rispetto della normativa**

L'I.C. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente.

L'I.C. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.C. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 66 – Applicazioni contrattuali**

L'I.C., ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'I.C. è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza, fino alla sostituzione o al rinnovo degli stessi.

I suddetti obblighi vincolano l'I.C. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni di categoria o abbia da esse receduto.

L'I.C. è tenuta altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., le norme in materia previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Il concessionario è tenuto ogni anno, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale ed esperienza, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, salvo sia di breve durata.

E' tenuto inoltre a sostituire il personale che l'A.C. non ritenga adatto al compito, anche per cause indipendenti da infrazioni di varia natura, entro dieci giorni dal ricevimento della richiesta scritta, salvo proroghe in relazione alle contingenze.

La ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza delle seguenti figure specifiche:

- responsabile tecnico/amministrativo del contratto;
- responsabile per il sistema informatico;
- responsabile della sicurezza ex art. 28, D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

## **SEZIONE 11: CONTROLLI DI QUALITA' SUL SERVIZIO**

#### **Art. 67 – Disposizioni igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie nell'attuazione del servizio, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30/04/1962, al suo regolamento di esecuzione (D.P.R. n. 327 del 26/03/1980) e successive modifiche e integrazioni, ai regolamenti emanati dalla Comunità Europea in materia di igiene (in particolare D.Lgs. 193/07, Reg. Ce 178/02, 852/04, 854/04, 882/04, 2073/04 e successive modifiche e integrazioni), nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene ed a quanto espressamente previsto nel presente capitolato e suoi allegati.

#### **Art. 68 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale**

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che la stessa riterrà opportune controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'I.C. alle prescrizioni contrattuali del capitolato.

#### **Art. 69 – Personale preposto al controllo**

I controlli verranno affidati all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, al personale preposto ASL, al tecnologo alimentare incaricato dall'A.C., alla Commissione Mensa (con le modalità previste dalle apposite Linee Guida) e a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

#### **Art. 70 – Diritto di controllo da parte del personale preposto**

E' diritto del personale preposto procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: il rispetto del menù, le corrette temperature, le modalità di stoccaggio delle derrate, le grammature, le date di

scadenza dei prodotti, la pulizia degli ambienti, le temperature dei pasti al momento della distribuzione.

I controlli da parte dei membri della Commissione Mensa saranno effettuati con le modalità e le finalità previste nelle vigenti Linee Guida.

Tutti i controlli dovranno avvenire nel rispetto delle vigenti normative igienico sanitarie. Nel caso di contestazione sulla modalità dei controlli, limitatamente a quelli effettuati da componenti la Commissione Mensa, il controllo dovrà essere temporaneamente sospeso e dovrà essere immediatamente contattato l'Ufficio Pubblica Istruzione per dirimere la controversia.

#### **Art. 71 – Tipologia dei controlli**

I controlli di cui al precedente articolo saranno articolati in:

##### **A) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO**

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto del controllo:

- modalità di stoccaggio;
- temperatura di servizio dei frigoriferi;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifiche del corretto uso degli impianti e delle attrezzature e loro funzionamento;
- caratteristiche dei detergenti e dei sanificanti e relative modalità di impiego;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo della qualità e della quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo degli avanzi;
- controllo delle bolle delle derrate alimentari fornite in copia dall'I.C. all'A.C.

##### **B) CONTROLLI ANALITICI**

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un dipendente dell'I.C.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

#### **Art. 72 – Metodologia dei controlli qualità**

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea anche con l'ausilio di macchina fotografica e l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

#### **Art. 73 – Conservazione dei campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari l'I.C. deve prelevare almeno 150 grammi di ciascuna preparazione somministrata giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura fra 0°C e +4°C per le successive 72 ore.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la denominazione del prodotto, la data e l'ora del prelievo.

#### **Art. 74 – Rilievi dei tecnici e rifiuto della fornitura**

Il Tecnologo alimentare incaricato dal Comune è autorizzato ad intervenire anche direttamente sul personale dell'I.C., limitatamente al servizio di produzione e distribuzione dei pasti.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.C.

Il personale dell'I.C. non deve intervenire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

L'A.C., verificato con proprio personale incaricato che i cibi sono stati preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti alle norme di legge o a quanto previsto dal presente capitolato, provvederà a respingere i cibi suddetti, che dovranno essere sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

#### **Art. 75 – Rilievi e contestazioni all'I.C.**

Per quanto riguarda i rilievi sulle difformità riscontrate, le relative prescrizioni e l'applicazione di eventuali penali, si veda il successivo art. 83.

#### **Art. 76 – Partecipazione ai lavori della Commissione Mensa**

Il Direttore mensa dell'I.C. è tenuto a partecipare alle riunioni della Commissione Mensa.

Le convocazioni alle riunioni saranno trasmesse per iscritto dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune alla sede dell'I.C.

#### **Art. 77 – Relazioni periodiche e controlli dell'Impresa Concessionaria**

Alla fine di ogni mese l'I.C. dovrà comunicare all'A.C. il numero di pasti.

L'I.C. dovrà fornire all'A.C. con cadenza trimestrale i risultati delle analisi microbiologiche svolte su campioni di alimenti e su superfici di lavoro, eseguite da proprio laboratorio o da struttura privata.

## **SEZIONE 12: PREVENZIONE E SICUREZZA**

#### **Art. 78 – Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, e vapore da parte dell'I.C. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.C.

#### **Art. 79 – Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto d'obbligo all'I.C., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/08 e s.m.i.). L'I.C. deve predisporre l'affissione a proprie spese di cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno del centro di cottura e dei refettori come da normativa vigente.

E' fatto obbligo all'I.C. di dotare il proprio personale di dispositivi di protezione individuali (scarpe, guanti anticalore, guanto metallico, occhiali, mascherine, ecc.).

#### **Art. 80 – Pulizia attrezzature**

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

## **SEZIONE 13: FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE**

### **Art. 81 – Obblighi dell'I.C.**

L'I.C. si obbliga per sé e per i propri eredi e per gli aventi causa.

### **Art. 82 – Fallimento o morte del gestore**

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.C., la concessione si intende senz'altro revocata e l'A.C. provvederà a termini di legge.

In caso di morte del titolare dell'I.C., è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi e aventi causa tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di ditta individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, si applica la disciplina dell'art. 37, commi 18 e 19, del D. Lgs. 163/2006.

## **SEZIONE 14: VARIE**

### **Art. 83 – Penali**

1. A tutela delle norme contenute nel presente capitolato, l'A.C., qualora si verificano inadempimenti dell'I.C. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, si riserva di procedere all'applicazione di penalità in relazione alla gravità delle inadempimenti. In particolare l'I.C. è soggetta a penalità:

- a. € 50,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
- b. di € 2.500,00 nel caso di utilizzo di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiologiche elevate;
- c. di € 1.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito nell'allegato 3 relativo alle caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- d. € 500,00 per ritardi nella consegna o nella distribuzione delle vivande che superino di 10 minuti i tempi indicati nel presente capitolato;
- e. € 200,00 nel caso di variazione del menù non comunicata e autorizzata dall'A.C.;
- f. € 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle delle grammature a crudo (allegato 2) e per ogni violazione di quanto stabilito nella tabella dei pesi a cotto fornita dalla ditta in fase di gara effettuando la verifica su n. 10 pesate della stessa preparazione;
- g. € 250,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 73 del presente capitolato;
- h. € 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto negli allegati 6 e 7 relativi alle disposizioni tecniche in fase di preparazione e distribuzione;
- i. € 1.000,00 per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso;
- j. € 1.500,00 per ogni violazione di quanto previsto nell'allegato 5 riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- k. € 1.000,00 per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione;
- l. € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- m. di € 500,00 per ogni persona mancante rispetto al numero del personale previsto e per reiterato impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- n. € 1.500,00 per mancata reperibilità del direttore o per assenza durante l'orario di servizio;
- o. da € 500,00 a € 1.500,00 per ogni ulteriore violazione delle norme previste dal presente capitolato non espressamente indicate nel presente articolo, a seconda della gravità, compreso il mancato rispetto delle regole sulla raccolta differenziata dei rifiuti;

2. Le penali si intendono riferite ad ogni singola violazione accertata presso la cucina o uno specifico refettorio: giornalmente, pertanto, possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni e penali.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento, notificata con raccomandata A.R. unitamente alla richiesta di eliminazione dell'inadempimento, alla quale il gestore dovrà ottemperare entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione. Il gestore avrà la facoltà, entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione, di presentare le proprie controdeduzioni. Per l'applicazione delle penali ci si varrà in primis su eventuali crediti dell'impresa e poi sulla cauzione definitiva.

E' sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze e dalla eventuale maggior spesa derivante dall'affidamento del servizio ad altra ditta.

#### **Art. 84 – Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento o procedura concorsuale a carico dell'I.C.;
- b) cessione dell'attività ad altri;
- c) mancata osservanza di quanto previsto dal capitolato subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'I.C.;
- d) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie;
- e) utilizzo delle derrate alimentari non previste dal capitolato e dagli allegati relativi e non autorizzate dall'ufficio comunale preposto;
- f) casi di tossinfezioni alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione di contratti collettivi;
- h) gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte degli uffici comunali proposti al controllo;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) utilizzo dei locali e relative attrezzature per motivi diversi da quanto previsto dal presente capitolato non autorizzati dall'A.C.;
- k) gravi danni agli immobili, impianti ed attrezzature arrecati per incuria o inosservanza delle prescrizioni di sicurezza provocati dal personale alle dipendenze dell'I.C.
- l) frode;
- m) sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- n) sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per reati contro la pubblica amministrazione

Comunque dopo l'applicazione di n. 3 penalità previste al precedente art. 83, il contratto potrà essere risolto a discrezione dell'A.C. in rapporto alla natura della violazione.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'A.C. in forma di lettera raccomandata e l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite. L'affidatario non potrà pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto dal parte dell'A.C. di azioni di risarcimento per danni subiti.

Ai sensi dell'art. 140 del D. Lgs. 163/2006 l'A.C. si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima miglior offerta fino al quinto miglior offerente. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

#### **Art. 85 – Cauzione definitiva**

L'I.C. si obbliga a costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Per effetto dello stesso art. 113, comma 1, che rinvia al precedente art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006, l'importo della cauzione definitiva è ridotto del 50% per gli operatori ai quali venga rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Tale requisito deve risultare documentato, nei modi prescritti dalla normativa vigente, in sede di presentazione dell'offerta (requisito di partecipazione).

In caso di garanzia sottoforma di cauzione o fidejussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere tra quelle autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine

massimo di 15 gg. consecutivi dalla richiesta scritta dell'Amministrazione, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima.

- Rinuncia del fidejussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c.
- Che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita.
- Rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del c.c.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria; il committente ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'affidatario per l'eventuale applicazione di penali, come previsto al precedente art. 83.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'I.C. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

### **Art. 86 – Obbligazioni del Comune**

Il Comune assume a proprio carico i seguenti oneri:

- la copertura assicurativa degli immobili da incendio e furto;
- le utenze dei refettori e, per il centro cottura, il costo dell'acqua;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili e degli impianti. In caso di dubbio il criterio sarà connesso alla funzione: tutto ciò che è strumentale alla gestione del servizio mensa è di competenza dell'affidatario, sia esso di straordinaria o ordinaria manutenzione, tutto quanto riguarda lo stabile in quanto tale compete al Comune.

Una copia delle chiavi di centro cottura e refettori sarà a disposizione del Comune, nell'eventualità di interventi in orario di assenza del personale dell'I.C. (esempio, nel caso di attivazione dell'impianto di allarme).

### **Art. 87 – Pagamenti**

Il pagamento delle fatture del costo sociale del servizio avverrà mensilmente entro 30 gg. (fine mese) dal pervenimento di regolare fattura.

### **Art. 88 – Revisione prezzi**

A partire dall'Anno Scolastico 2013/2014 (Settembre 2013) il canone sarà soggetto a revisione annuale in relazione al variare delle seguenti voci:

- personale 55%
- derrate 45%

La variazione, sarà rilevata facendo riferimento alle seguenti tabelle ISTAT del mese di giugno dell'anno di riferimento:

- Indici delle retribuzioni contrattuali per dipendenti – Commercio, Pubblici Esercizi, Alberghi;
- Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati – Prodotti alimentari e bevande non alcoliche.

La revisione del canone non verrà effettuata per il primo Anno Scolastico.

### **Art. 89 – Riconsegna delle attrezzature alla cessazione del contratto**

Alla scadenza del contratto l'I.C. è tenuta a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti, attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, salvo la normale usura. Gli arredi e le attrezzature sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato per ottemperare a obblighi di legge rimarranno di proprietà comunale.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'A.C. Gli eventuali danni a beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 gg. dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'A.C. avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo per il ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

#### **Art. 90 – Richiamo alle leggi**

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente capitolato si intendono richiamate ed applicabili le norme di legge in materia.

#### **Art. 91 – Controversie**

Le controversie tra l'A.C. e l'I.C. che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti verranno differite in sede giudiziaria ordinaria.

Il foro competente è quello di Milano.

Per quanto non espressamente previsto dal presente contratto valgono le disposizioni del Codice Civile, delle leggi e dei regolamenti vigenti.

#### **Art. 92 – Divieti**

All'I.C. non è consentito cedere in alcun modo e in alcun momento il contratto.

#### **Art. 93 – Spese contrattuali**

La stipulazione del contratto avverrà nella forma pubblica-amministrativa. Ogni spesa ad esso connessa sarà a carico dell'I.C.

#### **Art. 94 – Normativa antimafia**

L'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione della lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento alla L. 575/1965 e alla L. 55/1990 e s.m.i. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

#### **Art. 95 – Trattamento dati personali**

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 i dati forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'A.C. conformemente alle disposizioni della legge di cui sopra e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le imprese concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

#### **Art. 96 – Allegati al capitolato**

Fanno parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

- 1) Menù
- 2) Tabelle dietetiche
- 3) Caratteristiche merceologiche delle derrate
- 4) Limiti microbiologici
- 5) Piano di sanificazione
- 6) Modalità di distribuzione
- 7) Igiene della produzione
- 8) Duvri
- 9) Planimetrie ampliamento centro cottura e descrizione degli interventi strutturali da svolgere

## Allegato 1 - Menù

### COMUNE DI VANZAGHELLO Scuole dell'infanzia e primaria Menù invernale

Sett	Giorno	Piatti	Sett	Giorno	Piatti
1°	Lunedì	Pasta pasticciata insalata mista (verde, rossa, carote, olive) pane e budino <b>Infanzia:</b> frutta	2°	Lunedì	pasta al pomodoro prosciutto cotto tris di verdure al forno pane e frutta
	merenda	latte e cacao con cereali		merenda	latte e biscotti
	Martedì	pasta al grana frittata con formaggio carote grattugiate pane e frutta		Martedì	<b>infanzia:</b> passato di verdure con pastina bruscit con purè <b>primaria:</b> polenta e bruscit insalata mista (verde, finocchi, carote) pane e frutta
	merenda	torta e the		merenda	budino
	Mercoledì	risotto allo zafferano cosce di pollo al forno spinaci alla parmigiana pane e frutta		Mercoledì	pasta allo zafferano scaloppine di pollo all'arancia piselli pane e frutta
	merenda	pane e frutta		merenda	cracker e succo di frutta
	Giovedì	pasta all'amatriciana <b>infanzia:</b> pizza margherita formaggio verdure miste al forno pane e frutta		Giovedì	risotto alla parmigiana platessa impanata al forno carote grattugiate <u>alternato a</u> halibut in umido con patate pane e frutta
	merenda	yogurt biologico		merenda	The e biscotti
	Venerdì	passato di verdure con pasta filetè di merluzzo al limone / gratinato patate al forno pane e frutta		Venerdì	pasta ceci biologici/pasta e cannellini biologici Tortino con formaggio e uova insalata di finocchi <b>infanzia:</b> finocchi gratinati pane e frutta
merenda	focaccia dolce e the	merenda	yogurt biologico		
3°	Lunedì	pasta al grana filetè di merluzzo impanato insalata mista (verde, rossa, carote, olive) pane e frutta	4°	Lunedì	ravioli di magro olio e grana prosciutto crudo insalata di finocchi <b>infanzia:</b> finocchi al forno pane e frutta
	merenda	latte e biscotti		merenda	pane e frutta
	Martedì	girelle al prosciutto e formaggio  verdure miste al forno pane e budino <b>infanzia:</b> frutta		Martedì	pasta al pomodoro scaloppe di pollo al forno cavolo cappuccio in insalata pane e frutta
	merenda	pane e frutta		merenda	latte e cereali
	Mercoledì	pasta alla carbonara formaggio erbette al limone pane e frutta		Mercoledì	risotto alla parmigiana lonza impanata al forno verdure miste al forno pane e frutta
	merenda	torta e the		merenda	succo di frutta e biscotti
	Giovedì	pastina in brodo spezzatino purè pane e frutta		Giovedì	pizza margherita <b>infanzia:</b> pasta in salsa rosa formaggio carote grattugiate pane e frutta
	merenda	pop corn		merenda	yogurt biologico
	Venerdì	risotto al pomodoro tacchino al limone verdure di stagione gratinate pane e frutta		Venerdì	passato di verdure con pasta bastoncini di pesce patate in insalata pane e yogurt biologico <b>infanzia</b> frutta
merenda	budino	merenda	focaccia salata e the		

**COMUNE DI VANZAGHELLO**  
**Scuola secondaria di primo grado**  
**Menù invernale**

Sett	Giorno	Piatti	Sett	Giorno	Piatti
1°	Lunedì	Pasta pasticciata insalata mista (verde, rossa, carote, olive) pane e budino	2°	Lunedì	pizza margherita prosciutto cotto tris di verdure al forno pane e frutta
	Mercoledì	risotto allo zafferano cosce di pollo al forno spinaci alla parmigiana pane e frutta		Mercoledì	polenta e bruscit  insalata mista (verde, finocchi, carote) pane e frutta
3°	Lunedì	pasta al grana filetè di merluzzo impanato insalata mista (verde, rossa, carote, olive) pane e frutta	4°	Lunedì	ravioli di magro olio e grana prosciutto crudo insalata di finocchi pane e frutta
	Mercoledì	pasta alla carbonara formaggio erbette al limone pane e frutta		Mercoledì	risotto alla parmigiana lonza impanata al forno verdure miste al forno pane e frutta

## COMUNE DI VANZAGHELLO

### ANZIANI

#### Menù invernale

Sett	Giorno	Piatti	Sett	Giorno	Piatti
1°	Lunedì	pasta pasticciata prosciutto cotto insalata mista (rossa e verde) pane e budino	2°	Lunedì	pasta al pomodoro prosciutto cotto tris di verdure al forno pane e frutta
	Martedì	pasta al grana frittata al formaggio carote cotte pane e frutta		Martedì	passato di verdure con con pasta polenta e bruscitt  pane e frutta
	Mercoledì	minestrone con riso cosce di pollo al forno spinaci alla parmigiana pane e frutta		Mercoledì	pasta allo zafferano scaloppine di pollo all'arancia piselli pane e frutta
	Giovedì	pasta all'amatriciana formaggio da taglio verdure miste al forno pane e frutta		Giovedì	risotto alla parmigiana plattessa impanata al forno carote cotte  <u>alternato a</u> halibut in umido con patate pane e frutta
	Venerdì	passato di verdure con pasta filetè di merluzzo al limone / gratinato patate al forno pane e frutta		Venerdì	pasta ceci biologici/pasta e fagioli biologici Tortino con formaggio e uova finocchi gratinati pane e frutta
3°	Lunedì	minestrone con pasta filetè di merluzzo impanato Insalata mista (rossa e verde) pane e frutta	4°	Lunedì	ravioli di magro olio e grana prosciutto crudo finocchi al forno pane e frutta
	Martedì	girelle al formaggio prosciutto cotto verdure miste al forno pane e budino		Martedì	minestrone con pasta scaloppe di pollo al forno verdure cotte pane e frutta
	Mercoledì	pasta alla carbonara formaggio erbette al limone pane e frutta		Mercoledì	risotto alla parmigiana lonza impanata al forno verdure miste al forno pane e frutta
	Giovedì	pastina in brodo spezzatino purè pane e frutta		Giovedì	pasta in salsa rosa formaggio carote cotte pane e frutta
	Venerdì	risotto al pomodoro tacchino al limone verdure di stagione gratinate pane e frutta		Venerdì	passato di verdure con pasta bastoncini di pesce patate in insalata pane e yogurt biologico

**COMUNE DI VANZAGHELLO**  
**Scuole dell'Infanzia e Primaria**

**Menù estivo**

Sett	Giorno	Piatti	Sett	Giorno	Piatti
1°	Lunedì	Pasta al sugo di verdure Mozzarelle Pomodori in insalata Pane e Gelato <b>Infanzia:</b> frutta di stagione	2°	Lunedì	Ravioli al burro e salvia Spiedini freschi di carne <b>Infanzia:</b> bocconcini di tacchino Carote grattugiate Pane e frutta di stagione
	merenda	Gelato		merenda	Gelato
	Martedì	Risotto al pomodoro Scaloppine di tacchino al forno Insalata verde Pane e frutta di stagione		Martedì	Risotto alla milanese Halibut gratinato Zucchine fresche al basilico Pane e frutta di stagione
	merenda	The e biscotti		merenda	Succo di frutta e cracker
	Mercoledì	Pasta olio e grana Rosticciata di carni miste Verdure miste al forno Pane e frutta di stagione		Mercoledì	Pasta al pomodoro Fettine di pollo impanate Insalata mista (verde, pomodori, mais, olive) Pane e frutta di stagione
	merenda	Yogurt biologico		merenda	Budino
	Giovedì	Pasta al pomodoro e ricotta Bastoncini di pesce al forno Insalata mista Pane e frutta di stagione		Giovedì	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde Pane e yogurt biologico <b>Infanzia:</b> frutta di stagione
	merenda	Pop corn		merenda	Yogurt biologico
	Venerdì	Pastina in brodo di verdure Lonza al forno Patate Pane e frutta di stagione		Venerdì	Pasta al pesto fresco Formaggio fresco Pomodori in insalata Pane e frutta di stagione
merenda	Budino	merenda	Focaccia dolce e the		
3°	Lunedì	Pasta alle melanzane Tonno all'olio d'oliva Pomodori in insalata Pane e frutta di stagione	4°	Lunedì	Risotto allo zafferano Insalatona con uova e tonno Pane e frutta di stagione
	merenda	Torta e thè		merenda	Focaccia salata e the
	Martedì	Risotto alla parmigiana Cosce di pollo al forno Spinaci gratinati Pane e frutta di stagione		Martedì	Pasta alla ricotta Prosciutto cotto Pomodori in insalata Pane e frutta di stagione
	merenda	Macedonia di frutta fresca		merenda	Gelato
	Mercoledì	Girelle al prosciutto e formaggio  Insalata mista (verde, rossa, carote e olive) Pane e gelato <b>Infanzia:</b> frutta di stagione		Mercoledì	Pasta al pesto fresco Cotoletta di pesce Zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione
	merenda	Gelato		merenda	Succo di frutta e biscotti
	Giovedì	Pasta allo zafferano Prosciutto crudo Insalata verde Pane e frutta di stagione		Giovedì	Gnocchi al pomodoro fresco e basilico Formaggio Insalata verde e mais Pane e frutta di stagione
	merenda	Yogurt biologico		merenda	Budino
Venerdì	Pasta alla carbonara Formaggio Carote grattugiate Pane e frutta di stagione	Venerdì	Riso e prezzemolo Scaloppine di lonza al forno Patate al forno Pane yogurt biologico <b>Infanzia:</b> frutta di stagione		
merenda	Budino	merenda	Yogurt biologico		

**COMUNE DI VANZAGHELLO**  
**Scuola secondaria di primo grado**

**Menù estivo**

<b>Sett</b>	<b>Giorno</b>	<b>Piatti</b>	<b>Sett</b>	<b>Giorno</b>	<b>Piatti</b>
1°	Lunedì	Pizza margherita Mozzarelle Pomodori in insalata Pane e Gelato	2°	Lunedì	Ravioli al burro e salvia Spiedini freschi di carne Carote grattugiate Pane e frutta di stagione
	Mercoledì	Pasta olio e grana Rosticciata di carni miste Verdure miste al forno Pane e frutta di stagione		Mercoledì	Pasta al pomodoro Fettine di pollo impanate Insalata mista (verde, pomodori, mais, olive) Pane e frutta di stagione
3°	Lunedì	Pasta alle melanzane Tonno all'olio d'oliva Pomodori in insalata Pane e frutta di stagione	4°	Lunedì	Risotto allo zafferano Insalatona con uova e tonno  Pane e frutta di stagione
	Mercoledì	Girelle al prosciutto e formaggio  Insalata mista (verde, rossa, carote e olive) Pane e gelato		Mercoledì	Pasta al pesto fresco Cotoletta di pesce Zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione

## COMUNE DI VANZAGHELLO

### ANZIANI

#### Menù estivo

Sett	Giorno	Piatti	Sett	Giorno	Piatti
1°	Lunedì	Pasta al sugo di verdure Mozzarelle Pomodori in insalata Pane e Budino	2°	Lunedì	Ravioli al burro e salvia Spiedini freschi di carne Carote cotte Pane e frutta di stagione
	Martedì	Risotto al pomodoro Scaloppine di tacchino al forno Insalata verde Pane e frutta di stagione		Martedì	Risotto alla milanese Halibut gratinato Zucchine fresche al basilico Pane e frutta di stagione
	Mercoledì	Passato di verdure con pasta Rosticciata di carni miste Verdure miste al forno Pane e frutta di stagione		Mercoledì	Pasta al pomodoro Fettine di pollo impanate Verdure cotte Pane e frutta di stagione
	Giovedì	Pasta al pomodoro e ricotta Bastoncini di pesce al forno Verdure cotte Pane e frutta di stagione		Giovedì	Crema di legumi con pasta Prosciutto cotto Insalata verde Pane e yogurt biologico
	Venerdì	Pastina in brodo di verdure Lonza al forno Patate Pane e frutta di stagione		Venerdì	Pasta al pesto fresco Formaggio fresco Pomodori in insalata Pane e frutta di stagione
3°	Lunedì	Pasta alle melanzane Tonno all'olio d'oliva Pomodori in insalata Pane e frutta di stagione	4°	Lunedì	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Verdure cotte Pane e frutta di stagione
	Martedì	Risotto alla parmigiana Cosce di pollo al forno Spinaci gratinati Pane e frutta di stagione		Martedì	Pasta alla ricotta Prosciutto cotto Pomodori in insalata Pane e frutta di stagione
	Mercoledì	Girelle al prosciutto Formaggio Verdure cotte Pane e budino		Mercoledì	Pasta al pesto fresco Cotoletta di pesce Zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione
	Giovedì	Pasta allo zafferano Prosciutto crudo Insalata verde Pane e frutta di stagione		Giovedì	Gnocchi al pomodoro fresco e basilico Formaggio Insalata verde e mais Pane e frutta di stagione
	Venerdì	Pasta al pomodoro Scaloppe di tacchino al forno Carote cotte Pane e frutta di stagione		Venerdì	Riso e prezzemolo Scaloppine di lonza al forno Patate al forno Pane yogurt biologico

## Allegato 2 – Tabelle dietetiche

Primi piatti	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Crema di legumi con crostini/ pasta/ riso</b>				
Crostini, pasta, riso	35	40	50	50
Ceci, fagioli e lenticchie	25	30	35	35
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	3	4	5	5
Patate	40	50	60	60
<b>Crema di piselli con crostini</b>				
Crostini	35	40	50	50
Piselli	25	30	35	35
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Patate	40	50	60	60
<b>Passato di legumi con pasta</b>				
Pasta	35	40	50	50
Ceci, fagioli, lenticchie, piselli	25	30	35	35
Pomodori	20	30	40	40
Cipolla, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<b>Minestrina di cereali</b>				
Cereali misti (orzo, farro, avena, miglio)	35	40	50	50
Patate	20	25	30	30
Pomodori	20	30	40	40
Carote, cipolle, sedano, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<b>Minestra d'orzo</b>				
Orzo	35	40	50	50
Patate	20	30	40	40
Verdure miste (carote, zucchine, biette,...)	50	60	70	70
Pomodori	20	30	40	40
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<b>Passato di verdura con pasta/riso/crostini</b>				
Pasta/riso	35	40	50	50
Verdure miste (carote, zucchine, biette)	50	60	70	70
Patate	20	30	40	40
Pomodori	20	30	40	40
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana	4	5	6	6
Sedano, prezzemolo, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Minestra di riso e verze</b>				
Riso	35	40	50	50
Verza	30	40	50	50
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<b>Pasta e patate in brodo vegetale</b>				
Pasta	35	40	50	50
Patate	90	100	110	110
Grana padano	3	4	5	5
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Pasta e fagioli/ ceci</b>				
Pasta	30	40	50	50
Fagioli /ceci secchi	25	30	35	35
Pomodori pelati	20	30	40	40
Patate	20	25	30	30
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Cipolla, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	3	4	5	5
<b>Riso e prezzemolo</b>				
Riso parboiled	35	40	50	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Patate	50	60	70	70
Grana padano	4	5	6	6
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Primi piatti	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Pastina in brodo vegetale</b>				
Pastina	35	40	50	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Verdure per il brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Crema di patate e carote</b>				
Crostini	35	40	50	50
Carote	40	50	60	60
Patate	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta gratinata al prosciutto</b>				
pasta	70	80	90	90
burro	6	7	8	8
farina	8	9	10	10
latte	80	90	100	100
prosciutto cotto	15	20	25	25
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<b>Pasta al ragù vegetale</b>				
Pasta	70	80	90	90
Verdure miste (carote, zucchine, piselli, ...)	15	20	25	25
Pomodori	50	60	70	70
Sedano, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<b>Pasta al pomodoro/pomodoro e basilico</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori	50	60	70	70
Sedano, carote, cipolle, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<b>Pasta al pomodoro con zucchine/peperoni dolci</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori	40	45	50	50
Zucchine/peperoni dolci	60	65	70	70
Sedano, cipolle, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<b>Pasta al pomodoro e ricotta</b>				
Pasta	70	80	90	90
Ricotta	20	25	30	30
Pomodori	35	40	50	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	3	4	5	5
<b>Pasta al sugo d'olive</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori	45	50	60	60
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Olive verdi snocciolate	10	15	20	20
<b>Pasta al ragù di carne</b>				
Pasta	70	80	90	90
carne	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Pelati	50	60	70	70
Cipolla, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Primi piatti	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Pasta al pesto</b>				
Pasta	70	65	75	75
Basilico	25	30	35	35
Pinoli	4	5	6	6
Olio extra vergine d'oliva	4	5	6	6
Pecorino romano	6	7	8	8
<b>Pasta olio e grana/ pasta agli aromi</b>				
Pasta	70	80	90	90
Grana padano	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	8	10	12	12
Erbe aromatiche (rosmarino, salvia, origano,...)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta alla milanese</b>				
Pasta	70	80	90	90
Farina	7	8	10	10
Latte	80	85	90	90
Burro	6	7	8	8
Grana padano	4	5	6	6
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta prosciutto e piselli</b>				
Pasta	60	70	80	80
Prosciutto cotto	10	15	20	20
Piselli	10	15	20	20
Latte	20	25	30	30
Farina	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<b>Pasta alla siciliana</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori	50	60	70	70
Melanzane	30	40	50	50
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	5
Olive verdi e/o capperi, erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta all'amatriciana</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pancetta senza cotenna	4	6	7	7
Pomodori	40	50	60	60
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	3	4	5	5
Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta con i broccoli</b>				
Pasta	70	80	90	90
Broccoletti	60	70	80	80
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta alla pizzaioia</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori	50	60	70	70
Origano, capperi, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<b>Pasta al pomodoro fresco</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodoro fresco	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
Basilico, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta con ricotta</b>				
Pasta	70	80	90	90
Ricotta	30	35	40	40
Latte	30	35	40	40
Grana padano	3	4	5	5
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al tonno</b>				
Pasta	70	80	90	90
Tonno all'olio d'oliva sgocciolato	15	20	25	25
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Prezzemolo, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Primi piatti	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Pasta al sugo di pomodoro e tonno</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori	50	60	70	70
Tonno all'olio d'oliva sgocciolato	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Erbe aromatiche (prezzemolo, origano,...), cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta in salsa rosa</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori	40	45	50	50
Latte	80	85	90	90
Farina	7	8	9	9
Burro	6	7	8	8
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Basilico, noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al sugo di funghi</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori	45	50	60	60
Grana padano	4	5	7	7
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Funghi	10	15	20	20
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta alla carbonara</b>				
Pasta	70	80	90	90
Pancetta senza cotenna	4	6	7	7
Uovo pastorizzato	30	40	50	50
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	5	6	6	6
<b>Pasta fredda al tonno</b>				
Pasta	70	80	90	90
Tonno all'olio d'oliva sgocciolato	30	40	50	50
Pomodori freschi	25	30	35	35
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Mais	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Gnocchi al pomodoro</b>				
Gnocchi	210	230	250	250
Pomodori	50	60	70	70
Cipolla, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<b>Ravioli di magro al burro e salvia</b>				
Ravioli di magro	100	120	160	160
Burro	5	7	10	10
Grana padano	3	4	5	5
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Ravioli di magro olio e grana</b>				
Ravioli di magro	100	120	160	160
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	7
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pizza Margherita</b>				
Pasta di pane	150	165	180	180
Mozzarella	30	35	40	40
Pomodori pelati	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pizza farcita</b>				
Pasta di pane	150	165	180	180
Mozzarella	30	35	40	40
Pomodori pelati	40	50	60	60
Olive	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto alla parmigiana</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Grana padano	6	7	8	8
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	3	4	4

Primi piatti	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Risotto con verdure</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Verdure varie(carote, zucchine, carciofi, ...)	30	40	50	50
Burro	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Cipolla, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto ai formaggi</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Formaggi (italico, emmenthal, grana padano)	30	35	40	40
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Latte parzialmente scremato	20	30	40	40
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto al pomodoro</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Pomodoro	20	25	30	30
Sedano, carote, cipolla, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
<b>Risotto alla milanese</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Cipolla, zafferano, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	3	4	4
<b>Risotto alle zucchine</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Zucchine	40	50	60	60
Cipolla, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
<b>Risotto con piselli/lenticchie</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Burro	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Piselli	20	30	40	40
Cipolla, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto agli asparagi</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Asparagi	40	50	60	60
Cipolla, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
<b>Risotto al rosmarino/prezzemolo</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Grana padano	6	7	8	8
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale, rosmarino, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	3	4	4
<b>Risotto alla zucca</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Zucca gialla	150	160	170	170
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto al radicchio</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Radicchio	20	30	40	40
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto con i funghi</b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Funghi surgelati	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Primi piatti	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b><i>Insalata di riso con mais e tonno</i></b>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Tonno sgocciolato	30	40	50	50
Pomodori freschi	10	15	20	20
Olive verdi	10	15	20	20
Mais	5	8	10	10
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b><i>Insalata di riso con prosciutto e piselli</i></b>				
Riso	60	70	80	80
Prosciutto cotto	20	25	30	30
Mozzarella a dadini	20	25	30	30
Piselli	15	20	25	25
Pomodori freschi	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b><i>Cannelloni di magro</i></b>				
Pasta all'uovo	60	80	100	100
Ricotta	40	50	60	60
Spinaci	60	70	80	80
Latte	80	90	100	100
Farina	8	9	10	10
Burro	5	6	7	7
Grana padano	6	7	8	8
Pomodori	50	60	70	70

Piatti unici	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Pasta pasticciata</b>				
Pasta	70	80	90	90
Farina	8	9	10	10
Latte	80	90	100	100
Burro	6	7	8	8
Carne	50	60	70	70
Pomodori	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	4	5	6	6
<b>Gnocchi al ragù di carne</b>				
Gnocchi	210	230	250	250
Carne di vitellone tritata	60	70	80	80
Pomodori	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Gnocchi alla romana</b>				
Semolino	40	50	60	60
Uova	15	20	25	25
Latte	100	120	150	150
Grana padano	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodoro	35	40	50	50
<b>Lasagne al forno</b>				
Pasta per lasagne	80	100	120	120
Farina	9	10	11	11
Latte	90	100	110	110
Burro	6	7	8	8
Vitellone	50	60	70	70
Pomodori	80	90	100	100
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Sedano, cipolla, carote	15	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	6	7	8	8
<b>Lasagne verdi</b>				
Pasta per lasagne	80	100	120	120
Ricotta	50	60	70	70
Spinaci	80	90	100	100
Latte	90	100	110	110
Farina	9	10	11	11
Burro	6	7	8	8
Grana padano	6	7	8	8
Pomodori	50	60	70	70
<b>Polenta e bruscit/brasato/spezzatino</b>				
<u>Polenta:</u>				
farina di mais	40	50	60	60
<u>Bruscit/brasato:</u>				
Carne di vitellone	80	90	100	100
Cipolla, Sedano, Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Pelati	40	45	50	50
<b>Focaccia farcita al prosciutto cotto e formaggio</b>				
Focaccia salata	130	150	170	170
Prosciutto cotto	25	30	35	35
Mozzarella	30	40	50	50
<b>Girelle di pasta con prosciutto e formaggio</b>				
Pasta per lasagne	80	100	120	120
Farina	9	10	11	11
Latte	90	100	110	110
Burro	6	7	8	8
Prosciutto cotto	30	35	40	40
Mozzarella	25	30	35	40
Grana padano	6	7	8	8
Pomodori	10	15	20	20

Secondi piatti	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Carne arrosto (tacchino, vitello, vitellone, lonza)</b>				
Carne	80	90	100	120
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Carne ai ferri (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</b>				
Carne	80	90	100	120
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
<b>Carne al latte (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</b>				
Carne	80	90	100	120
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
Latte, salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Scaloppine ai carciofi (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</b>				
Carne	80	90	100	120
Carciofi	40	50	60	70
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
Farina, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Scaloppine alla pizzaiola (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</b>				
Carne	80	90	100	120
Pomodori	40	45	50	60
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
Origano, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Scaloppine ai porri (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</b>				
Carne	80	90	100	120
Porri	20	30	40	40
Farina, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<b>Scaloppine al limone/ agli aromi/all'arancia (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</b>				
Carne	80	90	100	120
Limone/aromi/arancia/farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
<b>Hamburger di vitellone al forno</b>				
Carne	80	90	100	120
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Aromi, pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Brasato con patate</b>				
Carne	80	90	100	120
Verdure miste	30	35	40	45
Pomodori	10	20	30	40
Farina	3	4	4	5
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Vino rosso, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	70	80	90	100
<b>Spezzatino di vitellone con patate</b>				
Carne	80	90	100	120
Verdure miste	30	35	40	45
Patate	70	80	90	100
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Pomodori	10	20	30	40
<b>Spiedini di carne al forno</b>				
Spiedini freschi	100	120	140	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Aromi, vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Coscia di pollo al forno</b>				
Coscia di pollo al lordo do ossa e pelle	150	200	250	260
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Coscia di pollo alla cacciatora</b>				
Coscia di pollo al lordo do ossa e pelle	150	200	250	260
Pomodori	50	60	70	80
Cipolla, carote, sedano, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
<b>Insalata di pollo</b>				
Pollo	80	90	100	120
Carote crude a striscioline	15	20	25	30
Pomodoro	15	20	25	30
Limone/sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7

Secondi piatti	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Polpette di carne al forno (pollo, tacchino, vitello, vitellone)</b>				
Carne	50	60	70	90
Patate	35	45	55	70
Uovo	10	15	20	25
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
Farina/sale/aglio/pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Cotoletta impanata al forno (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</b>				
Carne	80	90	100	120
Uovo	10	15	20	20
Pane grattugiato	10	11	12	15
Latte	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
<b>Frittata con prosciutto</b>				
Prosciutto cotto	15	20	25	25
Uovo	60	90	120	120
Latte	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<b>Frittata con spinaci/zucchine</b>				
Spinaci/zucchine lessati	70	80	90	90
Uovo	60	90	120	120
Latte	10	15	20	20
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<b>Frittata con formaggio</b>				
Uovo	60	90	120	120
Latte	10	15	20	20
Grana padano	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<b>Frittata con patate</b>				
Uovo	60	90	120	120
Latte	10	15	20	20
Grana padano	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Patate	30	35	40	40
<b>Frittata con i porri</b>				
Uovo	60	90	120	120
Latte	10	15	20	20
Grana padano	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Porri	10	15	20	20
<b>Uova strapazzate</b>				
Uovo	60	90	120	120
Pomodori	30	35	40	40
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<b>Uova sode</b>	60	90	120	120
<b>Sfogliata di ricotta e spinaci</b>				
Pasta sfoglia surgelata	100	120	150	160
Ricotta	40	50	60	70
Spinaci	60	70	80	80
Uova	10	15	20	20
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<b>Tortino di patate e prosciutto</b>				
Patate	140	160	180	200
Formaggi (emmental, grana padano)	15	20	25	30
Prosciutto cotto	10	15	20	25
Uova	10	15	20	25
Latte, pangrattato/aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
<b>Crocchette di patate al forno</b>				
Patate	140	160	180	200
Fontina	20	30	40	45
Uovo	10	15	20	30
Grana padano	4	5	6	7
Pangrattato, latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6

Secondi piatti	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Crocchette di pesce al forno</b>				
Patate lesse	20	30	40	50
Nasello o merluzzo	80	90	120	120
Uovo	10	15	20	20
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Prezzemolo, pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Bastoncini di pesce/ bocconcini di pesce</b>				
Bastoncini di pesce/ bocconcini di pesce	75	125	150	170
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
<b>Pesce alla pizzaiola (nasello, halibut, palombo, verdesca, pesce spada...)</b>				
Pesce	90	100	130	150
Pomodori	40	45	50	50
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<b>Pesce impanato al forno (nasello, pesce spada, platessa, halibut, palombo, verdesca...)</b>				
Pesce	90	100	130	150
Latte	10	11	12	12
Uovo	5	6	7	7
Pangrattato	9	10	11	11
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
<b>Pesce gratinato (nasello, pesce spada, platessa, halibut, palombo, verdesca...)</b>				
Pesce	90	100	130	150
Pangrattato	10	11	12	12
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pesce in umido (nasello/pesce spada, halibut, palombo, verdesca...)</b>				
Pesce	90	100	130	150
Pomodori	40	45	50	50
Olive snocciolate	8	10	12	12
Cipolle, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
<b>Pesce al prezzemolo (nasello, pesce spada, platessa, halibut, palombo, verdesca...)</b>				
Pesce	90	100	130	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
Limone, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pesce alla genovese (nasello/merluzzo, halibut, palombo, verdesca...)</b>				
Pesce	90	100	130	150
Farina	4	5	6	7
Pomodoro fresco	20	30	40	50
Origano, olive, capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
<b>Tonno all'olio d'oliva</b>				
Tonno sgocciolato spezzettato	70	80	90	100
<b>Grana e noci</b>				
Grana padano	40	50	60	70
Noci	10	15	20	25
<b>Caprese</b>				
Mozzarella	70	80	90	120
Pomodoro	60	70	90	100
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Bresaola al limone</b>				
Bresaola	40	50	60	70
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	5
<b>Prosciutto cotto, prosciutto crudo</b>	40	50	60	70
<b>Mozzarella, caprino, primo sale, ricotta di vacca, scamorza</b>	70	80	90	90
<b>Crescenza, taleggio</b>	50	60	70	80
<b>Asiago, fontina, emmenthal, grana, italico</b>	40	50	60	70

Contorni	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Biete / spinaci all'olio e limone</b>				
Biete	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Carote lessate e fagiolini all'olio</b>				
Carote	50	65	75	75
Fagiolini	50	65	75	75
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Carote prezzemolate</b>				
Carote	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Zucchine all'olio</b>				
Zucchine	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Fagiolini in insalata</b>				
Fagiolini lessati	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Fagioli in insalata</b>				
Fagioli	60	70	90	90
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Verdure gratinate</b>				
Verdure (finocchi/carote/fagiolini/ cavolfiori, ecc...)	100	130	150	150
Pangrattato	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Verdure alla parmigiana</b>				
Verdure (biete, spinaci, finocchi, carote, ecc...)	100	130	150	150
Grana padano	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Verdure trifolate</b>				
Verdure (finocchi/carote/fagiolini/ zucchine, ecc...)	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Prezzemolo, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Verdure in umido</b>				
Verdure (finocchi/carote/fagiolini, zucchine, ecc...)	100	130	150	150
Pomodori	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Cipolla, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Verdure miste stufate/ al forno</b>				
Verdure miste (carote, zucchine, fagiolini, ecc...)	100	130	150	150
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Verdure in salsa di besciamella</b>				
Verdure (cavolfiori, finocchi, fagiolini, carote, ecc...)	100	130	150	150
Latte	80	90	100	100
Farina	8	9	10	10
Burro	6	7	8	8
<b>Lenticchie in umido</b>				
Lenticchie secche	50	60	70	70
Pomodori	40	45	50	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Cipolla, carota, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Piselli in umido</b>				
Piselli	70	80	90	90
Pomodori	15	20	25	25
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Cipolla, carota, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Ratatuia di verdure</b>				
Melanzane, patate, peperoni	100	130	150	150
Pomodori	30	35	40	40
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Peperonata</b>				
Peperoni dolci	100	130	150	150
Pomodori	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Cipolla, erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Contorni	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Melanzane al forno</b>				
Melanzane	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	5	7	8	8
Aromi, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Finocchi in insalata</b>				
Finocchi	80	90	100	100
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	4
<b>Insalata di finocchi, carote</b>				
Carote	20	25	30	30
Finocchi	60	65	70	70
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Insalata mista - 1</b>				
Insalata verde (lattuga, scarola)	15	20	25	25
Finocchi/pomodori	25	30	35	35
Carote	15	20	25	25
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Insalata mista - 2</b>				
Insalata verde (lattuga, scarola, radicchio)	15	20	25	25
Pomodori	25	30	35	35
Carote	20	25	30	30
Mais	15	20	25	25
Olive	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Carote in insalata</b>				
Carote	40	50	70	70
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Patate al forno</b>				
Patate	100	150	200	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Patate e fagiolini</b>				
Patate	70	100	150	150
Fagiolini	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Patate prezzemolate</b>				
Patate	100	150	200	200
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Purè</b>				
Patate	110	150	180	180
Latte	30	35	80	80
Grana padano	5	6	7	7
Burro	5	8	10	10
<b>Pomodori in insalata</b>				
Pomodori	60	70	90	90
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Insalata verde e pomodori</b>				
Lattuga	25	30	35	35
Pomodori	20	20	25	25
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Insalata verde</b>				
Insalata verde (lattuga, scarola)	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Insalata verde e mais</b>				
Insalata verde (lattuga o scarola)	30	40	50	50
Mais	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Insalata verde e radicchio</b>				
Insalata mista	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Insalata verde e carote</b>				
Insalata verde (lattuga o scarola)	20	25	35	35
Carote grattugiate	20	25	35	35
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<b>Verdure crude da sgranocchiare (carote, finocchi, ecc...)</b>	80	90	100	100

Frutta e dessert	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Macedonia di frutta fresca</b>				
Frutta varia (mele, pere, banane, frutta di stagione)	130	140	150	200
Zucchero	4	5	6	7
Succo di limone e di arancia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frutta</b>	150	150	150	200
<b>Pane</b>	40	50	60	80
<b>Yogurt / budino</b>	125	125	125	125
<b>Gelato</b>	50	50	50	50
<b>Succo di frutta</b>	200	200	200	200
<b>Dolce</b>	40	50	60	80

Merende	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Frullato di frutta fresca</b>				
Frutta fresca (mele, pere, banana, frutta di stagione)	100	110	120	120
Latte	100	110	120	120
<b>Frullato con yogurt</b>				
Mele	50	55	60	60
Pere	50	55	60	60
Yogurt	100	110	115	115
<b>Crostata di frutta</b>				
Farina	30	40	50	50
Uova	25	30	35	35
Burro	15	20	25	25
Zucchero	17	20	25	25
Frutta fresca	50	60	70	70
<b>Crostata di confettura</b>				
Farina	30	40	50	50
Uova	25	30	35	35
Burro	15	20	25	25
Zucchero	17	20	25	25
Confettura	30	35	40	40
<b>Focaccia salata</b>				
Pasta di pane	80	90	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
<b>Focaccia dolce</b>				
Pasta di pane	80	90	100	100
Burro	3	4	5	5
Zucchero	10	11	12	12
<b>Fresella al pomodoro</b>				
Pane a fette	60	70	80	80
Pomodoro	20	30	40	40
Olio extravergine d'oliva	8	9	10	10
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pane e marmellata</b>				
Pane	30	40	50	50
Marmellata	20	25	30	30
<b>Pop corn</b>				
Mais	30	40	50	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
<b>Gelato</b>	50	50	50	50
<b>Budino</b>	125	125	125	125
<b>Yogurt alla frutta</b>	125	125	125	125
<b>Yogurt e biscotti</b>				
Yogurt	125	125	125	125
Biscotti	30	40	50	50
<b>Succo di frutta e biscotti/crackers</b>				
Succo di frutta	200	200	200	200
Biscotti/crackers	30	40	50	50
<b>The e biscotti</b>				
The deteinato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Biscotti	30	40	50	50
<b>The con fette biscottate e miele</b>				
The deteinato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Zucchero	5	5	5	5
Fette biscottate	30	35	40	40
Miele	10	12	15	15
<b>Latte e biscotti</b>				
Latte fresco pastorizzato	150	170	200	200
Biscotti	30	40	50	50

Merende	Infanzia	Primaria	Secondaria di 1°	Adulti
<b>Latte e cereali</b>				
Latte fresco pastorizzato	150	170	200	200
Cereali tipo corn flakes	20	25	30	30
<b>Macedonia di frutta fresca</b>				
Pere	35	40	50	50
Mele	35	40	50	50
Banane	35	40	50	50
Frutta fresca di stagione	35	40	50	50
<b>Pane e frutta</b>				
Pane	30	40	50	50
Frutta fresca di stagione	150	150	150	150

**note:**

- le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti;
- alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana);
- per gli adulti i piatti unici devono sempre essere seguiti da un secondo, come previsto nello specifico menù;
- nella predisposizione dei primi piatti per gli anziani devono essere scelti formati di pasta piccoli e di facile cottura (ad es. pipe, conchiglie, mezze penne, ditaloni) mentre dovranno essere esclusi formati come tortiglioni, orecchiette, gnocchetti sardi, farfalle.
- per frutta di stagione si intende la frutta prevista nella scheda merceologica specificata mese per mese (arancia, kiwi, prugna, ecc....); mele e pere non dovranno essere somministrate più di una volta a settimana;
- le banane dovranno essere distribuite almeno 2 volte al mese.

## **PREMESSA**

**Nella predisposizione delle specifiche tecniche delle materie prime si è considerato come requisito imprescindibile la rispondenza a quanto stabilito dalle vigenti normative sia di tipo orizzontale (cioè che riguardano tutti i settori coinvolti nella produzione alimentare) che di tipo verticale (che riguardano gli specifici settori di produzione.).**

Per ogni prodotto alimentare fornito, l'A.C. richiederà all'I.C. la documentazione necessaria ad identificare le caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche definite nelle relative schede tecniche.

L'I.C. deve permettere il controllo dei documenti amministrativi e contabili (bolle di consegna) inerenti tutti i prodotti forniti.

## **Caratteristiche generali delle derrate alimentari**

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili (rigonfiamenti, ammaccature, ruggine, insudiciamenti, rotture) e devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 – D. Lgs. 181/03 e successive modifiche in materia d'etichettatura.

I fornitori devono essere accuratamente selezionati, dando preferenza a quelli in grado di certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e l'applicazione delle regole di buona pratica di produzione (es. appartenenza ad un'ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo della qualità all'interno dello stabilimento di produzione).

Deve essere garantita la fornitura di confezioni di pezzature rispondenti alle necessità giornaliere, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

## ***Cereali e sfarinati***

- ✓ **Riso**
- ✓ **Cereali minori: orzo, avena, farro, miglio**
- ✓ **Farina di frumento**
- ✓ **Farina di mais**
- ✓ **Fiocchi di mais**

## RISO

### **Caratteristiche**

- Deve essere di provenienza nazionale
- Deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta
- Deve presentare grani interi, con una tolleranza massima del 12% di rottura
- Deve essere caratterizzato da un'umidità media del 14%.
- Il riso utilizzato per risotti, minestre, insalate di riso deve essere del tipo parboiled Ribe
- **Deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma**

### **Anomalie**

- Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito.
- Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico
- I chicchi non devono presentarsi eccessivamente frantumati, spezzati, macchiati, farinosi, gessati, con striature rosse
- Non deve provenire da raccolti d'imperfetta maturazione
- Non deve essere costituito da una miscela di varietà diverse

### **Imballaggio**

### **Etichettatura**

- Le confezioni devono essere sigillate
- Alla consegna il riso deve avere ancora almeno 1 anno di conservazione
- Sull'apposito cartellino contrassegnato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati con caratteri leggibili la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice, il gruppo di appartenenza (non obbligatorio) e la varietà

## ORZO PERLATO, MIGLIO, FARRO, AVENA

### **Caratteristiche**

- I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti, ben essiccati, di colore tipico (bianco-giallo paglierino per l'orzo)

### **Anomalie**

- Non devono esserci tracce di semi infestanti
- Devono essere indenni da parassiti, muffe, insetti e corpi estranei

### **Imballaggio**

### **Etichettatura**

### **Modalità di utilizzo**

- Le confezioni devono essere da 0,5 kg
- Alla consegna, il prodotto deve avere ancora 1 anno di conservazione.
- Potranno essere usati nella preparazione di minestre in alternativa al riso ed alla pasta

## FARINA DI FRUMENTO

### **Caratteristiche**

- Le farine di grano devono essere di tipo 0 o 00
- Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nell'all. 4

### **Anomalie**

- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, corpi estranei e altri agenti infestanti

### **Imballaggio**

- Non deve presentare grumi, sapori o odori acri
- Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro

### **Etichettatura**

- Le confezioni devono essere di peso non superiore ad 1 Kg
- Alla consegna deve presentare una durata di almeno 1 anno

## FARINA DI MAIS

### **Caratteristiche**

- Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso d'umidità o altra causa
- Deve essere di colore giallo
- La farina di mais può essere a grana fine o grossa a secondo del tipo di preparazione
- E' consentito l'uso della farina di mais precotta.
- Deve rispettare i limiti microbiologici riportati nell'all. 4

### **Anomalie**

- Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, corpi estranei e altri agenti infestanti

### **Imballaggio**

- Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro
- Le confezioni devono essere di peso non superiore ad 1 Kg

### **Etichettatura**

- Alla consegna deve presentare una durata di almeno 1 anno

Tutte le farine devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche di seguito elencate:

Umidità	14.5%
Ceneri	0.5% sulla sostanza secca

AW	Non superiore a 0,80-0,85
Glutine secco	7%
Conservanti	Assenti
Frammenti d'insetti	Assenti
Peli di roditori	Assenti
Frammenti metallici	Assenti

### **FIOCCHI DI MAIS**

#### **Caratteristiche**

- Devono essere prodotti con farina di mais, esenti da conservanti od altri additivi e da grassi idrogenati.
- Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
- Alla consegna devono presentare una durata superiore a 12 mesi.

#### **Imballaggio**

#### **Etichettatura**

## ***PRODOTTI DA FORNO***

- ✓ **Pane**
- ✓ **Pane grattugiato**
- ✓ **Pan carrè**
- ✓ **Fette biscottate, cracker**
- ✓ **Biscotti secchi e frollini**
- ✓ **Prodotti dolciari confezionati**

## **PANE**

### **Caratteristiche**

- Deve essere di produzione artigianale
- Deve essere confezionato con la migliore qualità di farina di grano tenero tipo "0", "00" o integrale (su richiesta dell'Ufficio Comunale competente), lievito naturale, acqua e sale; lavorato con la massima cura
- Deve essere fresco di giornata
- Deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido, di gusto gradevole e giustamente salato
- La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno
- La mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico
- Alla rottura con le mani (o al taglio), deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica
- La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi
- Non è ammessa la fornitura di pane riscaldato, rigenerato o surgelato
- Deve essere privo di conservanti, coloranti, antiossidanti o condimenti aggiunti
- Su richiesta del competente Ufficio Comunale dovranno essere forniti anche altri tipi di pane (pane al latte, pane all'olio, pane integrale, pane pugliese, ecc)

### **Anomalie**

- Il prodotto deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici, ecc...)
- La crosta non deve presentare bruciature superficiali, né contenere mollica spugnosa e collosa
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie (per esempio gusto eccessivo di lievito di birra, acidulo, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro)

### **Imballaggio**

- Deve essere confezionato in sacchetti di materiale atossico per uso alimentare del tipo a perdere ed essere trasportato in contenitori plastici muniti di coperchio
- Per nessun motivo il prodotto ed il suo imballaggio devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo

### **Trasporto**

- Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti solo al trasporto dello stesso
- Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere perfettamente puliti
- Il trasporto del pane deve avvenire nel rispetto delle basilari norme d'igiene, allo scopo di evitare qualunque tipo di contaminazione ed insudiciamento sia del prodotto che dell'imballaggio.
- Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti

## **PANE GRATTUGIATO**

### **Caratteristiche**

- Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00"

### **Anomalie**

- Deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti
- Deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici etc.)
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n° 1.

### **Imballaggio**

- Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate ed etichettate

## **PAN CARRÈ**

### **Caratteristiche**

- Deve essere utilizzato per la preparazione di crostini da tostare in forno o per le merende

### **Anomalie**

- Deve avere crosta sottilissima, essere soffice, di sapore gradevole

### **Imballaggio**

- Non deve presentare odore, sapore, colore anormali e sgradevoli
- Deve essere consegnato in confezioni originali, sigillate in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma d'insudiciamento, inquinamento ed umidità

## **FETTE BISCOTTATE, CRACKER**

### **Caratteristiche**

- Devono essere freschi, friabili e croccanti
- I cracker devono presentare superficie regolare, senza sfaldature e di colore uniforme, con foratura omogeneamente distribuita. Il sapore deve ricordare quello del pane. Possono essere richiesti con sale in superficie o senza sale.
- Le fette biscottate devono avere il giusto equilibrio di resistenza meccanica, friabilità e croccantezza, omogeneità di colorazione delle singole fette.
- Devono essere preparati con oli vegetali non idrogenati.
- Non sono accettati tra gli ingredienti i grassi vegetali idrogenati
- Non devono essere presenti coloranti artificiali, privi di conservanti od altri additivi
- Non devono presentare odore, sapore, colore anormali
- Devono essere forniti confezionati in sacchetti sigillati in materiale destinato al contatto con gli alimenti, che proteggano il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.
- Possono essere richiesti in confezioni monoporzione.
- Alla consegna devono presentare una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

### **Anomalie**

### **Imballaggio**

### **Etichettatura**

## **BISCOTTI SECCHI E FROLLINI**

### **Caratteristiche**

- Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura
- Devono essere preparati con farine tipo "0", "00", burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova
- Devono essere esenti da oli e grassi idrogenati, additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero

### **Anomalie**

### **Imballaggio**

### **Etichettatura**

- Non devono presentare difetti (macchie, spezzature, rammollimenti atipici, sapore ed odore anormali).
- Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari
- Possono essere richiesti in confezioni monoporzione
- Alla consegna devono presentare una conservabilità di almeno 12 mesi

## **PRODOTTI DOLCIARI CONFEZIONATI (CROSTATE, PANETTONE, PANDORO, COLOMBA, CHIACCHIERE, ETC).**

### **Caratteristiche**

- Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura
- Devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00", burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova;
- Devono essere esenti da oli e grassi idrogenati, additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero

### **Imballaggio**

- Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari
- Possono essere richiesti in confezioni monoporzione
- Alla consegna devono presentare una conservabilità di almeno 12 mesi

# ***PIZZA E FOCACCE***

- ✓ **Pasta lievitata**
- ✓ **Basi per pizza**
- ✓ **Focaccia salata**
- ✓ **Focaccia dolce**

## PASTA LIEVITATA

### Caratteristiche

- Deve essere utilizzata per la preparazione di pizze, focacce salate e dolci
- Deve essere preparata con farina di tipo 0 o 00, acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra
- I conservanti devono essere assenti
- Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 4 ore dal ricevimento

### Imballaggio

- Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti lavabili, muniti di coperchio non a chiusura ermetica, atti a proteggere il prodotto da ogni forma d'insudiciamento od inquinamento

## BASE PER PIZZA

### Caratteristiche

- Deve essere fornita fresca
- Deve essere a base rettangolare e presentare una superficie bruno dorata con forature omogeneamente distribuite
- Deve essere di spessore omogeneo e non eccessivo.
- Deve essere prodotta con i seguenti ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, olio d'oliva o extravergine d'oliva, lievito naturale, sale
- Non devono essere presenti conservanti
- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole
- Dopo la cottura, la consistenza deve essere soffice in ogni zona
- Deve essere esente da difetti/alterazioni, residui carboniosi
- Deve essere consegnata in recipienti lavabili muniti di coperchio o in atmosfera modificata
- Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, bagnati o con segni d'incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

### Anomalie

### Imballaggio

## PIZZA PRONTA

### Caratteristiche

- Deve essere di produzione artigianale
- Deve essere fresca e prodotta nella giornata stessa del consumo
- Deve essere preparata con i seguenti ingredienti: farina tipo 00, lievito di birra, sale, latte, pomodori pelati, olio d'oliva, mozzarella, origano
- Non devono essere presenti conservanti
- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole
- Deve essere esente dalla presenza di difetti/alterazioni, quali zone di sotto o sovracottura, bruciature, rammollimenti e residui carboniosi.

### Anomalie

### Imballaggio

- **Deve essere confezionata in contenitori di plastica per alimenti o scatole di cartone per alimenti**
- Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, bagnati o con segni d'incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

## FOCACCIA SALATA

### Caratteristiche

- Deve essere di produzione artigianale
- Deve essere fresca e prodotta nella giornata stessa del consumo.
- Deve presentare una superficie dorata
- Deve essere di spessore omogeneo e non eccessivo.
- Deve essere prodotta con i seguenti ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, olio d'oliva o extravergine d'oliva, lievito naturale, sale.
- Non devono essere presenti conservanti
- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole.
- Dopo la cottura, la consistenza deve essere soffice

### Anomalie

### Imballaggi

- Deve essere esente dalla presenza di difetti/alterazioni, residui carboniosi.
- Deve essere confezionata con materiali atossici, per uso alimentare del tipo a perdere ed essere trasportata in contenitori plastici muniti di coperchio.

## **FOCACCIA DOLCE**

### **Caratteristiche**

- Deve essere di produzione artigianale
- Deve essere fresca e prodotta nella giornata stessa del consumo.
- Deve presentare una superficie dorata
- Deve essere di spessore omogeneo e non eccessivo.
- Deve essere prodotta con i seguenti ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, olio d'oliva o extravergine d'oliva, lievito naturale, sale/zucchero. La superficie può essere cosparsa di quantità moderate di burro e zucchero.
- Non devono essere presenti conservanti
- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole.
- Dopo la cottura, la consistenza deve essere soffice
- Deve essere esente dalla presenza di difetti/alterazioni, residui carboniosi.
- Deve essere confezionata con materiali atossici, per uso alimentare del tipo a perdere ed essere trasportato in contenitori plastici muniti di coperchio.

### **Anomalie**

### **Imballaggi**

## ***Paste secche, fresche, gnocchi di patate***

- ✓ Pasta di semola di grano duro
- ✓ Pasta all'uovo
- ✓ Gnocchi di patate
- ✓ Paste ripiene

## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

### Caratteristiche

- Deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri
- Deve essere di recente ed omogenea lavorazione
- Deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione
- Deve essere di aspetto uniforme, priva di bolle e rotture superficiali, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, di colore giallognolo
- Deve essere di sapore ed odore gradevoli
- Dopo cottura deve mantenere invariate le sue caratteristiche fino al momento del consumo: non deve essere collosa, rompersi, essere priva di nerbo
- Non deve intorpidire eccessivamente l'acqua di cottura
- Deve avere buona capacità di trattenere i condimenti
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui nell'all. 4.
- Deve essere fornita in una **vasta gamma di formati** per garantire un'alternanza quotidiana

### Anomalie

- Non deve presentarsi, alterata, avariata, colorata artificialmente, eccessivamente frantumata
- Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina
- Non deve presentare tracce di muffe, tarme o ragnatele, corpi estranei
- Non deve presentare macchie bianche o nere, spezzature o tagli

### Imballaggio

- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici
- Alla consegna deve essere integro e sigillato

### Etichettatura

#### Parametri

#### chimico-fisici

- Umidità massima: 12.5%
- Ceneri: minimo 0.7% sulla sostanza secca  
massimo 0.9% sulla sostanza secca
- Cellulosa: minimo 0.2% sulla sostanza secca  
massimo 0.45% sulla sostanza secca
- Acidità massima: 4 gradi su 100 parti di sostanza secca
- Contenuto in proteine: Non inferiore al 13,7%
- Amido ceduto da 100 g di pasta: Non superiore a 2,3 g

## PASTA ALL'UOVO

### Caratteristiche

- Deve essere secca, confezionata sottovuoto o precotta surgelata.
- Deve contenere i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale
- Non deve contenere additivi, coloranti e conservanti
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui nell'all. 4.

### Anomalie

### Imballaggio

- Deve essere immune da insetti e non deve presentare tracce di muffe
- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici
- Alla consegna deve essere integro e sigillato

### Etichettatura

- Alla consegna la pasta, secca e surgelata, deve presentare una durata di almeno 1 anno

## GNOCCHI DI PATATE

### Caratteristiche

- **Devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo 00, patate o fiocchi di patate, acqua e sale. Il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi non deve essere inferiore al 70% e deve essere specificato in etichetta**
- **Devono essere privi di antiossidanti, emulsionanti e conservanti**
- Devono essere di colore avorio chiaro, di forma ed aspetto tipico con rigatura superficiale
- Dopo la cottura, gli gnocchi si devono presentare di consistenza elastica e solida, con assenza di retrogusti amari o acidi

<b>Anomalie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nell'all. 4.</li> <li>• Devono essere privi di corpi estranei e/o impuri</li> </ul>
<b>Imballaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli</li> <li>• Devono essere confezionati in sacchetti, confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti</li> <li>• Devono essere forniti in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso</li> </ul>
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per il prodotto fresco, la data di produzione deve essere indicata in etichetta e non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna</li> <li>• Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza</li> </ul>
<b>Trasporto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili e a temperatura non superiore a +10°C</li> </ul>
<b>Modalità di utilizzo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'utilizzo del prodotto fresco deve avvenire entro tre giorni dalla fornitura</li> </ul>

## **PASTE RIPIENE**

### **Caratteristiche**

ravioli/tortellini di magro (ricotta e spinaci) e con ripieno di carne

- Devono essere di pasta fresca, secca o surgelata
- Devono essere esenti da coloranti, conservanti ed altri additivi chimici
- Nei ravioli e/o tortellini di magro la percentuale di ricotta sul totale degli ingredienti del ripieno non deve essere inferiore al 50%
- Nei prodotti a base di carne il ripieno non deve essere inferiore al 28% sul totale degli ingredienti
- Devono avere aspetto omogeneo
- Dopo cottura devono avere aspetto consistente con pasta soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, non gommoso e di sapore aromaticamente bilanciato
- Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso
- Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nell'all. 4.

### **Anomalie**

- Devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico
- Non devono avere retrogusto sgradevole

### **Imballaggio**

- Le confezioni devono riportare in modo ben leggibile la data di scadenza
- Le paste ripiene fresche devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata

### **Etichettatura**

#### **Trasporto**

- Il tipo fresco deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15 giorni.
- Per la pasta fresca, il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.
- Per la pasta surgelata deve avvenire a temperature di -18°C

# ***LATTE E DERIVATI***

- ✓ Latte fresco pastorizzato di alta qualità
- ✓ Latte UHT
- ✓ Yogurt
- ✓ Burro di centrifuga
- ✓ Budini
- ✓ Gelato
- ✓ Formaggi

## **LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'**

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve essere intero, fresco pastorizzato d'alta qualità di provenienza nazionale, da utilizzare per le merende;</li><li>• Deve essere conforme a tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente</li><li>• Deve essere di colore bianco opalescente tendente debolmente al giallo, di sapore gradevole, dolciastro, odore lieve e gradevole</li></ul>																
<b>Anomalie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non deve presentare tracce d'antibiotici o conservanti, né additivi d'alcun tipo</li><li>• Non deve presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli</li></ul>																
<b>Imballaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale</li></ul>																
<b>Trasporto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve essere fornito in confezioni da 1 litro</li><li>• Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili</li></ul>																
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La durata del prodotto al momento della consegna non deve essere inferiore ai 6 giorni</li></ul>																
<b>Parametri chimico-fisici</b>	<table><tr><td>• Peso specifico</td><td>Non inferiore a 1,028</td></tr><tr><td>• Grasso</td><td>Non inferiore al 3,5%</td></tr><tr><td>• Residuo secco magro</td><td>Non inferiore all'8,5%</td></tr><tr><td>• Indice crioscopico</td><td>Non superiore a -0,52°C</td></tr><tr><td>• Prova della fosfatasi</td><td>Negativa</td></tr><tr><td>• Prova della perossidasi</td><td>Positiva</td></tr><tr><td>• Antibiotici</td><td>Assenti</td></tr><tr><td>• pH</td><td>6,6 – 6,8</td></tr></table>	• Peso specifico	Non inferiore a 1,028	• Grasso	Non inferiore al 3,5%	• Residuo secco magro	Non inferiore all'8,5%	• Indice crioscopico	Non superiore a -0,52°C	• Prova della fosfatasi	Negativa	• Prova della perossidasi	Positiva	• Antibiotici	Assenti	• pH	6,6 – 6,8
• Peso specifico	Non inferiore a 1,028																
• Grasso	Non inferiore al 3,5%																
• Residuo secco magro	Non inferiore all'8,5%																
• Indice crioscopico	Non superiore a -0,52°C																
• Prova della fosfatasi	Negativa																
• Prova della perossidasi	Positiva																
• Antibiotici	Assenti																
• pH	6,6 – 6,8																

## **LATTE UHT**

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve essere parzialmente scremato</li><li>• Deve essere prodotto e confezionato in Italia</li><li>• Deve essere di colore bianco opalescente tendente debolmente al giallo, di sapore gradevole, dolciastro, odore lieve e gradevole</li></ul>
<b>Anomalie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non deve presentare tracce d'antibiotici o conservanti, nè additivi d'alcun tipo</li><li>• Non deve presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli</li></ul>
<b>Imballaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale</li></ul>
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi</li></ul>

## **YOGURT NATURALE E YOGURT ALLA FRUTTA**

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve essere prodotto con latte di provenienza nazionale</li><li>• Deve essere intero e intero alla frutta</li><li>• Ottenuto da latte pastorizzato intero fermentato con <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus Bulgaricus</i>; deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero, sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquido-cremosa, colore bianco latte o tendente al colore della frutta che è stata addizionata</li><li>• Deve essere privo di conservanti, inibenti, antifermentativi, addensanti, aromatizzanti ed altri additivi</li><li>• Lo yogurt alla frutta deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste</li><li>• La composizione dello yogurt alla frutta deve essere: yogurt, frutta, zucchero</li><li>• Deve essere conforme ai parametri microbiologici riportati nell'all. 4</li></ul>
<b>Anomalie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non deve presentare sapore amaro</li><li>• Non devono essere presenti colonie di muffe, grumi internamente al prodotto</li><li>• Non devono essere visibili rigonfiamenti per la produzione di gas</li></ul>
<b>Imballaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deve essere fornito in confezioni monodose da gr. 125</li></ul>
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nello yogurt alla frutta deve essere specificato il tipo di frutta</li><li>• Al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15 gg.</li></ul>
<b>Trasporto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili</li></ul>
<b>Parametri</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• acidità determinata come acido lattico non inferiore allo 0.8%</li></ul>

chimico-fisici	• conservanti ed inibenti	assenti
	• proteine	3.3% minimo
	• grasso	non inferiore a 3

## **BURRO DI CENTRIFUGA**

### **Caratteristiche**

- **Deve essere di 1° qualità**
- **Deve essere di provenienza nazionale**
- **Non deve contenere additivi**
- **Deve essere prodotto unicamente con crema di centrifuga ricavata da latte vaccino previamente sottoposto a pastorizzazione**
- **Deve avere una struttura di buona consistenza e spalmabile, deve essere di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme**
- Il colore deve essere bianco-giallognolo caratteristico, il sapore dolce e l'odore gradevole caratteristico
- Il prodotto deve essere conforme alle caratteristiche microbiologiche riportate nell'all. 4

### **Anomalie**

- Non deve presentare difetti di odore (di formaggio, pesce, muffa), colore, sapore e fenomeni di irrancidimento
- Non devono essere presenti in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni

### **Imballaggio**

Le confezioni devono essere originali, sigillate, ed in grammature tali da essere consumate totalmente nella giornata,

### **Etichettatura**

- Alla consegna deve avere una durata di 60 giorni

### **Trasporto**

- Il trasporto deve avvenire a temperature tra +1°C e +6°C.

### **Parametri**

### **chimico-fisici**

- Acqua 11,38%
- Grasso Min. 82%
- Albumine e lattosio Min.0,6
- Ceneri 0,13

## **BUDINI**

### **Caratteristiche**

- Devono essere forniti budini confezionati freschi pastorizzati o stabilizzati termicamente mediante trattamento UHT
- Devono essere ai gusti di vaniglia, cioccolato, crem caramel
- I budini pronti possono essere a base di latte intero, panna, zucchero, amido di mais e dell'ingrediente caratterizzante il gusto. La percentuale massima di carboidrati deve essere del 25%.
- Devono essere privi di esteri di mono e di gliceridi degli acidi grassi, coloranti non naturali, conservanti
- Non devono presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli
- Le confezioni monodose devono essere di 125 grammi circa
- Alla consegna il prodotto pronto fresco deve avere una durata di almeno 15 giorni
- La temperatura di trasporto del budino pastorizzato deve essere inferiore a +10°C

### **Anomalie**

### **Imballaggio**

### **Etichettatura**

### **Trasporto**

## **GELATO**

### **Caratteristiche**

- Deve essere a base di latte (primo ingrediente) e zucchero, con o senza uova o alla frutta (con un minimo di 10% di frutta)
- Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti conservanti, coloranti e/o aromatizzanti non naturali

### **Anomalie**

- Deve essere conforme ai parametri microbiologici riportati nell'all. 4
- Non deve presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli
- Non deve presentare segni comprovanti un parziale scongelamento del prodotto, quali cristalli di ghiaccio sull'eterno delle confezioni e/o grumi di ghiaccio all'interno.

### **Imballaggio**

- Deve essere fornito in confezioni monodose sigillate da 50-60 grammi o 80 grammi, in base alle richieste. In particolare nelle scuole materne e nei nidi si potranno richiedere gelati in coppette monodose con cucchiaino a perdere.

### **Etichettatura**

- Le confezioni devono riportare ben leggibile il termine minimo di conservazione
- Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 6 mesi di conservazione

### **Trasporto**

- Il trasporto deve avvenire alla temperatura di - 15°C, la catena del freddo deve

essere rigorosamente rispettata

## **FORMAGGI**

### **Caratteristiche**

- Devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura
- Devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale
- Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico
- Non sono ammessi i formaggi fusi
- I formaggi devono essere di provenienza nazionale o comunitaria

### **Anomalie**

- Non devono presentare difetti di aspetto, sapore, odore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause

### **Imballaggio**

### **Etichettatura**

- Gli imballaggi secondari devono essere integri, non ammaccati, non bagnati
- Tutti i formaggi devono presentare le seguenti informazioni:
  - tipo di formaggio;
  - nome del produttore;
  - luogo di produzione;
  - eventuali additivi e conservanti aggiunti;
  - peso di ogni forma e confezione

### **Trasporto**

- Le temperature di trasporto e di conservazione di tutti i formaggi devono essere comprese tra 0°C e +4°C

### **Di seguito vengono indicate le caratteristiche dei diversi tipi di formaggio**

#### **Grana padano DOP**

- Deve essere marchiato, di prima qualità
- Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco esente da conservanti ad eccezione del lisozima
- La pasta deve essere finemente granulosa; lo spessore della crosta compreso tra 4 e 8 mm
- Il sapore deve essere fragrante e delicato.
- Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 32%.
- La stagionatura deve essere da 12 a 24 mesi.

#### **Taleggio DOP**

- Deve essere prodotto secondo quanto previsto nel DPR 15/9/88 con latte vaccino intero pastorizzato
- Deve essere marchiato
- La pasta deve essere morbida compatta e burrosa, di colore da bianco a paglierino, priva di occhiature, o per lo più con qualche piccolo occhio distribuito irregolarmente
- Deve presentare sapore dolce, delicato con sfumature aromatiche
- La crosta deve essere morbida e sottile di colore rosato naturale
- La stagionatura richiesta è di 30/40 giorni
- Deve avere una percentuale di grasso minima del 48% sulla s.s.

#### **Montasio DOP**

- Deve essere marchiato a denominazione di origine e prodotto secondo quanto previsto dalla normativa vigente
- Deve essere giovane, a pasta dura di colore paglierino tenue, occhiatura leggera, crosta uniforme, liscia, regolare ed elastica, di sapore dolce
- La stagionatura deve essere di 2-3 mesi
- Si richiedono confezioni sottovuoto imballate in cartoni chiusi
- 

#### **Asiago DOP**

- Deve essere marchiato
- Deve essere prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato
- La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino, compatta
- L'occhiatura deve essere piccola e medio diffusa
- La crosta deve essere sottile, elastica, regolare e liscia
- Il sapore deve essere delicato e gradevole
- La stagionatura deve essere di almeno 6 mesi
- E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti

#### **Fontina (DOP)**

- Deve essere preconfezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi
- Deve essere marchiata a denominazione di origine e presentare tutte le caratteristiche del prodotto indicate nella normativa vigente
- Il colore deve essere paglierino
- La pasta deve essere molle ma di consistenza elastica e sostenuta

- La crosta deve essere sottile, di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro, priva di muffe visibili
  - Il sapore deve essere dolce e delicato.
  - La stagionatura non deve essere superiore a 3 mesi.
  - Deve essere prodotto secondo quanto previsto dalla normativa vigente
  - Deve essere prodotto con latte vaccino intero
  - La crosta deve essere liscia e consistente, di colore giallo dorato, la pasta deve essere di colore da bianco latte ad avorio, compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura.
  - La paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro
  - Non devono essere presenti conservanti e coloranti
  - Il prodotto, ricavato da pancette cilindriche di 11/12 Kg deve essere confezionato in quarti, sottovuoto.
- Provolone dolce Valpadana DOP**
- La stagionatura deve essere di 40/60 giorni; non comunque superiore ai 3 mesi
  - Deve essere ottenuto dalla lavorazione di latte di pecora come previsto dalla normativa vigente
  - La pasta deve essere a struttura compatta o leggermente occhiata di colore da bianco a paglierino di sapore piccante caratteristico
- Pecorino romano (DOP)**
- La crosta deve essere sottile di colore avorio o paglierino naturale.
  - Deve essere prodotto secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.
  - Deve essere a pasta molle, priva di occhiature, di colore bianco
  - Deve essere esente da conservanti e coloranti.
  - Saranno rifiutati i prodotti a consistenza gessosa
- Quartirolo Lombardo (DOP)**
- Deve essere di prima scelta e prodotto con latte vaccino intero
  - La pasta deve essere dura ma elastica con occhiatura marcata e omogeneamente distribuita
  - La pasta deve essere di colore giallo chiaro, liscia e di sapore dolce
  - Deve essere stato stagionato da almeno 4 mesi
  - Deve avere una percentuale di grasso minima del 45% sulla s.s.
  - Non deve presentare crepe esterne, interne e/o gonfiori
- Emmenthal svizzero o francese**
- Deve essere di prima scelta
  - La pasta deve essere compatta ma morbida, di colore giallo bruno, con l'occhiatura tipica caratterizzata da buchi tondeggianti dalla dimensione di una ciliegia; non deve presentare crepe esterne, interne e/o gonfiori.
  - La stagionatura deve essere da 3 a 6 mesi.
  - La percentuale di grasso minima sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 45%.
- Emmental Bavarese**
- Deve essere di prima scelta, di provenienza italiana
  - Deve essere prodotta con latte misto, di vacca e pecora
  - Deve essere esente da coloranti e conservanti e sottoposta a maturazione breve (non superiore ad un mese).
  - La pasta deve essere molle, uniforme, di colore bianco latte, di sapore dolce e gustoso
  - a crosta deve essere appena accennata, dello spessore massimo di un mm, di colore paglierino, asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature.
  - Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro
  - Deve essere caratterizzata da una percentuale di grasso minima del 45% sulla sostanza secca.
- Caciotta**
- Deve essere di prima scelta e di provenienza nazionale
  - Deve essere prodotto con latte vaccino intero
  - La pasta deve essere compatta, di consistenza morbida ed elastica, di colore avorio, priva di occhiature, di sapore dolce, delicato, leggermente burroso e fondente
  - La crosta deve essere sottile, liscia di colore giallo paglierino tendente al rosato
  - Non è ammessa l'aggiunta di additivi
  - Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro
  - Deve aver subito una maturazione di almeno 20 giorni
  - Il grasso minimo deve essere il 45% sulla ss.
- Italico (Bel Paese)**
- Deve essere di prima qualità e di provenienza nazionale
- Crescenza**

- Deve essere ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale
- Priva di crosta, la pasta deve essere compatta, omogenea, burrosa, priva di occhiature e non eccessivamente molle, fondente in bocca, di colore bianco, sapore dolce e delicato e di odore caratteristico di latte
- I conservanti ed altri additivi devono essere assenti
- Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro
- Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido
- Deve essere consegnata in monoporzioni da 50-60 grammi netti o in confezioni da 500 grammi, in funzione delle richieste. Le monoporzioni devono essere contenute in vaschetta termosaldata in atmosfera protettiva.
- Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione

#### **Mozzarella**

- Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nell'all. 4
- Deve essere di prima scelta, a pasta filata, ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale
- Deve essere di provenienza italiana
- La pasta deve essere di colore bianco, priva di macchie, di consistenza molle e lattiginosa, priva di occhiature e deve avere sapore gradevole non acido e tipicamente di latte fresco.
- Deve essere priva di additivi
- Deve essere fornita in bocconcini da 30, 60 immersi nel liquido di governo
- Deve essere confezionata in confezioni sigillate
- Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione
- Il prodotto alla consegna deve avere una durata di almeno 15 giorni
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nell'all. 4

#### **Mozzarella per pizza**

- Deve essere di prima scelta
- Deve essere di provenienza italiana
- Deve essere a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale
- E' ammesso l'impiego di acido citrico come correttore di acidità; non è ammesso l'impiego di conservanti
- La pasta deve essere con struttura a foglie sottili sovrapposte, di media consistenza, elastica e omogenea, gusto neutro e leggermente acidulo
- L'aspetto esterno deve presentare pelle sottilissima di colore bianco
- Deve essere confezionata in confezioni sottovuoto
- Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione
- Il prodotto alla consegna deve avere una durata di almeno 15 giorni
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nell'all. 4
- Può essere utilizzato prodotto già cubettato purché abbia le stesse caratteristiche sopra indicate

#### **Robiola**

- Deve essere di provenienza nazionale
- Deve essere prodotta con latte intero di vacca
- La pasta deve essere omogenea, senza occhiature o con piccolissimi occhi di colore giallo paglierino dal gusto aromatico e saporito.
- Deve essere fornita in vaschette sigillate da 125/200g o in monoporzioni da 60g.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nell'all. 4

#### **Primo sale**

- Deve essere di prima scelta e di provenienza nazionale
- Deve essere prodotto con latte vaccino pastorizzato
- Deve essere esente da coloranti o conservanti.
- La pasta deve essere bianca, morbida; il sapore deve essere burroso e leggermente acidulo
- Non deve presentare difetti di gusto, aspetto e/o altre anomalie legate ad inaridimento
- Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza

- |                             |               |  |
|-----------------------------|---------------|--|
| <b>Formaggio spalmabile</b> | <b>fresco</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna</li> <li>• Deve essere consegnato preconfezionato in vaschette termosaldate da 1.5/2 Kg</li> <li>• Deve presentare i parametri microbiologici riportati nell'all. 4</li> <li>• Deve essere di prima scelta e di provenienza nazionale</li> <li>• Deve essere prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, caglio e sale</li> <li>• Deve essere esente da coloranti o conservanti.</li> <li>• Deve essere confezionato in vaschette monoporzione termosaldate da 50g</li> <li>• Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza</li> </ul>    |
| <b>Ricotta di vacca</b>     |               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve essere consumato entro 5 giorni dalla data di consegna.</li> <li>• Deve essere di prima scelta e di provenienza nazionale</li> <li>• Deve essere prodotta con siero di latte e latte vaccino, con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce</li> <li>• Devono essere assenti conservanti ed altri additivi</li> <li>• L'umidità non deve essere superiore a 60-65%.</li> <li>• Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni</li> <li>• Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna</li> <li>• Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nell'all. 4</li> </ul> |

# ***CARNI BOVINE, SUINE, AVICUNICOLE***

- ✓ **Carni di bovino fresche refrigerate**
- ✓ **Carni di suino fresche refrigerate**
- ✓ **Carni avicole fresche refrigerate**
- ✓ **Carni avicole surgelate**

## **CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE**

### **Caratteristiche**

- Devono essere fresche, di vitellone o di vitello, confezionate sottovuoto.
- Devono essere d'animali nati e allevati in Italia
- Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE.
- La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, d'età compresa tra i 15 e 18 mesi o da giovani animali femmine che non partoriscono d'età compresa tra i 15 e 18 mesi.
- La carne di vitello, deve provenire da animali d'età non superiore ai 6 mesi, allevati esclusivamente a latte, con un peso della carcassa minimo di Kg 130 e massimo di Kg 170.
- I tagli devono provenire da classi di conformazione E (eccellente) o U (Ottima: profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato d'ingrassamento 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE
- Devono essere dichiarate esenti da estrogeni e da BSE
- La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali:
  - colore rosso chiaro;
  - grasso bianco-avorio;
  - grana fine e consistenza pastosa e compatta;
  - odore tipico del prodotto fresco;
  - assenza d'odori e sapori estranei, d'ecchimosi, coaguli sanguigni e peli; sapidità e tenerezza
- La carne di vitello deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali:
  - colore da rosa lattescente a bianco rosato;
  - tessuto muscolare sodo; grana molto fine,
  - tessitura compatta con scarso connettivo;
  - tessuto adiposo distribuito in modo uniforme, di colore bianco latte e consistenza dura sapidità e tenerezza.
- Le carni di vitello e di vitellone devono essere mondare da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio
- Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%
- I tagli richiesti sono:
  - fesa per fettine, scaloppine, cotolette,
  - noce o magatello per brasato, arrosto,
  - sottofesa, noce per spezzatino
  - reale per polpette, hamburger, ragù
- Le carni di vitello e di vitellone devono avere un pH compreso tra 4,5 e 5,5 e subire un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni

### **Anomalie**

- Il calo peso delle carni bovine in seguito a cottura non deve superare il 20%
- Non devono essere presenti eccessive quantità di liquido
- Non devono essere presenti, colori, odori e sapori anomali
- Devono essere assenti sostanze ormonali ed antibiotiche

### **Imballaggio**

- Le confezioni sottovuoto devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido; devono essere integre, di materiali idonei ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico

### **Etichettatura**

- L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.
- La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni

### **Trasporto**

- Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nell'all. 4
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C

## **CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE**

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Devono essere di suino magrone di 1° qualità, fresche e confezionate sottovuoto</li><li>• Devono essere d'animali nati e allevati in Italia</li><li>• Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE</li><li>• Devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive</li><li>• Devono presentare le seguenti caratteristiche:<ul style="list-style-type: none"><li>- colore rosa chiaro; consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine;</li><li>- i grassi presenti devono essere di colore bianco e consistenza soda</li></ul></li><li>• I tagli richiesti sono: lonza senza culatello, filetto</li><li>• Il calo peso delle carni suine in seguito a cottura non deve superare il 20%</li><li>• Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nell'all. 4</li></ul>
<b>Anomalie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Devono essere assenti segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e d'alterazioni patologiche</li><li>• Non sarà tollerato il prodotto che presenti sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni d'imbrunimento, colore giallo-rosa, con evidente sierosità</li></ul>
<b>Imballaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La confezione deve essere sottovuoto, integra, ottenuta con materiali idonei ed imballata per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.</li></ul>
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.</li></ul>
<b>Trasporto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni</li><li>• Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C</li></ul>

## **CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE**

<b>Caratteristiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Devono provenire da animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni.</li><li>• Devono essere d'animali nati e allevati in Italia</li><li>• Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE</li><li>• Devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali</li><li>• Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, dal momento produzione al momento della consegna in modo costante ed ininterrotto</li><li>• I vari tagli anatomici devono appartenere alla classe A</li><li>• Le pezzature dei tagli devono essere uniformi</li><li>• I tagli devono essere puliti</li><li>• I tagli richiesti per le carni avicole sono: petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino</li><li>• Le caratteristiche microbiologiche delle carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nell'all. 4</li></ul>
<b>Anomalie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Devono essere esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da penne, piume residui, da sporcizia e/o grumi di sangue</li><li>• Devono essere privi di contusioni gravi (tagli e fratture), sierosità eccessiva.</li><li>• Non devono emanare atipici odori prima e dopo la cottura</li><li>• Non devono avere colore, sapore ed odore anormali</li></ul>
<b>Imballaggio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il prodotto deve essere consegnato in vaschette pellicolate o confezioni sottovuoto, in funzione delle richieste.</li></ul>
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e riportare le seguenti informazioni:<ul style="list-style-type: none"><li>- Sigla IT e/o Italia seguita dalla sigla della provincia o province di allevamento</li><li>- Data di sezionamento o numero di lotto di sezionamento.</li><li>- numero CEE di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;</li><li>- denominazione e sede della ditta produttrice.</li><li>- denominazione di vendita del prodotto-taglio anatomico;</li><li>- data di scadenza;</li><li>- temperatura d'immagazzinaggio raccomandata;</li><li>- stato fisico del prodotto;</li><li>- classe d'appartenenza;</li><li>- l'indicazione: da consumarsi dopo la cottura.</li></ul></li><li>• La durata del prodotto confezionato in vaschetta pellicolata, alla consegna, non deve essere inferiore a 6 giorni</li></ul>

- La durata del prodotto in confezioni sottovuoto non deve essere inferiore a 15 giorni.
  - Il tempo che deve intercorrere tra la consegna e l'utilizzo del prodotto non deve essere superiore a due giorni.
- Modalità d'utilizzo**
- Trasporto**
- Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra +0°C e +4°C
- In particolare:**
- petti di pollo
- Devono avere colore roseo, buona consistenza, e lucentezza tipica;
  - Non devono essere fibrosi, flaccidi o trasudare siero.
  - Devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei
  - Devono essere costituiti da soli muscoli pettorali
  - Devono essere caratterizzati da un peso medio compreso tra 250 e 400 grammi
  - La carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali
- cosce di pollo
- Devono essere costituite da femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  - Le masse muscolari devono essere ben sviluppate
  - Le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza; non devono presentare sierosità, macchie verdastre, ematomi ed edemi
  - La pelle deve essere completamente spennata, spiumata ed esente da traumatismi, residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli; deve essere di colorito giallo-rosa, di consistenza elastica, asciutta alla palpazione digitale
- fesa di tacchino
- Devono corrispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura (peso medio compreso tra 200 e 250g).
  - Deve essere ricavata da petto di tacchino maschio giovane, in ottimo stato di nutrizione
  - Deve essere costituita da soli muscoli pettorali, senza residui di cartilagini o residui ossei, nè pelle
  - La carne deve essere di colore roseo; deve avere una buona consistenza; non deve presentare fibrosità; non deve essere flaccida; non deve presentare edemi ed ecchimosi dopo cottura deve essere tenera, sapida e priva d'odori e sapori anomali
  - Deve avere un peso medio di circa 4 Kg

### **CARNI AVICOLE SURGELATE** (da utilizzarsi per le diete speciali, religiose e per le diete in bianco)

#### **Caratteristiche**

- Devono provenire da animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni
- Le caratteristiche dei prodotti devono essere analoghe a quelle indicate per le carni avicole fresche confezionate sottovuoto e non dovranno essere presenti ingredienti estranei alla carne stessa
- Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo
- Tagli richiesti: petti di pollo, cosce di pollo, fettine pronte tra loro separate di fesa di tacchino o pollo
- Le caratteristiche microbiologiche delle carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nell'all. 4.

#### **Anomalie**

- Non devono presentare fenomeni di brina superficiale, colorazioni anomale, fenomeni d'ossidazione del grasso, bruciature da congelamento, altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo

#### **Imballaggio**

- Devono essere in confezioni originali, sigillate, ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione

#### **Etichetta**

- L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e riportare le seguenti informazioni:
  - Sigla IT e/o Italia seguita dalla sigla della provincia o province di allevamento.
  - data di scadenza;
  - temperatura d'immagazzinaggio raccomandata;
  - stato fisico del prodotto;
  - classe d'appartenenza;
  - l'indicazione: da consumarsi dopo la cottura.

#### **Trasporto**

#### **Modalità d'utilizzo**

- Deve avvenire a temperature di -18°C
- Lo scongelamento deve essere effettuato a 4°C

## **SPIEDINI DI CARNE FRESCHI**

### **Caratteristiche**

- Le carni devono avere le caratteristiche sopra riportate.
- Possono avere quale componente anche pancetta e salsiccia.
- Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo

### **Anomalie**

- Non devono presentare fenomeni di brina superficiale, colorazioni anomale, fenomeni d'ossidazione del grasso, bruciature da congelamento, altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo

### **Imballaggio**

- Devono essere in confezioni originali, sigillate, ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione

### **Etichetta**

- L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente

### **Trasporto conservazione**

- e • Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra +0°C e +4°C

# ***PRODOTTI DI SALUMERIA***

- ✓ **Prosciutto cotto**
- ✓ **Prosciutto crudo**
- ✓ **Bresaola**
- ✓ **Pancetta**
- ✓ **Speck**

## PROSCIUTTO COTTO

### Caratteristiche

- Deve essere prodotto con cosce di suino intere di provenienza comunitaria che devono essere lavorate in macelli e laboratori di sezionamento nazionali autorizzati, che operano in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.
- Deve essere di qualità superiore e precisamente ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale
- Deve essere senza polifosfati e proteine animali (es proteine del latte e/o gelatina) o vegetali estranee alla carne di suino
- Deve essere preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: carne suina, sale, eventualmente aromi naturali, zuccheri, (destrosio e/o altro zucchero non proveniente dal latte), ac. ascorbico come antiossidante, conservante sodio nitrato
- Il grasso di copertura non deve essere eccessivo; deve essere inoltre bianco, sodo e ben rifilato, senza geretto
- Non deve essere un prodotto ricostituito e pertanto le fasce muscolari devono essere ben visibili, intatte, compatte e di colore rosato uniforme
- Deve presentare una buona tenuta della fetta durante il taglio ed una consistenza compatta, mai elastica
- Deve essere caratterizzato da un profumo delicato, sapore gradevole e non deve essere eccessivamente salato
- Nell'interno dell'involucro non deve esserci liquido
- Deve avere una pezzatura media di 7/10 Kg
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui nell'all. 4

### Anomalie

- Non sono ammesse eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, parti ingiallite o con odore e sapore di rancido
- Deve essere privo di: parti cartilaginose, aree vuote (cavità) tra le fasce muscolari, sacche di gelatina, eccessiva presenza di grasso nella parte centrale e di rammollimenti
- Non deve presentare sapore acido, patine esterne
- Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, compresa la presenza di capillari rotti (picchiettature), indici d'emorragie muscolari all'abbattimento, le alveolature proteolitiche da germi alofili, mucosità da lactobacilli e streptococchi, colorazioni atipiche (es inverdimenti da lattobacilli).

### Imballaggio

- L'involucro deve essere idoneo, in materiale plastico o in carta alluminata; il prodotto deve essere confezionato sottovuoto

### Etichettatura

- Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate
- Il prosciutto cotto deve essere munito di dichiarazione riguardante:
  - il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato della coscia di suino);
  - il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;
  - eventuali additivi aggiunti; l'assenza di polifosfati e di proteine del latte;
  - il peso netto del prodotto;
  - data di scadenza e di confezionamento

### Trasporto

- Alla consegna deve avere almeno 60 giorni di conservazione
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura non superiore a + 2°C, +6°C

### Parametri

#### Chimico-fisici

valori medi %	
• Grassi	9.4
• Proteine	18.4
• Acqua/proteine	3.77
• pH	6.0
• Sale	1.8
• Umidità	69.2

## PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

### Caratteristiche

- Deve possedere tutte le caratteristiche relative alla tutela della denominazione di origine dei prosciutti di Parma
- Deve presentare il marchio "PARMA"

- Unici ingredienti ammessi sono: carne di suino e sale
  - Deve essere disossato
  - Deve avere le seguenti caratteristiche:
    - alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari
    - il sapore deve essere dolce, delicato, moderatamente salato
    - l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali
    - il peso non deve essere inferiore ai 7 kg
    - l'umidità sulla parte magra non deve essere superiore al 55/58%
    - la stagionatura non deve essere inferiore ai 14 mesi
- Anomalie**
- Deve essere privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori sgradevoli
- Imballaggio  
Etichettatura**
- Il prodotto fornito deve essere ben pressato e confezionato sottovuoto.
  - Devono essere indicati la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento, o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto
  - Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:
    - Acqua: 62%
    - Sale: 5-5,5%
    - Proteine: 28%
    - Grassi: 5-6%
- Trasporto**
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura non superiore a +4°C

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

### **Caratteristiche**

- Deve possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione concernente la tutela dell'indicazione geografica protetta della bresaola della Valtellina
  - Si richiede il prodotto ottenuto utilizzando il taglio "punta d'anca" di peso minimo 2,5 Kg
  - La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche controllate sino ad un calo peso minimo del 33% e non deve essere inferiore ai 60 giorni
  - Deve presentare i seguenti ingredienti: bovino, sale, spezie, conservante (potassio nitrato)
  - Deve essere di colore rosso rubino uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra e colore bianco per la parte grassa, profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole e moderatamente saporito, mai acido, con consistenza elastica e soda; al taglio deve presentare aspetto compatto senza fenditure
  - Deve essere ben pressata, priva di tendini, aponeurosi e grasso
  - Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui nell'all. 4
- Anomalie**
- Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, ed odori o sapori sgradevoli.
- Imballaggio  
Etichettatura**
- Il budello deve essere privo di feltri fungini
  - Il prodotto può essere posto in reti o confezioni sottovuoto.
  - Devono essere indicati la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento, o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto
  - Nel prodotto sottovuoto l'etichetta deve rispettare quanto previsto dal D. Lgs 109/92 e succ. integraz. Sull'etichetta deve essere riportata la designazione dell'indicazione geografica protetta "Bresaola della Valtellina" in caratteri chiari ed indelebili. Tale designazione deve essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione geografica protetta" e/o dalla sigla I.G.P.

### **Parametri chimico-fisici**

- |                | Valori %          |
|----------------|-------------------|
| • Umidità t.q. | Max 65%           |
| • Grasso       | Medio 4% - max 7% |
| • Proteine     | Min 30%           |
| • Ceneri       | Min 4%            |
| • Sale         | 5%                |

**PANCETTA**  
**Caratteristiche**

- Deve essere tesa, senza cotenna, dolce e affumicata
- Deve essere di provenienza nazionale
- Deve essere preparata esclusivamente con i seguenti ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, priva di lattosio, proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino;
- Deve essere stata sottoposta ad una stagionatura di almeno un mese;
- Deve essere caratterizzata da un profumo delicato, da un sapore equilibrato tra dolce e salato;
- Il grasso deve essere bianco.

**Anomalie**

- Non devono essere presenti fessurazioni, determinate da una scarsa coesione tra grasso e magro, rammollimenti, parti cartilaginose e/o parti ingiallite o con odore e sapore di rancido

**Imballaggio**

- Deve essere confezionata sottovuoto

**Etichettatura**

- Deve avere una pezzatura media di 1.5 - 2 Kg.
- Deve essere munita di dichiarazione riguardante:
  - il tipo di prodotto
  - il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;
  - eventuali additivi aggiunti; l'assenza di polifosfati e di proteine del latte;
  - il peso netto del prodotto;
  - data di scadenza e di confezionamento e numero di lotto.
- Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.
- Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 2°C- +6°C.

**SPECK**  
**Caratteristiche**

- Deve possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione concernente la tutela dell'indicazione geografica protetta dello speck Alto Adige
- Deve essere preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: suino, sale, spezie, erbe aromatiche, ascorbato di sodio, nitrato di sodio;
- Deve essere stata sottoposto ad una stagionatura di almeno 5-6 mesi;
- Deve essere caratterizzata da un profumo delicato, da un aroma equilibrato tra il dolce e l'affumicato;
- Il grasso deve essere bianco.

**Anomalie**

- Non devono essere presenti fessurazioni, determinate da una scarsa coesione tra grasso e magro, rammollimenti, parti cartilaginose e/o parti ingiallite o con odore e sapore di rancido

**Imballaggio**

- Deve essere confezionato sottovuoto

**Etichettatura**

- Deve essere munito di dichiarazione riguardante:
  - il tipo di prodotto
  - il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;
  - il peso netto del prodotto;
  - data di scadenza e di confezionamento e numero di lotto.
- Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.
- Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 2°C- +6°C.

# ***PRODOTTI ITTICI SURGELATI***

- ✓ **Prodotti della pesca surgelati**

## PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

### Caratteristiche

- Deve provenire da stabilimenti di produzione e confezionamento comunitari autorizzati ai sensi del Reg. Ce 853/04 ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, o, se extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE
- **La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.**
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza
- Il pesce surgelato deve avere i seguenti requisiti:
  - essere in buono stato di conservazione
  - essere accuratamente pulito
  - essere privo di spine, cartilagini, membrane scure, pelle o porzioni di pelle, pinne o loro residui, resti di visceri ed organi interni
  - presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
  - la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica
  - l'odore, il sapore e la consistenza dopo la cottura in acqua bollente, senza aggiunta di sale o altri ingredienti, devono essere tipici della specie e la consistenza deve essere soda
- Le tipologie di pesce richieste possono essere: platessa, nasello o merluzzo, halibut, pesce spada, verdesca, palombo, bastoncini di pesce impanati, bocconcini di merluzzo
- La pezzatura dei filetti di pesce deve essere omogenea e costante.
- Il pesce surgelato deve presentare i parametri microbiologici riportati nell'all.4.

### Filetti e trance

- **Non devono presentare:**
  - macchie di sangue;
  - pinne o resti di pinne;
  - residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle);
  - residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.
- I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm
- In particolare per i filetti di merluzzo surgelati senza spine si richiede che su un campione di 7 kg di pesce non siano rintracciate: n° 5 di spine di lunghezza inferiore a 10mm su una superficie di 4 cmq; n° 1 pinna di pesce su una superficie di 4 cmq; n° 1 spina lunga da 2 mm a 40 mm; n° 1 spina pari o superiore a 40 mm di lunghezza; n°1 pinna di pesce che superi una superficie di 4 cmq.

### Anomalie

- I tranci devono essere regolari, interi o divisi
- Allo scongelamento il pesce non deve sviluppare odore di rancido, ammoniacale o comunque sgradevole
- Devono essere assenti colorazioni anormali, ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari; la consistenza non deve assolutamente essere gessosa, spugnosa o lattiginosa
- Non devono essere presenti: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti o disidratazioni superficiali, macchie di ruggine (irrancidimento dei grassi), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie o grumi di sangue
- Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici od antisettici
- Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Non si devono pertanto evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili sulle confezioni o all'interno delle stesse).

### Imballaggio

- Deve essere in confezioni chiuse e sigillate, ovvero contenuti in un involucro impermeabile protettivo sigillato e successivamente imballato per il trasporto
- I materiali a contatto con i prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche ed in particolare devono essere:
  - tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca;
  - tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute umana;

- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione dei prodotti della pesca
- Etichettatura**
- Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi.
  - L'etichettatura deve presentare tutte le indicazioni previste dalle leggi vigenti
  - Su ogni confezione deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura, che deve corrispondere a quello fatturato. La glassatura non deve superare il 10% per i filetti di platessa ed 20 % per gli altri prodotti.
- Trasporto**
- La temperatura deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18°C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C
  - La consegna dei prodotti della pesca surgelati alle cucine deve avvenire con veicoli costruiti o attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti
- In particolare:**
- Bastoncini di pesce impanati**
- Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo (*Gadus morhua* o *Merluccius hubbs*) ed avere pezzatura omogenea.
  - Il contenuto in merluzzo deve essere almeno del 65%
  - Non devono essere presenti conservanti od additivi.
  - Devono essere assenti pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione.
  - La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto.
  - Le carni devono essere di colore bianco, prive di macchie e colorazioni anormali. Devono inoltre, avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente).
  - L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole.
  - Il sapore deve essere privo di retrogusti.
  - Non devono essere prefritti.
  - Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi
- Bocconcini di merluzzo impanati**
- Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo (*pollack d'Alasca*) ed avere pezzatura omogenea.
  - Devono essere lavorati a bocconcini rotondi del diametro di cm 4
  - Non devono essere presenti conservanti.
  - Devono essere assenti pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione.
  - La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto.
  - Le carni devono essere di colore bianco, prive di macchie e colorazioni anormali. Inoltre devono avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente).
  - L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole.
  - Il sapore deve essere privo di retrogusti.
  - Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi

Platessa (*Pleuronectes platessa*)

ABTV (azoto basico volatile)	15-20 mg/100gr. Indice di alterazione >30mg/100gr
TMA-N (trimetilammina)	Indice di alterazione 4-5 mg/100gr (per le specie pescate in acqua temperate)
Hg	<0.5 mg/Kg

Nasello/Merluzzo (*Merlucius spp*)

ABTV	12-20 mg/100gr. Indice di alterazione >35mg/100gr
TMA-N	<1 mg/100gr. Indice di alterazione 8 mg/100gr
Hg	<0.5 mg/Kg

Palombo (*Mustelus spp*)

Hg	<0,5 mg/Kg
----	------------

Bastoncini di merluzzo

ABTV (azoto basico volatile)	12-20 mg/100gr. Indice di alterazione >35mg/100gr
TMA-N (trimetilammina)	<1 mg/100gr. Indice di alterazione 8 mg/100gr

Halibut (*Hippoglossus hippoglossus*)

Hg	<1 mg/Kg
----	----------

Pesce spada (*Xyphias gladius*)

Hg	<1 mg/Kg
----	----------

## ***PRODOTTI IN SCATOLA***

- ✓ **Pomodori pelati**
- ✓ **Tonno in scatola**
- ✓ **Olive denocciolate**
- ✓ **Succhi di frutta**
- ✓ **Confettura di frutta**

## POMODORI PELATI

### Caratteristiche

- Devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, immersi in liquido di governo
- I frutti devono essere interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle, di peduncoli e di parti depigmentate
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto
- Devono essere privi di antifermentativi, acidi e metalli, conservanti e coloranti
- I pomodori pelati confezionati in banda stagnata devono provenire dall'ultimo raccolto
- Non devono avere parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia
- I contenitori devono essere in banda stagnata
- Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, punti di corrosione interni
- L'etichetta deve riportare la quantità netta di prodotto e il peso del prodotto sgocciolato.
- Il contenitore o il dispositivo di chiusura devono recare impressa o litografata o apposta in modo indelebile la dicitura d'identificazione del lotto di produzione.
- All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 3 anni di conservazione

### Anomalie

### Imballaggio

### Etichettatura

## TONNO IN CONSERVA

### Caratteristiche

- Deve essere al naturale o in olio di oliva
- Deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE
- Deve essere costituito da un trancio intero costituito da un'unica porzione di carne, ottenuto da un taglio trasversale della massa muscolare.
- Deve presentare odore gradevole, colore rosa uniforme in tutte le sue parti, consistenza omogenea e compatta
- Il contenuto in istamina deve essere < 200 ppm
- Il prodotto non deve presentare consistenza stopposa, vuoti, macchie, ossidazioni e parti estranee (spine, pelle, squame e grumi di sangue),
- Deve essere fornito in contenitori in banda stagnata, privi di difetti come punti di ruggine, ammaccature, corrosioni interne
- Le pezzature devono essere di dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato
- Alla consegna il prodotto deve avere una durata di almeno 24 mesi.

### Anomalie

### Imballaggio

### Etichettatura

## OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE

### Caratteristiche

- Devono essere di provenienza nazionale o comunitaria
- Devono essere in salamoia
- Devono essere prive di noccioli
- Devono essere prodotte esclusivamente con i seguenti ingredienti: olive, sale, ac. citrico e lattico come correttori di acidità, e acido ascorbico come antiossidante; prive di stabilizzanti od altri additivi;
- Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso

### Imballaggio

## SUCCHI DI FRUTTA

### Caratteristiche

- Devono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero
- **Devono avere un tenore minimo di succo e/o purea pari al 40-50% di frutta**
- **Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti**
- Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate
- Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, arancia
- Devono essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne

### Anomalie

- alterino la composizione
- Imballaggio**
- Devono essere confezionati in bottiglie di vetro da 125 ml , contenitori tetra-brick da 200 ml o in contenitori tetra-brick da 1 litro in funzione delle esigenze
- Etichettatura**
- L'etichetta deve riportare la dicitura "frutta...% minimo".
  - Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere di almeno 12 mesi.

### **CONFETTURE DI FRUTTA**

- Caratteristiche**
- Deve essere del tipo extra, ottenute cioè dalla mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, fragola
  - Il prodotto deve essere privo di aromi e coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti
  - La quantità di polpa utilizzata, rispetto agli zuccherini, non deve essere inferiore al 45%
- Imballaggio**
- Le confezioni sigillate devono essere monoporzione di circa 30 grammi o di barattoli in vetro da 500 grammi in funzione delle esigenze

# ***OLI***

- ✓ **Olio extravergine di oliva e olio d'oliva**

## **OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA E OLIO DI OLIVA**

### **Caratteristiche**

- Deve essere limpido, privo di impurità ed avere sapore gradevole non eccessivamente forte, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive
- Deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra-vergine d'oliva con acidità inferiore all'1% "
- L'olio extra-vergine deve essere prodotto con olive di provenienza esclusivamente italiana
- Se sottoposto ad un panel test l'olio extravergine deve essere caratterizzato da un punteggio non inferiore a 6.5, senza tolleranze.
- L'ufficio comunale competente potrà richiedere l'uso di olio d'oliva per gli utilizzi da esso definiti. Il prodotto deve avere le medesime caratteristiche di freschezza, d'imballaggio e conservazione dell'olio extravergine d'oliva

### **Anomalie**

- Il prodotto non deve presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.

### **Imballaggio**

- Le confezioni devono essere da 1 litro, dotate di idoneo sistema di chiusura, recante impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione
- I contenitori devono essere sigillati, opachi, scuri, in vetro o banda stagnata
- Nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente perfetto
- I contenitori metallici non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti

### **Etichettatura**

- Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi
- Deve essere indicata la provenienza delle olive.
- L'etichetta dell'olio extravergine di oliva deve presentare le diciture "olio extravergine di oliva di prima spremitura freddo" e "olio extravergine di oliva 100% italiano".

### **Parametri**

#### **chimico-fisici**

- acidita' % max 1.0%
- n°di perossidi meq/02/kg max 10
- trinoleina % max 0,35
- spettrofotometria k 232 max 2,1
- spettrofotometria k 270 max 0,160

# ***ORTAGGI E FRUTTA***

- ✓ **Ortaggi surgelati**
- ✓ **Ortaggi freschi**
- ✓ **Legumi secchi e surgelati**
- ✓ **Frutta fresca**

## **ORTAGGI SURGELATI**

### **Caratteristiche**

- Devono provenire da produttori CEE, preferibilmente italiani
- Devono essere di selezione accurata, con il colore e l'odore tipici del buon prodotto, puliti, mondati e tagliati, con pezzi ben separati, di consistenza non legnosa o spappolata
- Devono essere gradevoli al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere
- L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore ed il grado di integrità del prodotto stesso
- Devono riportare "elevato grado di interezza", ovvero il 90% del peso deve essere costituito da unità intere
- Ortaggi richiesti: fagiolini fini (calibro inferiore a 9 mm) o finissimi (calibro compreso tra 9 e 6 mm), piselli fini/finissimi, spinaci a cubetti, erbe, minestrone di verdura, punte di asparagi, mais, macedonia di verdure, carotine baby, funghi misti e champignon, patate novelle, ecc.
- Le caratteristiche microbiologiche cui devono essere conformi sono riportate nella scheda n° 14

### **Anomalie**

- Devono essere esenti da corpi estranei (materiale vegetale proveniente da altre piante innocue o della stessa pianta, compresi i semi, insetti e qualsiasi altro materiale estraneo al prodotto) e terrosità
- Non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto (provocate ad es. da insetti o malattie), parti staccate dal corpo principale, imbrunimenti, fili o parti fibrose
- Non devono in alcun modo presentare segni di un avvenuto parziale scongelamento (ad es. formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e grumi all'interno)

### **Imballaggio**

- Le confezioni devono essere costituite da buste di polietilene originali e sigillate ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione

### **Etichettatura**

#### **Trasporto**

- La durata alla consegna deve essere di almeno 12 mesi
- La temperatura di trasporto deve essere di -18°C

#### In particolare

#### Fagiolini fini

- Non sono ammesse forniture che su 1000 grammi di prodotto campione contengano più di n° 10 fagiolini non spuntati (ovvero fagiolini che presentano ancora una o entrambe le estremità non spuntate) e/o più di n° 20 fagiolini macchiati (ovvero fagiolini che presentano macchie esterne),

#### Punte di asparagi

- Non devono presentare baccelli con filo legnoso non commestibile
- Devono essere poco fibrosi: cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituito da parte fibrosa
- Devono riportare un elevato grado di interezza: il 90% del prodotto deve essere costituito da unità intere

#### Carote a rondelle o baby

- Devono riportare un elevato grado di interezza.
- I prodotti non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto, corpi estranei; taglio imperfetto

#### MINISTRONE SURGELATO

- Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 12 diverse verdure)
- Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10x10 (esclusi i legumi)
- Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere
- Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto
- La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato

#### Piselli fini/finissimi

- Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi
- La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura)
- Devono avere l'odore tipico di un buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato che su prodotto cotto, e cioè zuccherino

(dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anormali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuti a cattiva lavorazione

Spinaci a cubetti e in foglia

- Si richiede un prodotto molto pulito, privo di terra, di terriccio e di parti asportabili dell'ortaggio
- Non devono essere presenti insetti e loro frammenti
- Non è ammesso il prodotto in cui si rilevino macchie di colore contrastante con il normale colore, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici, corpi estranei, porzioni scolorite

## ORTAGGI FRESCHI

### Caratteristiche

- Devono essere di prima scelta o extra se la prima scelta non è disponibile
- Devono essere di provenienza nazionale o comunitaria
- Devono avere adeguato sviluppo e maturazione naturale
- Devono arrivare a destinazione fresca e matura in modo omogeneo
- Devono essere puliti e di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei
- Devono essere di recente raccolta
- Devono essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei
- Al giusto grado di maturazione
- Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità di peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%
- I parametri microbiologici cui devono essere conformi sono riportati nelle schede n° 15 e 16.

### Anomalie

- Non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione
- Non devono essere danneggiati per eccessiva conservazione
- **Non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti derivati, necrosi, ecc.).**
- Non devono presentare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature
- Devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari
- Non devono essere eccessivamente bagnate

### Etichettatura

- Deve avere chiaramente indicata la provenienza
- Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà di prodotto, dalla qualifica di selezione, dalla calibratura se prevista e dalla provenienza

### Imballaggi

- Devono essere nuovi

**Oltre alle caratteristiche generali, che devono essere rispettate per tutti gli ortaggi, di seguito vengono indicate le specifiche particolari per alcuni prodotti:**

#### Carote

- **Devono essere novelle, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità esterna**
- **Non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei**
- Il calibro minimo accettabile per le carote di radice grande è di 20 mm di diametro o peso di 50g

#### Cipolle e aglio

- Devono essere interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo
- I bulbi di aglio devono essere sani, intatti, compatti, puliti, esenti da parassiti ed altri danni, sufficientemente secchi per l'uso previsto,
- Non devono essere trattati con antigermoglianti

#### Ortaggi a foglia

- Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei

#### Insalate

- Devono essere esenti di danni da gelo
- Deve essere sempre indicata la denominazione
- I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo
- Le lattughe devono avere un peso medio di 150 g per cesto
- Non sono ammesse le varietà caratterizzate da un sapore amaro (es cicoria o indivia)

### Pomodori per insalata

- Devono essere forniti sia quelli tondi (compresi i pomodori ciliegia) che costolati . Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei
- Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni
- Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi
- Il calibro minimo accettabile (ad eccezione dei pomodori ciliegia) è di 35 mm.

### Zucchine

- Devono essere di peso compreso tra 100/200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, esenti da danni o da cavità interne, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei

### Melanzane

- Devono essere intere, sane, pulite fornite di calice e peduncolo
- La maturazione deve essere sufficiente senza che la polpa sia fibrosa o legnosa
- Il peso minimo accettabile per ogni melanzana è di 100g

### Peperoni dolci

- Devono essere interi, freschi, ben sviluppati, consistenti nella polpa, privi di lesioni di cicatrizzazione e muniti di peduncolo, esenti da danni da gelo

### Finocchi

- Devono avere un diametro minimo di 60 mm

### Patate

- Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata
- Devono essere prive di terra, ammaccature
- Non devono presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente; devono essere immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura
- Non devono presentare tracce di solanina e non devono essere trattate con antigerminanti.
- Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta
- Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una singola coltivazione e varietà
- Il peso delle patate deve essere compreso tra 60 e 270g. Pesi inferiori a 60g saranno ammessi esclusivamente per le patate novelle

## **FRUTTA FRESCA ED AGRUMI**

### **Caratteristiche**

- La merce fornita deve appartenere alla 1ª categoria commerciale, ossia essere un prodotto di buona qualità esente da difetti e di presentazione gradevole. Nel caso in cui sul mercato non vi sia disponibilità di frutta di 1ª categoria oppure la frutta fornita non sia di gradimento dell'Ufficio comunale competente deve essere fornita frutta di qualità extra al prezzo di quella di 1ª categoria.
- Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore; la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.
- Devono essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie richiesta nell'ordinazione
- Devono avere calibratura e grammatura, in linea massima di grammi 150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc.
- Devono essere di omogenea ed uniforme maturazione.
- Devono avere raggiunto la maturazione fisiologica che li renda adatta al pronto consumo o essere bene avviata a maturazione ottimale nello spazio di due o tre giorni
- Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte di prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione
- Devono essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione o gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione; non devono inoltre presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione
- La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità.

### **Anomalie**

- Non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione
- Non devono essere danneggiata per eccessiva conservazione
- Non deve portare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature,

abrasioni, screpolature

- Non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta e della verdura, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...
- Non devono presentarsi umida di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in frigorifero
- Devono essere nuovi
- Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla calibratura, se prevista, e dalla provenienza

## **Imballaggi**

### **Etichettatura**

#### **In particolare:**

##### Mele

- Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es. golden delicious, stark delicious, red delicious, stayman red, jonathan)
- Sono da escludere le mele con polpa farinosa
- Si richiede un calibro minimo di 70 mm

##### Pere

- Devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, kaiser, conference, decana, ecc...) tra quelle a miglior conservabilità
- Si richiede un diametro minimo di 55 mm, misurato nel punto di massima grossezza, per le varietà frutto grosso e di 50 mm per le altre varietà; non è obbligatorio rispettare un calibro minimo per le forniture di pere estive commercializzate prima del 1° agosto (es. coscia gen tile, precoce di altedo etc)

##### Uva bianca e nera

- A rotazione, varietà Italia e Regina
- Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature e senza residui di antiparassitari

##### Arance

- Deve essere esente da tracce di attacchi di parassiti e di muffe
- Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%
- Devono essere di consistenza soda, con scorza liscia e polpa di colore brillante
- Non devono essere presenti macchie anormali sulla superficie
- Devono essere da tavola quindi di facile pelatura e non da spremuta
- Devono avere un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, non inferiore a 53 mm
- Non devono essere trattate con difenile

##### Mandarini, clementine senza semi e mandaranci

- Possibilmente privi di semi
- Devono essere consistenti e succosi, con un contenuto minimo di succo del 40%
- Devono essere interi, sani, senza danni da gelo.
- La buccia deve avere colore uniforme.
- Non sono ammessi frutti con un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, inferiore a 45 mm per i mandarini comuni e a 35 mm per clementine e monreal

##### Pesche

- Devono essere a pasta bianca e gialla
- Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione
- Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 51/56 mm

##### Banane

- Non devono essere completamente mature; devono essere intatte, intere, sode, col peduncolo sano senza piegature né tracce di disseccamento,
- Il peso medio di ogni frutto deve essere compreso tra 145/175g, il calibro tra 40/50mm,

##### Ciliegie

- Devono essere provviste di peduncolo e non presentare lesioni, ammaccature, bruciature o difetti provocati dalla grandine

##### Prugne, susine

- Devono avere la polpa soda ed essere prive di difetti
- Non sono ammesse susine con diametro inferiore a 25 mm

##### Albicocche

- Devono essere intere, pulite e sane, prive di lesioni o attacchi di origine parassitaria
- Il colore deve essere omogeneo con sfumature più o meno intense
- La polpa deve essere arancione o arancione scuro, succosa, non farinosa
- Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 30 mm

##### Kiwi

- Devono avere buccia marrone dorata, ricoperta di leggera peluria, essere morbidi

al tatto, con polpa verde e succosa, di sapore dolce acidulo

- Devono essere privi di odori e sapori estranei
- Non devono essere avvizziti e molli, doppi o multipli
- Non deve essere presente il peduncolo
- Ogni frutto deve essere caratterizzato da un peso non inferiore a 60 g e da un diametro non inferiore ai 45 mm
- Devono essere ben formate, intere, consistenti e mature; senza fessurazioni e/o ammaccature
- Il peduncolo deve essere lungo al massimo cm. 5
- Devono essere puliti, integri, ben sviluppati
- Devono essere di peso elevato rispetto al volume e presentare una buccia senza ammaccature e spacchi
- Devono emanare il profumo caratteristico
- Devono presentarsi intere, sane, con peduncolo verde, non secco
- Devono essere consistenti, senza rammollimenti, lucide e brillanti
- Non devono essere presenti muffe ed ammaccature

Angurie

Meloni

Fragole

La tipologia di frutta fornita deve rispettare il seguente calendario stagionale.

Gennaio	arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, mandaranci, clementine senza semi
Febbraio	arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, clementine senza semi
Marzo	arance, banane, mele, pere, kiwi
Aprile	banane, mele, pere, kiwi, nespole, fragole
Maggio	fragole, banane, ciliegie, nespole, mele, pere, albicocche, pesche noci
Giugno	albicocche, pesche, prugne, banane, ciliegie, fragole, mele, pere estive, anguria, meloni
Luglio	albicocche, angurie, ciliegie, meloni, pere estive, pesche, susine, banane
Settembre	uva, banane, prugne, mele, pere, pesche, susine,
Ottobre	uva, mele, pere, kiwi, banane, mapo
Novembre	pere, mele, mandarini, banane, mandaranci, arance, kiwi, clementine senza semi
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine senza semi

**LEGUMI SECCHI E SURGELATI**

**Caratteristiche**

- Devono essere di pezzatura uniforme
- Devono presentarsi con aspetto sano, esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea
- Devono essere puliti e sani
- Tipo richiesto: fagioli di diverse tipologie (borlotti, cannellini, di Spagna,...), lenticchie, ceci, miscele di legumi
- Nel periodo primavera/estate si richiede la fornitura di legumi surgelati per evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale

**Anomalie**

- Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc)
- Non devono presentare semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati
- Non devono presentare attacchi di parassiti

**Imballaggio**

**Etichettatura**

- Devono essere consegnati in confezioni originali sigillate da 0,5 – 1 kg
- La durata del prodotto alla consegna deve essere di almeno un anno.

# ***OVOPRODOTTI***

- ✓ **Uova fresche**
- ✓ **Uova pastorizzate**

## **UOVA FRESCHE categoria "A"**

### **Caratteristiche**

- Le uova devono essere esclusivamente di gallina allevate all'aperto ed alimentate solo con vegetali, di provenienza nazionale, fresche, ed avere tutte le caratteristiche appartenenti alla categoria "A" quali:
  - peso: da 65 gr. a 70 gr.
  - guscio e cuticola: normali, puliti, intatti
  - camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
  - albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
  - tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
  - germe: sviluppo impercettibile;
  - odore: prive di odori estranei (es paglia e simili)

### **Imballaggio etichettatura**

**ed**

- Non devono essere state pulite con trattamenti umidi, né prima né dopo la classificazione
- Non devono essere state sottoposte a trattamenti di conservazione né essere state refrigerate prima della consegna
- Il Comune potrà richiedere l'utilizzo di uova fresche per la preparazione delle frittate.
- Devono rispondere alle caratteristiche microbiologiche riportate nell'all. 4.
- Devono essere in confezioni originali
- Gli imballaggi devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e loro successive modifiche.
- In particolare l'imballaggio deve riportare la dicitura relativa ad uno dei tre sistemi di allevamento (all'aperto, a terra, in gabbie) e su ogni uovo devono essere riportate le informazioni che assicurano la rintracciabilità (codice di stabilimento di produzione, numero che identifica il tipo di allevamento, sigla del Paese di provenienza).
- Le uova fornite devono avere un periodo di conservazione di 21 giorni
- La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento
- Il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna

### **Modalità di utilizzo**

## **UOVA PASTORIZZATE FRESCHE**

### **Caratteristiche**

- Le uova pastorizzate confezionate devono essere ottenute esclusivamente da uova di gallina, intere, sgusciate, di categoria A.
- Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere stati preparati conformemente al DLgs. n°65 del 4/02/93
- Non devono contenere additivi
- Devono avere, alla consegna, una durata di almeno 20 giorni
- Devono essere confezionate in confezioni da 1 lt
- Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.
- Le confezioni, una volta aperte, devono essere utilizzate immediatamente.
- Il contenuto non utilizzato deve essere eliminato. Non è ammessa la presenza nei frigoriferi di confezioni non sigillate.

### **Etichettatura**

### **Imballaggio**

### **Trasporto**

### **Modalità di utilizzo**

# ***AROMI E SPEZIE***

- ✓ **Spezie ed erbe aromatiche**
- ✓ **Zafferano**

**SPEZIE** (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, ecc) **ED ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate** (origano, maggiorana, timo, noce moscata, ecc)

**Caratteristiche**

- Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale
- Basilico, salvia, rosmarino, prezzemolo possono essere forniti freschi o surgelati
- Non devono presentare invasioni da parassiti

**Anomalie**

**Imballaggio**

- Le confezioni di spezie devono essere di peso non superiore ai 50 grammi
- Le confezioni di erbe aromatiche essiccate devono essere di peso inferiore a 500 g

**ZAFFERANO**

**Caratteristiche**

**Imballaggio**

- Deve essere in polvere
- Deve essere in involucri monodose sigillati

## ***PRODOTTI VARI***

- ✓ **Sale**
- ✓ **Zucchero semolato**
- ✓ **Preparati per brodo**
- ✓ **Miele**
- ✓ **The**
- ✓ **The deteinato**
- ✓ **Aceto**
- ✓ **Orzo solubile**
- ✓ **Acqua minerale naturale**

## ZUCCHERO

### **Caratteristiche**

- Deve essere di barbabietola o di canna
- Deve essere fornito in confezioni integre ed a tenuta
- Non deve contenere impurezze o frammenti di insetti

## **SALE**

### **Caratteristiche**

- Tipi richiesti: fino e grosso
- Il sale grosso deve essere marino integrale o iodato/iodurato
- Il sale fino deve essere iodato/iodurato, conforme al D.M. 255 dell'1/08/90.
- Il sale fino può esser addizionato di antiagglomeranti alle condizioni previste dal D.M. 31/03/65 e sue successive modifiche.
- Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale .

### **Etichettatura**

L'etichetta deve riportare :

- nella denominazione di vendita la specifica destinazione d'uso;
- il tipo d'estrazione da cui si ottiene il sale;
- la specificazione inerente forma di presentazione(fino/ grosso) e l'eventuale processo di lavorazione.

### **Parametri chimico-fisici**

#### **contenuti medi**

- NaCl 96%
- MgCl<sub>2</sub> 0.11%
- MgSO<sub>4</sub> 0.01%
- KCl 0.01%

## PREPARATI PER BRODO (Estratti per brodo vegetali e a base di carne)

### **Caratteristiche**

- Devono essere preparati per idrolisi di proteine di origine vegetale e/ o animale
- Possono essere in forma di polvere o pasta con ingredienti omogeneamente distribuiti
- Non devono contenere grassi idrogenati e glutammato monosodico

### **Anomalie**

- Devono essere esenti da sapori e odori anomali

### **Imballaggi**

- Devono essere forniti in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili

## MIELE

### **Caratteristiche**

- Deve essere di provenienza nazionale o comunitaria
- Il colore può variare dal giallo paglierino fino al bruno scuro, l'odore deve essere caratteristico della specie botanica da cui proviene, il sapore deve essere dolce, fruttato o floreale

### **Alterazioni**

- Deve essere di consistenza fluida
- Non deve presentare odore di fumo, pungente e di fermentato, sapore acido
- Non deve presentare sapore od odore estranei; avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente; essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi; presentare una acidità modificata artificialmente; essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine

### **Imballaggio**

- Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia
- Le confezioni devono essere, in base alle esigenze, monoporzione o in vasetti di vetro da 500 grammi

## THE

### **Caratteristiche**

### **Alterazioni**

- Deve essere fornito in bustine integre
- Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc
- Non deve presentare sapore od odore estranei
- Non deve contenere additivi

### **Etichettatura**

- Deve avere la durata di almeno 1 anno

## THE DEINATO

- Caratteristiche**
- Deve essere fornito in bustine integre
  - Deve avere le seguenti caratteristiche:
    - non deve contenere più della 0,1 % di caffeina sulla sostanza secca;
    - il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm;
    - il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%
    - non deve contenere alcun additivo
- Etichettatura**
- Deve avere la durata di almeno 1 anno

#### **ACETO**

- Caratteristiche**
- Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%
  - Deve essere bianco
- imballaggio**
- Deve essere fornito in bottiglie di vetro da 1 e 2 litri i

#### **ORZO SOLUBILE**

- Caratteristiche**
- Deve essere fornito orzo tostato solubile
  - Non deve contenere altri ingredienti e additivi
- Alterazioni**
- Non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei
- Imballaggio**
- Deve essere fornito in confezioni munite di sistema a chiusura del peso di 120 grammi circa
- Etichettatura**
- Deve avere la durata di almeno 1 anno

#### **ACQUA MINERALE NATURALE**

- Caratteristiche**
- Deve essere naturale, minimamente mineralizzata od oligominerale (residuo fisso compreso tra 50 mg/l e 500 mg/l) per i bambini al di sopra dei 3 anni ed adulti
  - I nitrati non devono essere superiori a 10 mg/l
- Imballaggio**
- devono essere in bottiglie in PET da 0,5 litro, 1 litro, 1,5 litri in funzione delle necessità e di quanto richiesto da competente Ufficio Comunale

## ***PRODOTTI BIOLOGICI***

I prodotti debbono arrivare nelle cucine, confezionati in contenitori chiusi ed essere muniti di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui al regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

Gli eventuali prodotti di provenienza extracomunitaria, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art. 11 del Reg. CEE 2092/91 e succ. modif. ed

## ***PRODOTTI PER DIETE SPECIALI***

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie.

Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dalle norme vigenti concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti:

1. alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e formaggi di capra o pecora, latte, yogurt e gelati di soia, budini di riso,)
2. alimenti per celiaci quali ad esempio pasta (senza glutine, di riso, di mais) in formati diversi, pane, prodotti per impanare, salumi, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati, budini etc.  
A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'associazione italiana celiachia.

Anche per i prodotti per le diete speciali sono richieste le caratteristiche di base descritte dal capitolato per i prodotti analoghi L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

## Allegato 4 – Limiti microbiotici

SCHEDA N. 1

TIPOLOGIA: <b>PANE GRATTUGIATO</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	10 <sup>5</sup> UFC / g	Marshall J. P. 1910 <sup>2</sup> 86	
COLIFORMI	10 <sup>2</sup> UFC / g	Marshall J. P. 1986	
LIEVITI E MUFFE	10 <sup>3</sup> UFC / g	Marshall J. P. 1986	

SCHEDA N. 2

TIPOLOGIA: <b>FARINA</b>			
PARAMETRI MERCEOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
FILTH TEST	< 50 insetti o loro frammenti/50 g su 6 u. c. < 1 pelo di roditore/50 g su 6 u.c.	Norma FDA/USA	

SCHEDA N.3

TIPOLOGIA: <b>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO / PASTA ALL'UOVO SECCA</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^4$ UFC / g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC / g su 2 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC / g su 3 u.c. $\leq 10^3$ UFC / g su 2 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g su 5 u. c.		Legge n. 283/62 art. 5 Circ. Min. San 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 $\leq 100$ UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 4

TIPOLOGIA: <b>GNOCCHI E PASTA FARCITA INDUSTRIALE (pasta fresca confezionata)</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^5$ UFC / g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC / g su 2 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC / g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC / g su 1 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	$\leq 10^2$ UFC / g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC / g su 1 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g su 5 u. c.		Legge n. 283/62 art. 5 Circ. Min. San 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 $\leq 100$ UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
<b>BACILLUS CEREUS</b>	$\leq 10^4$ UFC / g		Nota Rapp. ISTISAN 89/9

SCHEDA N. 5

TIPOLOGIA: <b>PROSCIUTTO COTTO</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	10 <sup>4</sup> /g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press Normativa francese	
ESCHERICHIA COLI	< 10 / g	Normativa francese	D. L. 04/02/1993 N. 65
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 /g	Normativa francese	D. L. 04/02/1993 N. 65
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	< 10 /g	Normativa francese	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 ≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 6

TIPOLOGIA: <b>BRESAOLA</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
SALMONELLA spp.	M = m n = 5 c = 0 Assente in 25 g	EN/ISO 6579	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 ≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 7

TIPOLOGIA: <b>CARNI BOVINE FRESCHE CONFEZIONATE - CARNI SUINE FRESCHE CONFEZIONATE</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	M = 10 <sup>6</sup> m = 10 <sup>5</sup> n = 5 c = 2	Tiecco –1997 ISS 1985	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93-GU n 291 del 13/12/93
ESCHERICHIA COLI	M = 10 <sup>2</sup> m = 10 n = 5 c = 2	Tiecco –1997 ISS 1985	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93-GU n 291 del 13/12/93
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 <sup>2</sup> m = 10 n = 5 c = 2	Tiecco –1997 ISS 1985	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93-GU n 291 del 13/12/93
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	< 5*10 <sup>2</sup> /g		D. P. R. 01/03/92 n. 227
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 2		D. P. R. 01/03/92 n. 227 Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 ≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 8

TIPOLOGIA: <b>CARNI AVICOLE (prelievo effettuato su massa muscolare)</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	M = 10 <sup>7</sup> m = 10 <sup>6</sup> n = 5 c = 2	Gelosa I in Industrie Alimentari –1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna “Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93 – G.U: n 291 del 13/12/93
ESCHERICHIA COLI	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 <sup>2</sup> n = 5 c = 2	Gelosa I in Industrie Alimentari –1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna “Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93 – G.U: n 291 del 13/12/93
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 <sup>2</sup> n = 5 c = 2	Gelosa I in Industrie Alimentari –1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna “Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93 – G.U: n 291 del 13/12/93
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 <sup>2</sup> n = 5 c = 2	Gelosa I in Industrie Alimentari –1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna “Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93 – G.U: n 291 del 13/12/93
SALMONELLA spp.	n = 5 c = 0 Assente in 10 g dal 1/1/2006 Assente in 25 g dal 1/1/2010	EN/ISO 6579	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 ≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 9

TIPOLOGIA: <b>YOGURT CONFEZIONATO</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
BATTERI LATTICI	$> 10^6 / g$		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
COLIFORMI	$\leq 10 / ml$		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10 / ml .$		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 $\leq 100 \text{ UFC / g}$	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 0		D. P. R. 14/01/1997 n. 54

SCHEDA N. 10

TIPOLOGIA: <b>BURRO</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
COLIFORMI	M = 10 m = 0 n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/1997 n. 54
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 <sup>2</sup> / g		Allegato al titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/1993
MUFFE	< 10 <sup>2</sup> / g		Allegato al titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/1993
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 ≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 0	EN/ISO 6579	D. P. R. 14/01/1997 n. 54 Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 11

TIPOLOGIA: CRESCENZA / MOZZARELLA /ROBIOLA /PRIMOSALE (formaggi freschi a pasta molle)			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
ESCHERICHIA COLI	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 <sup>2</sup> n = 5 c = 2		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 D. P. R. 14/01/97 n. 54
COLIFORMI (a 30°C)	M = 10 <sup>5</sup> m = 10 <sup>4</sup> n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 <sup>2</sup> n = 5 c = 2		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 D. P. R. 14/01/97 n. 54
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Non rilevabili in 25 g n = 5 c = 0	Metodo europeo di screening del LCR per il latte	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g . n = 5 c = 0		D. P. R. 14/01/97 n. 54
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 ≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 12

TIPOLOGIA: <b>RICOTTA DI VACCA</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
ESCHERICHIA COLI	<10/g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93
STAFILOCOCCO AUREO	<102/g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Non rilevabili in 25 g n = 5 c = 0	Metodo europeo di screening del LCR per il latte	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g .		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 D. P. R. 14/01/97 n. 54
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 ≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 13

TIPOLOGIA: <b>PRODOTTI ITTICI CONGELATI</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	$< 10^6$ UFC / g	G.M.P.	
COLIFORMI	$< 10^3$ UFC / g	G.M.P.	
COLIFORMI FECALI	$< 10^2$ UFC / g	G.M.P.	
STAFILOCOCCO AUREO	$< 10^2$ UFC / g	G.M.P.	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 0	EN /ISO 6579	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 $\leq 100$ UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N.14

TIPOLOGIA: <b>VERDURE SURGELATE</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA BATTERICA TOTALE	$10^6$ / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
ESCHERICHIA COLI	$10^2$ / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	Legge 283/62 art. 25
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 $\leq 100$ UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 15

TIPOLOGIA: <b>VERDURE FRESCHE (da consumarsi crude)</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
ESCHERICHIA COLI	$\leq 10^2$ / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 $\leq 100$ UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 16

TIPOLOGIA: <b>VERDURE FRESCHE (da consumarsi cotte)</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 $\leq 100$ UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 17

TIPOLOGIA: <b>OVOPRODOTTI</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^5 / g$		D. L. 04/02/93 n. 65 O. M. 11/10/78
ENTEROBATTERI	$\leq 10^2 / g$		D. L. 04/02/93 n. 65
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10 / g^*$		D. L. 04/02/93 n. 65
SALMONELLA spp.	n = 5 c = 0 Assente in 25 g o ml	EN/ISO 6579	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

\* limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

SCHEDA N. 18

TIPOLOGIA: <b>GELATO A BASE DI LATTE</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE 32°C	M = $5 \times 10^5$ m = $10^5$ n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
COLIFORMI TOTALI	M = $10^2$ m = 10 n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
STAFILOCOCCO AUREO	M = $10^2$ m = 10 n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g n = 5 c = 0	EN/ISO 6579	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 $\leq 100$ UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 19

TIPOLOGIA: <b>PESTO</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA SCHIZOMICETI MESOFILI	Inferiore a 10000 per le semiconserve, sterilità commerciale per le conserve		

SCHEDA N. 20

TIPOLOGIA: <b>SUPERFICI SANIFICATE A CONTATTO CON ALIMENTI (TAGLIERI, TRITACARNE, COLTELLI, AFFETTATRICI, MIXER, LAVAVERDURE, TEGLIE, PIANI DI LAVORO, CARRELLI SCALDAVIVANDE ETC)</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	SIGNIFICATO-GIUDIZIO	FONTE BIBLIOGRAFICA
CARICA BATTERICA (CB)	<5 n.germi in U.F:C./cm <sup>2</sup> 5-25 n.germi in U.F:C./cm <sup>2</sup> 25-10 <sup>2</sup> n.germi in U.F:C./cm <sup>2</sup> 10 <sup>2</sup> -10 <sup>4</sup> n.germi in U.F:C./cm <sup>2</sup> >10 <sup>4</sup> n.germi in U.F:C./cm <sup>2</sup>	CB accettabile-sanificazione ottima CB accettabile-sanificazione-buona CB accettabile-sanificazione-sufficiente CB alta-sanificazione non adeguata CB non accettabile-sanificazione non accettabile	Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
STAFILOCOCCO AUREO	Assente su superfici correttamente sanificate	\	Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
SALMONELLA spp.	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
Listeria monocytogenes	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993

SCHEDA N. 21

TIPOLOGIA: <b>PRIMI PIATTI COTTI, SECONDI PIATTI COTTI, VERDURE COTTE</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	M = 10 <sup>6</sup> m = 10 <sup>5</sup> n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria)

COLIFORMI	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 <sup>2</sup> n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria)
E. COLI	<b>M = 10</b> m = 0 n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria)
B. CEREUS	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 <sup>2</sup> n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria)
STAFILOCOCCO AUREUS	M = 10 <sup>2</sup> m = 10 n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria)
CLOSTRIDIUM PERFRINFENS	M = 10 <sup>2</sup> m = 10 n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria)
SALMONELLA spp.	n = 5 c = 0 Per carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte Assente in 10 g dal 1/1/2006 Assente in 25 g dal 1/1/2010 Per carne macinata e preparazioni a base di carni di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte Assente in 10 g	EN/ISO 6579	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 ≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 22

TIPOLOGIA: <b>MANIPOLATI MISTI CRUDI DA CUOCERE (PIETANZE, CONTORNI CON PIÙ INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE)</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
E. COLI	<b>M = 5*10<sup>2</sup></b> m = 50 n = 5 c = 2		DPR n 309 del 3/08/98 O. M. 07/12/93
STAFILOCOCCO AUREUS	M = 10 <sup>4</sup> m = 10 <sup>3</sup> n = 5 c = 2		DPR n 309 del 3/08/98 O. M. 07/12/93
SALMONELLA spp.	n = 5 c = 0 Assente in 25 g		DPR n 309 del 3/08/98 O. M. 07/12/93
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 ≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

SCHEDA N. 23

TIPOLOGIA: <b>VERDURE FRESCHE LAVATE (da consumarsi crude)</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA BATTERICA (a 30°C)	M = 5*10 <sup>6</sup> m = 5*10 <sup>5</sup> n = 5 c = 2	Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993	
ESCHERICHIA COLI	M = 10 <sup>2</sup> m = 10 n = 5 c = 2	Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993	
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g n = 5 c = 0	EN/ISO 6579	Legge n. 283/62 art. 5 Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007
LISTERIA MONOCYTOGENES	M = m n = 5 c = 0 ≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5/12/2007

LEGENDA

M (UFC/ g) =valore limite

m (UFC/ g)= valore guida-

n = unità campionarie utilizzate

c=numero delle unità campionarie il cui valore può essere compreso tra m e M

u.c. = unità campionarie

## **Allegato 5 –Piano di sanificazione**

### **LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE**

- 1) Le pulizie dovranno iniziare solo quando gli alimenti saranno stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini.
- 2) Tutte le apparecchiature elettriche dovranno essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro.
- 3) Il personale addetto alle pulizie dovrà indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.
- 4) Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature dovranno essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato.
- 5) I portarifiuti dovranno essere posizionati il più lontano possibile dagli alimenti e comunque dovranno essere muniti di coperchio a tenuta, azionato a pedale.
- 6) La sanificazione dei servizi igienici dovrà essere svolta solo al termine di quella eseguita negli altri ambienti.

### **ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA**

L'I.C. dovrà fornire le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia della cucina e dei refettori.

Per "attrezzature" si intende tutto ciò che risulta necessario per effettuare un'adeguata pulizia come scope, spazzoloni, mocio, secchi con strizzatore, palette, stracci per pavimenti, spugne morbide ed abrasive, guanti in gomma, panni di carta, rotoli di carta monouso ecc..

Dovranno essere forniti tutti i prodotti necessari ad una corretta sanificazione degli ambienti di cucina e di distribuzione.

I detersivi dovranno avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge.

Essi dovranno essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.

I prodotti da fornire dovranno comprendere detersivi liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, detersivi sgrassanti per forni, disincrostanti per lavastoviglie, candeggina, ammoniaca, ecc.

Dovrà inoltre essere fornito un prodotto liquido ad azione sanificante contenente come principio attivo disinfettante cloro attivo da alternarsi periodicamente con prodotti aventi come principio attivo disinfettante sali di ammonio quaternari.

Per le lavastoviglie andranno forniti prodotti detersivi medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente e brillantanti.

La ditta si dovrà impegnare altresì allo stoccaggio e distribuzione delle sostanze detersive evitando la promiscuità.

Di tutti i prodotti per le pulizie forniti dovranno essere allegate:

- 1) La scheda tecnica;

2) La scheda di sicurezza.

## PIANO SANIFICAZIONE

Nella predisposizione del piano di sanificazione, quale allegato del manuale di autocontrollo, l'I.C. dovrà rispettare seguenti frequenze minime:

### LOCALI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE

#### **Giornalmente ed alla necessità:**

- pulizia con soluzione sanificante dei piani di lavoro, delle attrezzature (cuocipasta, fuochi, stoviglie, pentole, utensili, gastronorm, attrezzature di cucina quali: affettatrice, tritacarne, cutter, pelapatate, taglieri teflon, grattugia, piani di lavoro, vasche di lavaggio ecc.);
- lavaggio dei pavimenti cucina, pavimenti refettori;
- sanificazione degli arredi dei refettori (tavoli, sedie, ecc.);
- pulizia dei carrelli termici e neutri;
- pulizia delle parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie;
- pulizia e sanificazione dei contenitori termici;
- pulizia dei tombini di scarico;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici (pavimenti e sanitari);
- pulizia dei davanzali.

#### **Settimanalmente:**

- Pulizia dei forni;
- Sanificazione dei frigoriferi;
- Disincrostazione della lavastoviglie;
- Disincrostazione dei carrelli termici;
- Sanificazione di scaffali, pensili, armadi;
- Sanificazione dei contenitori rifiuti;
- Disincrostazione delle griglie di scarico;
- Deragnatura dei locali
- Disincrostazione sanitari servizi igienici
- Sanificazione piastrellatura servizi igienici.

#### **Mensilmente:**

- Pulizia delle cappe e dei filtri paragrasso.

#### **Trimestralmente:**

- Sbrinamento e sanificazione dei congelatori.

## **DEPOSITI, MAGAZZINI, LOCALI DI SERVIZIO**

### **Giornalmente**

- Scopatura dell'intera pavimentazione;
- Lavaggio nelle zone di pavimentazione che presentano tracce di sporco;
- Controllo di eventuali tracce che sottolineano la presenza di roditori e/o insetti.

### **Settimanalmente**

- Lavaggio della pavimentazione con soluzione detergente.

### **Mensilmente**

- Pulizia scaffalature e pallets in materiale plastico.

Inoltre con frequenza **trimestrale** (chiusura di Natale e Pasqua) dovranno essere attuate presso la cucina i refettori ed i relativi servizi igienici le pulizie degli ambienti comprensive di tutte le pareti lavabili, le porte, gli interruttori, le veneziane, dei vetri internamente ed esternamente, gli arredi dei refettori (tavoli e sedie).

**Annualmente** infine (giugno e settembre) andrà effettuata una sanificazione di tutti gli ambienti (cucina, refettori, magazzino, servizi igienici) e di tutte le attrezzature ed arredi.

## **Allegato 6 –Modalità di distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà osservare le seguenti norme:

- 1) Lavarsi le mani con opportuno sapone liquido prima di iniziare la fase di apparecchiatura dei tavoli e prima di iniziare la distribuzione;
- 2) Indossare apposito camice, grembiule, copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura prima di iniziare il servizio;
- 3) Curare l'igiene della propria persona, in particolare delle mani (non avere smalti alle unghie, non indossare anelli, bracciali e orologi, cambiare le divise con frequenza giornaliera, ecc.);
- 4) Esibire il cartellino di riconoscimento;
- 5) Indossare guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti per la distribuzione dei pasti;
- 6) Il personale addetto alla distribuzione dovrà apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie d'acqua;
- 7) All'arrivo dei contenitori termici, il personale addetto dovrà controllare la quantità di cibo e verificare che sia conforme alle ordinazioni;
- 8) Prima di iniziare il servizio di distribuzione, gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- 9) Le verdure cotte e crude andranno condite con olio extravergine, aceto/limone e sale poco tempo prima della somministrazione ai commensali e non all'arrivo dei pasti nel refettorio;
- 10) Il pane dovrà essere posto sui tavoli solo quando i commensali avranno terminato di consumare il primo piatto;
- 11) Il personale dovrà procedere alla distribuzione solo dopo che tutti i commensali abbiano preso posto a tavola;
- 12) Il personale dovrà distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei contenitori termici;
- 13) La distribuzione dovrà essere svolta con l'ausilio dei carrelli neutri e/o termici su cui andranno collocati soltanto i piatti e le gastronorm contenenti le pietanze;
- 14) I contenitori termici dovranno essere aperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- 15) La distribuzione delle pietanze dovrà essere svolta con utensili adeguati;
- 16) La distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che i bambini avranno terminato di consumare la prima portata;
- 17) La frutta, il gelato, il succo di frutta ed il budino dovranno essere distribuiti solo al termine del pasto;
- 18) La distribuzione della frutta prevista a fine pasto, nella scuola dell'infanzia e un giorno a settimana alla scuola primaria, avverrà rispettivamente alle ore 10,00 ed alle ore 10.20 del mattino. Essa dovrà essere

lavata per entrambe le scuole), sbucciata e tagliata (per la scuola dell'infanzia) dal personale dell'I.C. poco prima della distribuzione;

- 19) Al termine della distribuzione gli addetti dovranno indossare un'apposita divisa dedicata esclusivamente alle pulizie;
- 20) Gli avanzi dovranno essere gettati al termine del servizio;
- 21) Nei terminali di consumo sarà vietato l'impiego di stracci per l'asciugatura di piani di cottura stoviglie ed utensili.

## **Allegato 7 – Igiene della produzione**

Nella preparazione dei pasti, l'I.C. dovrà rispettare le indicazioni e le norme igieniche di seguito esposte e suddivise in funzione delle diverse fasi operative coinvolte nell'attività produttiva.

### **TRASPORTO MATERIE PRIME**

- 1) I mezzi di trasporto delle materie prime dovranno essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali;
- 2) Le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto dovranno essere ineccepibili;
- 3) Durante il trasporto dovranno essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari deperibili.

### **RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME**

- 1) La predisposizione degli ordini della merce dovrà essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del piano di approvvigionamento prodotto dall'Impresa;
- 2) Le consegne dovranno avvenire nelle prime ore della mattina o nel pomeriggio e comunque in momenti diversi dalla preparazione e dalla distribuzione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento;
- 3) I magazzini, ed i frigoriferi dovranno essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine;
- 4) Il carico dei frigoriferi dovrà essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;
- 5) Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari dovranno:
  - garantire la conformità della merce alle indicazioni merceologiche espressamente richieste dal capitolato d'appalto nell'allegato 3 attraverso un attento controllo visivo e strumentale (uso del termometro) all'arrivo della merce;
  - garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate;
- 6) Tutte le confezioni degli alimenti dovranno riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia di etichettatura;
- 7) Gli alimenti dovranno presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione organolettica;
- 8) I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore dovranno essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica;
- 9) Le derrate dovranno essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari;
- 10) Le diverse tipologie alimentari dovranno essere riposte nei frigoriferi adottando opportuni criteri di collocazione e separazione, allo scopo di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- 11) Dovrà essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti;

- 12) La merce dovrà essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza e favorire così un rapido controllo periodico delle derrate;
- 13) Gli alimenti dovranno essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo;
- 14) I prodotti anche se confezionati non dovranno mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti ma sulle apposite scaffalature o pallets in plastica alti almeno 20 cm;
- 15) La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile, dovrà essere tale da evitare che, all'apertura di una confezione rimanga del prodotto d'avanzo;
- 16) Il materiale non alimentare dovrà essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti;
- 17) I prodotti utilizzati per la sanificazione dovranno essere riposti in armadi chiusi o vani ripostigli in zone appartate fisicamente separate dagli alimenti;
- 18) Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. In particolare per le derrate deperibili (carni fresche sottovuoto, latticini, formaggi crudi a maturazione rapida, yogurt) dovrà essere prevista la consegna la settimana stessa del consumo.

## **LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Nella fase di preparazione dei pasti dovranno essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica.

Dovranno pertanto essere messi in atto i seguenti accorgimenti:

- 1) Organizzare il lavoro nello spazio e/o nel tempo in modo tale da rispettare il principio della "marcia in avanti";
- 2) I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini, sia nei frigoriferi;
- 3) La lavorazione degli alimenti crudi dovrà avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
- 4) La manipolazione di alimenti crudi dovrà avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- 5) La conservazione dei cibi non dovrà avvenire a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
- 6) Durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari dovranno raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a + 75°C;
- 7) I prodotti alimentari, in fase anche limitata di sosta, dovranno essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento (es. pellicola per alimenti, alluminio);
- 8) Le derrate alimentari dovranno essere tolte dai frigoriferi solo poco prima dell'utilizzo;
- 9) Nella preparazione dei piatti freddi le materie prime dovranno essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;
- 10) I piatti freddi, in seguito alla preparazione, dovranno essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo;
- 11) I prodotti da consumarsi caldi dovranno essere mantenuti fino al momento del consumo ad una

temperatura compresa tra i 60°C ed i 65°C;

- 12) Lo scongelamento delle derrate dovrà avvenire tassativamente a temperature di frigorifero, proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni;
- 13) A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura;
- 14) È vietato il congelamento in proprio;
- 15) Le eccedenze di ogni preparazione, al termine del servizio del giorno, dovranno essere eliminate;
- 16) Nella cucina dovrà essere vietato l'impiego di stracci per l'asciugatura di piani di cottura ed utensili. A tale scopo dovrà essere utilizzata solo carta monouso;
- 17) Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione di quanto previsto al punto "32" del presente paragrafo;
- 18) Le verdure e la frutta crude, da consumarsi tal quali o destinate a subire operazioni di taglio dovranno essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati;
- 19) I legumi secchi:dovranno essere tenuti in ammollo per almeno 24 ore prima della cottura con due ricambi di acqua;
- 20) Le carni dovranno essere lavorate su superfici diverse da quelle utilizzate per il pollame;
- 21) La carne trita dovrà essere macinata in giornata al momento del suo utilizzo;
- 22) Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- 23) Le operazioni di impanatura dovranno essere fatte nelle ore antecedenti al cottura;
- 24) Le porzionature dei piatti freddi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione;
- 25) Le temperature degli alimenti a rischio, al termine della cottura e prima della distribuzione, dovranno essere registrate giornalmente su apposite schede, allegate al manuale di autocontrollo; dovranno essere registrate su apposite schede anche le temperature dei cibi (primo, secondo piatto e contorno) inviati ai terminali di distribuzione;
- 26) Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, ad eccezione di quanto previsto al punto "32" del presente paragrafo;
- 27) Dovrà essere evitata la sovracottura soprattutto di minestrone, minestre, verdure ecc.;
- 28) La macedonia dovrà essere preparata con almeno quattro tipi diversi di frutta fresca nelle grammature previste;
- 29) Lo stesso tipo di frutta non potrà essere servito per più di una volta la settimana;
- 30) Nella preparazione di piatti freddi, taglio di carni cotte (arrostiti, lessi, ecc), insalate di riso etc. il personale dovrà utilizzare di guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti;
- 31) Nella preparazione dei piatti dovranno essere sempre utilizzati gli appositi utensili e mai le mani, anche se munite di guanti monouso;
- 32) Potranno essere effettuate il giorno antecedente il consumo, e solo al fine di razionalizzare meglio l'attività, le seguenti operazioni:
  - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione immediata a 0°C/+4°C);

- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5°C /+10°C in contenitori chiusi con acqua pulita acidulata);
  - cottura di torte semplici, non a base di crema (segue conservazione in luogo asciutto e riparato);
  - cottura di arrostiti e brasati.
- 33) I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farine, etc... dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse riportanti l'etichettatura completa;
- 34) I prodotti cotti e refrigerati dovranno essere riposti esclusivamente in appositi contenitori di vetro o acciaio inox, riportanti il nome del prodotto e la data di produzione e conservati ad una temperatura compresa tra 0°e +4°C;
- 35) Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione crociata;
- 36) Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello o ripiano, adibiti esclusivamente a tale impiego;
- 37) L'alloggiamento nelle gastronorm di cibo porzionato (es. pizza, frittata, pesce, salumi, formaggi, ecc) dovrà essere effettuato a doppio strato, interponendo un foglio di carta oleata da forno al fine di consentire la netta separazione delle porzioni;
- 38) Nessun contenitore, specie se in banda stagnata, dovrà essere riutilizzato. Ogni qual volta verrà aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non verrà immediatamente consumato, il prodotto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. Sul contenitore andrà apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;

## **PERSONALE**

- 1) Il personale addetto (cuochi, aiutocuochi, ecc.) dovrà conoscere il capitolato;
- 2) Il personale incaricato dovrà essere provvisto di attrezzature idonee per l'accertamento delle corrette modalità operative (termometri, sacchetti sterili, ecc...) e di idoneo abbigliamento (sopravvesti, copricapo, scarpe, ecc.);
- 3) L'I.C. dovrà mettere a disposizione del personale, nei terminali di consumo e nella cucina sapone liquido e carta monouso, in appositi dispenser da installare in prossimità di lavelli adibiti al lavaggio delle mani;
- 4) Dovranno essere effettuati periodicamente corsi di aggiornamento, informativi, di qualificazione opportunamente documentati;
- 5) Tutto il personale dovrà possedere il libretto sanitario aggiornato secondo le norme vigenti. Esso dovrà essere conservato sul posto di lavoro;
- 6) Gli addetti dovranno applicare le basilari regole igieniche nel corso delle loro funzioni.

**Allegato 8 - DUVRI**

Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze negli Appalti di Lavori, Servizi, Forniture\_Art.26/D.Lgs.n°81/2008

**COMUNE DI VANZAGHELLO (MI)**

<b>AREA AMMINISTRATIVA</b>

<b>GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI VANZAGHELLO PER IL PERIODO 01/09/2012 – 31/08/2019</b>
---

<b>DOCUMENTO UNICO <u>PREVENTIVO</u> DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO</b>
<b>INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO</b> ( D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i.) <b>e</b> <b>MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE</b> ( D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i.)

Vanzaghella,	
<b>Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P</b> (Dott.ssa Laura RE FERRE')	<b>Il legale rappresentante dell'Impresa concessionaria</b> (.....)

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto della concessione ai sensi del D.Lgs.n°81/2008 e s.m.i..

<b>DATORE DI LAVORO COMMITTENTE</b> <b>DATI RELATIVI</b>		
<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>Datore di Lavoro della Direzione Committente</b> (con riferimento all'art.26 del D.Lgs.n°81/2008)	Sindaco Gualdoni Dott. G. Battista	Comune di Vanzaghello Via Don. Volontari del Sangue, 3 Tel. 0331/308943
<b>Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.</b>	Dott.ssa Laura Re Ferrè	Comune di Vanzaghello Via Don. Volontari del Sangue, 3 Tel. 0331/308943
<b>Responsabile del S.P.P. Comune di Vanzaghello</b> (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	Ing. Barbosa Stephane	FRAREG Viale Jenner, 38 – 20159 Milano Tel. 02/69010030
<b>Medico Competente</b> (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	Dott. Cattaneo Ezio	Studio in Via Bonaparte, 14 bis 20051 Limbiate Tel. 02/9964406

Scheda Committente

<b>IMPRESA CONCESSIONARIA DATI RELATIVI</b>			
<b>RAGIONE SOCIALE</b>			
<b>INDIRIZZO</b>			
<b>Trattasi di Impresa Artigiana</b>		<b>Si</b>	<b>No</b>
<b>Lavoratore Autonomo</b>		<b>Si</b>	<b>No</b>
<b>Legale rappresentante</b>			
<b>Responsabile del S.P.P.</b>			
<b>Medico Competente</b>			
<b>Rappresentante di Unità, presso la sede di svolgimento del lavoro, designato dal concessionario</b>			

## **1) DEFINIZIONI**

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

- a) Stazione Concedente: Comune di Vanzaghello;
- b) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 a redigere il Piano di Sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto;
- c) Q.E.A.: operatore economico aggiudicatario.

## **2) CAMPO DI APPLICAZIONE**

### **Premessa**

Il presente **Documento Unico Preventivo di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I)** è stato redatto in applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m. ed i. e costituisce parte integrante del Capitolato per la gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica.

Il presente documento (D.U.V.R.I) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero alle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa Aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione. Da tale esame è risultato che le attività cui possono riferirsi rischi di interferenze, verranno svolte in parte presso il Centro Cottura di Via Trieste (ricevimento derrate alimentari e preparazione dei pasti) ed in parte presso i refettori ubicati presso le Scuole Infanzia di Via Ragazzi del '99, Primaria di Via Rosmini 11 e Secondaria di Primo Grado di Via Sanzio 3.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso il Centro Cottura, i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori derivano dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione e sono relativi alle mansioni connesse con la concessione in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nel Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza redatto dall'Impresa aggiudicataria (D.Lgs 81/2008).

Per quanto riguarda invece l'attività che l'impresa svolgerà presso i refettori delle Scuole Infanzia di Via Ragazzi del '99, Primaria di Via Rosmini 11 e Secondaria di Primo Grado di Via Sanzio 3 (ricevimento dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e messa in ordine dei refettori) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nella tabella più avanti riportata, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale di altri datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

Infine il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento della gara deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurano nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

### **3) SCOPO**

Il presente Documento ha lo scopo di:

- **fornire** alle imprese partecipanti alla gara e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezioni dei rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto della concessione con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.
- **ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti**, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

### **4) DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione del Comune di Vanzaghello da realizzare secondo le modalità più avanti descritte.

#### **UBICAZIONE DEI CENTRI**

<i>Centro Cottura di Via Trieste</i>		
<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>Datore di Lavoro</b>	Sindaco Dott. Gian battista Gualdoni	Comune di Vanzaghello Via Don. Volontari del Sangue, 3 Tel. 0331/308943
<b>Responsabile del S.P.P. Comune di Vanzaghello</b> (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	Ing. Barbosa Stephane	FRAREG Viale Jenner, 38 – 20159 Milano Tel. 02/69010030

<i>Scuola Infanzia di Via Ragazzi del '99</i>		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
<b>Datore di Lavoro</b>	Dirigente Scolastico Dott. Giorgio Ciccarelli	Istituto Comprensivo "A. Negri" Via Don Milani, 3 MAGNAGO MI 0331/658080
<b>Responsabile del S.P.P. Comune di Vanzaghelo</b> (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	FRAREG	Viale Jenner, 38 – 20159 Milano 02/69010030

<i>Scuola Primaria di Via Rosmini, 11</i>		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
<b>Datore di Lavoro</b>	Dirigente Scolastico Dott. Giorgio Ciccarelli	Istituto Comprensivo "A. Negri" Via Don Milani, 3 MAGNAGO MI 0331/658080
<b>Responsabile del S.P.P. Comune di Vanzaghelo</b> (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	FRAREG	Viale Jenner, 38 – 20159 Milano 02/69010030

<i>Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Sanzio, 3</i>		
--	--	--

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
<b>Datore di Lavoro</b>	Dirigente Scolastico Dott. Giorgio Ciccarelli	Istituto Comprensivo "A. Negri" Via Don Milani, 3 MAGNAGO MI 0331/658080
<b>Responsabile del S.P.P. Comune di Vanzaghella</b> (ai sensi del D.Lgs.n°81/2008)	FRAREG	Viale Jenner, 38 – 20159 Milano 02/69010030

Il servizio prevede:

- a) l'approvvigionamento delle derrate, compresi i prodotti dietetici;
- b) la preparazione dei pasti e delle merende (scuola dell'infanzia e centri ricreativi estivi), presso il centro di cottura, messo a disposizione dall'A.C.;
- c) il trasporto degli stessi, mediante appositi contenitori termici di proprietà dell'I.C., presso i refettori più avanti elencati;
- d) la distribuzione dei pasti;
- e) l'apparecchiatura con proprio materiale a perdere (tovaglioli, tovaglette, ecc) e sparecchiatura dei refettori;
- f) la pulizia e sanificazione degli ambienti utilizzati per lo svolgimento del servizio (centro cottura e refettori) con propri prodotti e materiali; qualora cibi o bevande dovessero cadere su tavoli o pavimento nel corso del servizio di distribuzione sarà compito degli addetti dell'I.C. provvedere all'immediata pulizia secondo le basilari norme d'igiene;
- g) la produzione e fornitura a domicilio dei pasti per anziani.

## 5) DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

### 5.1 Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite all'impresa concessionaria (O.E.A)

- **5.1.1 dettagliate informazioni** sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare la ditta concessionaria nell'espletamento del servizio in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze
- **5.1.2 I Costi per la sicurezza:** i costi della sicurezza sono determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi simili a quelli individuati.

I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta e su richiesta, saranno messi a disposizione, sia dei Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa Aggiudicataria.

## 6 INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI

Nella tabella sottostante vengono evidenziate le interferenze (il riferimento è all'a.s. 2011/2012 e, pertanto, modificabile per il prossimo a.s. 2012/2013) nei refettori, riferite alla presenza contemporanea di personale scolastico e personale del concedente.

### 6.1 Sovrapposizioni temporali

#### Scuola dell'Infanzia di Via Ragazzi del '99

PRESENTI	ORARI DI LAVORO DAL LUNEDI' AL VENERDI'											
	7.00 8.00	8.00 9.00	9.00 10.00	10.00 11.00	11.00 12.00	12.00 13.00	13.00 14.00	14.00 15.00	15.00 16.00	16.00 17.00	17.00 18.00	18.00 19.00
PERSONALE SCOLASTICO												
CONCEDENTE Addetti mensa												
CONCEDENTE assistente												
CONCEDENTE assistente												
INTERFERENZE												

**Scuola Primaria di Via Rosmini, 11**

PRESENTI	ORARI DI LAVORO DAL LUNEDI' AL VENERDI'												
	7.00	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	
	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	
PERSONALE SCOLASTICO													
CONCEDENTE assistente													
CONCEDENTE assistente													
INTERFERENZE													

**Scuola Secondaria di Primo Grado Via Sanzio, 3**

PRESENTI	ORARI DI LAVORO DAL LUNEDI' AL VENERDI'												
	7.00	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	
	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	
PERSONALE SCOLASTICO													
CONCEDENTE assistente													
CONCEDENTE assistente													
INTERFERENZE													

**Quadro e Costi analitici delle attività interferenti**

Attività/ lavorazioni	Possibili rischi Interferenze	Interventi di prevenzione e protezione	Costi per la sicurezza
Pulizie e Disinfezioni dei locali	Possibili urti, scivolamenti, inciampi, esposizione per inalazioni di agenti chimici	Effettuare le attività di pulizia solo in assenza di persone non autorizzate allo svolgimento delle stesse. Al di fuori degli orari di lavoro o chiudere i locali/luoghi del servizio, stoccare le attrezzature, carrelli e prodotti chimici utilizzati per le pulizie in appositi spazi accessibili al solo personale addetto; utilizzare prodotti antiscivolo per il lavaggio e la lucidatura dei pavimenti, utilizzare tutti i prodotti chimici secondo le disposizioni indicate nelle schede di sicurezza.  Nel caso straordinario in cui siano presenti altre persone durante le attività di pulizia: - segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento; - prestare attenzione alla movimentazione del carrello; - non lasciare incustoditi i carrelli contenenti prodotti per pulizie.	01
Trasporto dei pasti dalla cucina alle sedi di consumo mediante appositi veicoli (Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria)	Possibili urti, e investimenti	Nell'ingresso e nelle pertinenze delle scuole, circolare a passo d'uomo. Verificare l'assenza di persone nelle aree di transito, nel caso attendere che queste siano in luogo sicuro prima di procedere all'accesso.	NULLI
Trasporto dei pasti all'interno degli edifici scolastici	Possibili urti, scivolamenti e inciampi	Prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli durante la distribuzione dei pasti.	NULLI
Attività di Manutenzione presso i plessi scolastici	Possibili urti, scivolamenti, inciampi, rischio elettrico, esposizione a polveri e rumore	Effettuare tale operazione durante gli orari non interferenti. Nel caso delimitare le zone utilizzando idonea cartellonistica.	NULLI

	Indicazione dei lavori e delle provviste misure	Importo unitario	Quantità	Importo totale
01	Pulizie locali: delimitazione aree di lavoro tramite appositi cartelli bifacciali da utilizzare appoggiati a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato/pavimento scivoloso), conformi al D.Lgs 81/2008	€/cad 20,00	6	€ 120,00
02	Costi RSPP per riunioni di coordinamento (2 ore anno x 7 anni)	€/ora 40,00	14	€ 560,00
	<b>TOTALE</b>			<b>€ 680,00</b>

L'importo indicato si intende per la durata del contratto.

**7) PRIMA DELL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SI PROVVEDERÀ****7.1) a verificare l'idoneità tecnico-professionale :**

- dell'Impresa concessionaria  
 del Lavoratore Autonomo

anche attraverso la verifica della conformità e compatibilità dell'iscrizione alla CCIA con l'esecuzione dei lavori/servizi/ forniture, commissionati.

A tal proposito

l'Impresa concessionaria(O.E.A.) dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri lavoratori dipendenti e, inoltre, dovrà produrre prima dell'inizio delle attività la seguente documentazione:

n	DOCUMENTAZIONE PRODOTTA	SI	NO
1	copia dell'ultimo versamento dei contributi assicurativi e previdenziali		
2	copia di idonea assicurazione R.C.T., comprendente anche la copertura in caso di	azione di rivalsa/regresso esercitata dall'INAIL	
		danni per i quali i lavoratori dipendenti del concessionario non risultino indennizzati dall'INAIL	
3	Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi, ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro, prendendo in considerazione i seguenti elementi	Ambiente/i di lavoro	
		Organizzazione del lavoro	
		Dispositivi protezione collettiva	
		Dispositivi di Protezione Individuale	
		Dispositivi sicurezza macchine/impianti	
		Adottato procedure che prevedono la sostituzione programmata e preventiva delle parti di macchina/e od impianto/i la cui usura o malfunzionamento può dar luogo ad incidenti.	
Adottato procedure che assicurino che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di sicurezza, con particolare riferimento alla propria mansione, prima che a questi gli vengano affidati specifici compiti			

il Lavoratore Autonomo (es. Subappalto trasporto)

dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali e a dimostrazione di ciò dovrà produrre la seguente documentazione:

n	DOCUMENTAZIONE PRODOTTA	SI	NO
1	copia dell'ultimo versamento dei contributi assicurativi e previdenziali		
2	copia di idonea assicurazione RCT, comprendente anche la copertura dei danni per i quali il lavoratore autonomo non risultasse indennizzato dall'INAIL;		
	Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro		
3	Indicazione dei costi della sicurezza del L.A.: l'importo delle spese sostenute per rispettare le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro nelle annualità precedenti	Anno:	€
		Anno:	€

7.2) fornire:

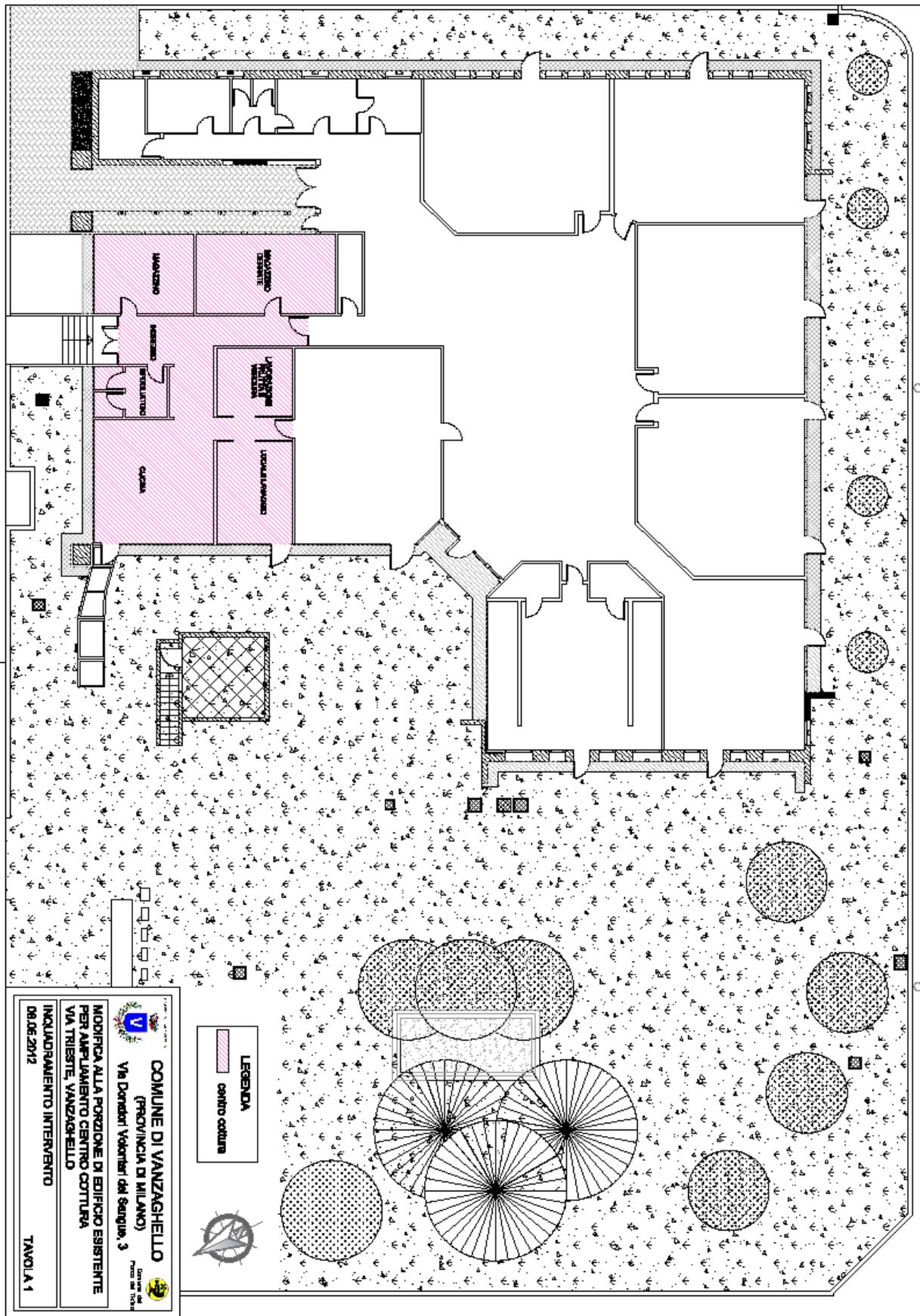
il **documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo** che sarà costituito dal presente **documento preventivo**, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la l'Impresa concessionaria (O.E.A.) dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto qui indicato) da allegare al contratto;

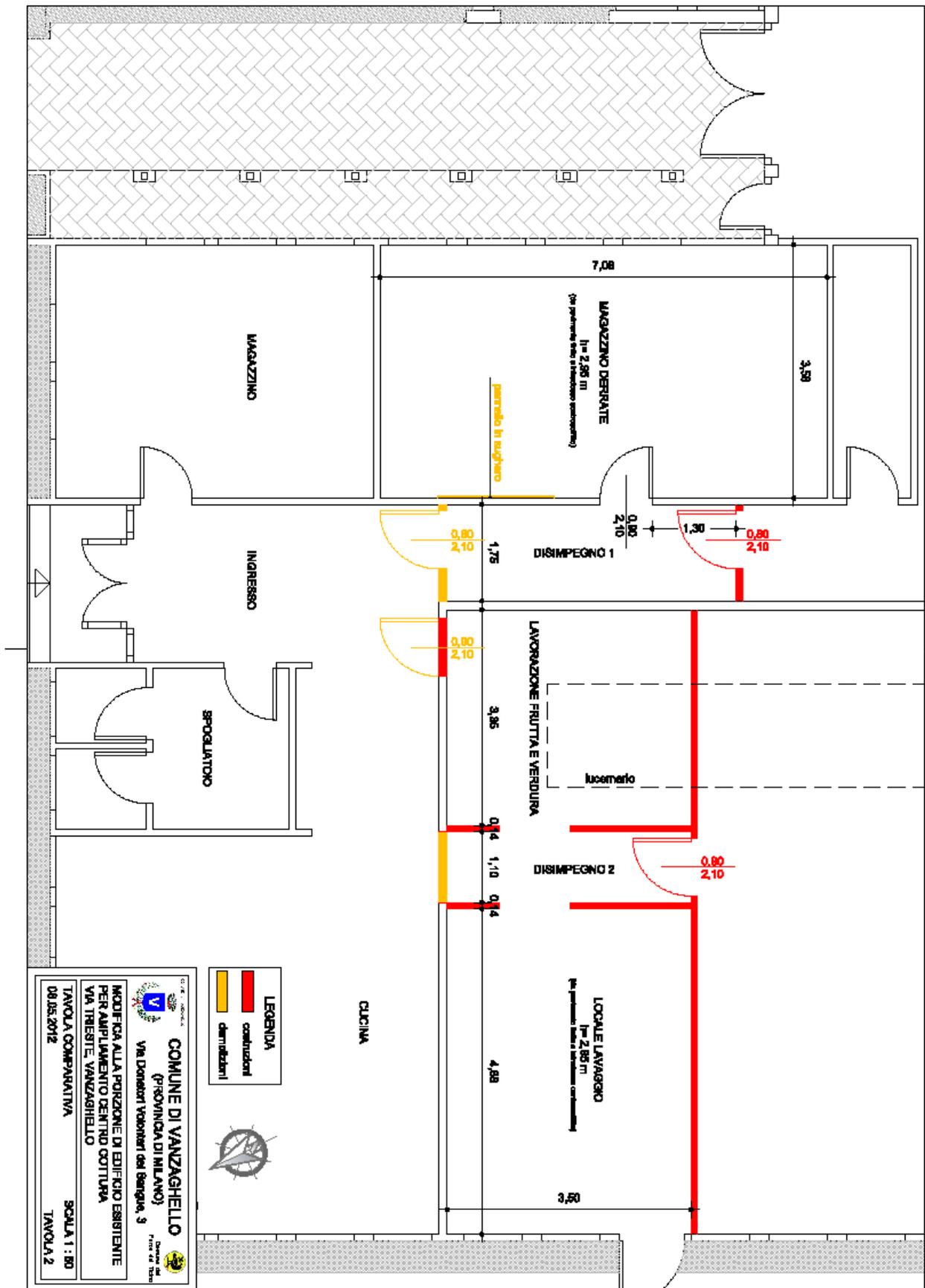
7.3) a redigere il "VERBALE DI RIUNIONE COOPERAZIONE COORDINAMENTO"/ "SOPRALLUOGO CONGIUNTO", da sottoscrivere ai sensi del D.Lgs. n°81/2008 tra il *Rappresentante del Comune* e il *Rappresentante dell'impresa designato dal concessionario*, presso la sede di svolgimento del lavoro,

L'Impresa concessionaria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo .

Vanzaghello,	
Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P (Dott.ssa Laura RE FERRE')	<b>Responsabile del servizio Prevenzione e protezione</b> (In g. Barbosa Stephane)

**Allegato 9 – Planimetrie ampliamento centro cottura e descrizione degli interventi strutturali da svolgere**





## DESCRIZIONE INTERVENTO

- Sezionamento impianti ed installazione sotto contatori per rete gas, rete idrica ed energia elettrica.
- Magazzino derrate: pulizia vetri, rimozione pannello in sughero esistente sulla parete, rimozione copri calorifero; imbiancatura; allestimento magazzino con fornitura arredi.
- Disimpegno 1: traslazione tratto di parete divisoria comprendente la porta esistente.
- Lavorazione frutta e verdura, disimpegno 2, locale lavaggio: delimitazione vani con pareti di cartongesso opportunamente finiti per assolvere alle specifiche funzioni, in conformità alle vigenti normative del Regolamento di Igiene; spostamento diffusore e comando remoto dell'impianto di condizionamento esistente; spostamento interruttori impianto elettrico e radar impianto antintrusione; modifica impianto elettrico, idrico per acqua calda e fredda e scarichi, per ricollocazione apparecchi; imbiancatura; spostamento attrezzatura lavaggio.
- Lavorazione frutta e verdura: rimozione porta esistente e tamponamento varco nella parete; sopraelevazione tratto della nuova parete di delimitazione in cartongesso nel vano del lucernario fino al serramento a cupola esistente; installazione calorifero collegandolo all'impianto esistente.
- Disimpegno 2: ricollocazione porta esistente e apertura varco di accesso nella parete attuale.
- Locale lavaggio: rimozione copri calorifero.

## SOMMARIO:

SEZIONE 1: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO .....	2
Art. 1 – Oggetto del contratto .....	2
Art. 2 – Durata del Contratto .....	2
Art. 3 – Tipologia del servizio .....	2
Art. 4 – Tipologia dell’utenza .....	3
Art. 5 – Dimensione presumibile dell’utenza .....	3
Art. 6 – Orari e modalità di erogazione del servizio .....	4
Art. 7 – Modalità di comunicazione del numero dei pasti .....	5
Art. 8 – Interruzione del servizio .....	5
Art. 9 – Tariffe e pagamenti .....	5
Art. 10 – Rilevazione giornaliera delle presenze - sistema informatizzato per il rilievo giornaliero delle presenze e l’addebito dei pasti .....	6
SEZIONE 2: STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI .....	6
Art. 11 - Centro di cottura .....	7
Art. 12 – Alimentazione delle attrezzature .....	7
Art. 13 – Consegna all’I.C. dei locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi .....	7
Art. 14 Manutenzioni .....	8
Art. 15 – Verifica periodica degli impianti e degli immobili .....	9
Art. 16 – Modificazioni .....	9
Art. 17 – Accessi .....	9
SEZIONE 3: ONERI A CARICO DELL’IMPRESA CONCESSIONARIA E DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE .....	9
Art. 18 – Oneri, assicurazioni e responsabilità a carico dell’Impresa Concessionaria .....	9
Art. 19 – Spese inerenti il servizio .....	10
Art. 20 – Subappalto .....	10
Art. 21 – Obblighi normativi .....	11
Art. 22 – Cause di forza maggiore .....	11
Art. 23 – Oneri a carico dell’Amministrazione Comunale .....	11
SEZIONE 4 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	11
Art. 24 – Caratteristiche delle derrate alimentari .....	11
Art. 25 – Etichettatura delle derrate alimentari .....	12
Art. 26 – Garanzie e qualità .....	12
Art. 27 – Sospensione cautelativa di particolari derrate .....	12
Art. 28 – Prodotti biologici .....	12
SEZIONE 5: PRODUZIONE PASTI, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO .....	12
Art. 29 – Preparazione dei pasti .....	12
Art. 30 – Orario di servizio .....	12
Art. 31 – Contenitori .....	13
Art. 32 – Trasporto dei pasti .....	13
Art. 33 – Mezzi di trasporto .....	13
SEZIONE 6: DISTRIBUZIONE DEI PASTI .....	14
Art. 34 – Modalità di effettuazione del servizio .....	14
Art. 35 – Distribuzione delle merende .....	14
Art. 36 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione .....	14
SEZIONE 7: IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE .....	14
Art. 37 – Approvvigionamento .....	14
Art. 38 – Igiene della produzione e dello stoccaggio .....	15
Art. 39 – Riciclo .....	15
Art. 40 – Manipolazione e cottura .....	15
Art. 41 – Operazioni preliminari .....	15
Art. 42 – Linea refrigerata .....	15
Art. 43 – Condimenti .....	15
SEZIONE 8: IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE .....	16
Art. 44 – Interventi ordinari e straordinari .....	16
Art. 45 – Divieti .....	16
Art. 46 – Pulizia e sanificazione .....	16
Art. 47 – Detergenti e sanificanti .....	16
Art. 48 - Pulizie esterne .....	16
Art. 49 – Gestione rifiuti .....	16
Art. 50 – Servizi igienici .....	17

SEZIONE 9: MENU', TABELLE DIETETICHE .....	17
Art. 51 – I menù .....	17
Art. 52 – Giornate a tema e menù speciali .....	18
Art. 53 – Quantità delle vivande in volumi e pesi .....	18
Art. 54 – Diete speciali, diete in bianco, diete per motivi religiosi .....	18
Art. 55 – Menù per anziani e relative diete speciali .....	19
Art. 56 – Introduzione di nuovi piatti .....	19
SEZIONE 10: PERSONALE .....	20
Art. 57 – Personale .....	20
Art. 58 – Organico .....	20
Art. 59 – Variazione del personale .....	20
Art. 60 – Direzione del servizio .....	21
Art. 61 – Addestramento .....	21
Art. 62 – Informazione al personale addetto sulle condizioni del presente capitolato .....	21
Art. 63 – Igiene personale .....	21
Art. 64 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) .....	21
Art. 65 – Rispetto della normativa .....	21
Art. 66 – Applicazioni contrattuali .....	22
SEZIONE 11: CONTROLLI DI QUALITA' SUL SERVIZIO .....	22
Art. 67 – Disposizioni igienico-sanitarie .....	22
Art. 68 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale .....	22
Art. 69 – Personale preposto al controllo .....	22
Art. 70 – Diritto di controllo da parte del personale preposto .....	22
Art. 71 – Tipologia dei controlli .....	23
Art. 72 – Metodologia dei controlli qualità .....	23
Art. 73 – Conservazione dei campioni .....	23
Art. 74 – Rilievi dei tecnici e rifiuto della fornitura .....	24
Art. 75 – Rilievi e contestazioni all'I.C. .....	24
Art. 76 – Partecipazione ai lavori della Commissione Mensa .....	24
Art. 77 – Relazioni periodiche e controlli dell'Impresa Concessionaria .....	24
SEZIONE 12: PREVENZIONE E SICUREZZA .....	24
Art. 78 – Impiego di energia .....	24
Art. 79 – Disposizioni in materia di sicurezza .....	24
Art. 80 – Pulizia attrezzature .....	24
SEZIONE 13: FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE .....	24
Art. 81 – Obblighi dell'I.C. .....	25
Art. 82 – Fallimento o morte del gestore .....	25
SEZIONE 14: VARIE .....	25
Art. 83 – Penali .....	25
Art. 84 – Ipotesi di risoluzione del contratto .....	26
Art. 85 – Cauzione definitiva .....	26
Art. 87 – Pagamenti .....	27
Art. 88 – Revisione prezzi .....	27
Art. 89 – Riconsegna delle attrezzature alla cessazione del contratto .....	27
Art. 90 – Richiamo alle leggi .....	28
Art. 91 – Controversie .....	28
Art. 96 – Allegati al capitolato .....	28
Allegato 1 - Menù .....	29
Allegato 2 – Tabelle dietetiche .....	35
Allegato 3 – Caratteristiche merceologiche delle derrate .....	49
Allegato 4 – Limiti microbionici .....	102
Allegato 5 – Piano di sanificazione .....	120
Allegato 6 – Modalità di distribuzione .....	123
Allegato 7 – Igiene della produzione .....	125
Allegato 8 - DUVRI .....	130
Allegato 9 - Planimetrie ampliamento centro cottura e descrizione degli interventi strutturali da svolgere .....	142