CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI PER GLI UTENTI DELL'ASSISTENZA DOMICILIARE.

Periodo di riferimento:

Titolo I

INDICAZIONI GENERALI

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione collettiva scolastica e per gli utenti dell'assistenza domiciliare, concluso dall'Amministrazione appaltante (Comune di Gravellona Toce - di seguito denominato Comune) e il contraente appaltatore aggiudicatario (di seguito denominato I.A.), conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara.

Art.1
Oggetto del contratto

Il presente capitolato ha per oggetto:
- la fornitura di pasti pronti in legame fresco-caldo per la ristorazione collettiva scolastica del Comune e la somministrazione presso i refettori delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado.
- il servizio di trasporto e di somministrazione pasti presso i seguenti refettori (di seguito denominati centri refezionali):
  - Scuola dell'Infanzia Statale - Via U. Del Signore,1.
  - Scuola Primaria Statale - Via F. Pattaroni
  - Istituto Comprensivo Statale "G. Galilei" - Via Ing. Pariani, 25
- La produzione, il confezionamento, il trasporto e la fornitura dei pasti per gli utenti assistiti dal servizio di assistenza domiciliare del territorio comunale.

Il servizio, fermo restando il rispetto della proporzione prevista tra utenti e personale impiegato, può essere organizzato dall'Impresa liberamente, purchè siano garantite tutte le prescrizioni del Capitolato e rispettati gli orari per il consumo dei pasti, e data preventiva comunicazione all'Amministrazione appaltante che rilascerà la propria autorizzazione.

Sono altresì a carico dell'I.A.
- l'inserimento di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nei centri refezionali e ritenuti necessari al servizio
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, presenti o integrate, per la distribuzione ed il lavaggio presso i centri refezionali, nonchè la loro pulizia,
- la predisposizione di un piano di lotta agli infestanti da applicarsi secondo quanto previsto all'art. 46 del presente capitolato
  I controlli devono essere effettuati da ditta specializzata ed i report, in copia, devono essere inviati ai competenti Uffici comunali.
- la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio (centri refezionali).
- la rimozione, effettuata mediante appositi contenitori, dei rifiuti e dell'immondizia prodotta nel corso del servizio presso i centri refezionali.
- la fornitura, ai centri refezionali, di sufficienti ed idonei contenitori e pattumiere (devono essere munite di coperchio a comando non manuale).
- l'effettuazione periodica, presso i centri refezionali, della pulizia dei vetri delle finestre, degli infissi e dei davanzali e la rimozione delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio.
- la fornitura, nei centri refezionali, di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessarii per il personale (es. Sapone liquido, salviette monouso....etc)
- l'imbiancatura almeno n. 2 volte nel corso del presente appalto di tutti i centri refezionali
- la fornitura delle bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l, dei tovaglioli e delle tovagliette in carta formato americano (sui tovaglioli e sulle tovagliette saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'appaltatore – nessun ulteriore marchio/spazio pubblicitario dovrà essere presente), e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze;
- la fornitura di materiale di pulizia e di disinfestazione con relative scorte;

- la fornitura di carrelli, bacinelle, mestoli, coltelli, forchettoni e pinze, in acciaio inossidabile, per la distribuzione dei pasti;
- la fornitura di contenitori isotermici per alimenti, a norma di legge;
- la fornitura di armadi o banchi "scaldavivande" per ogni centro refezionale;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori e nei procedimenti connessi, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e dei terzi, esonerando il committente da ogni responsabilità in merito.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la somministrazione di acqua del rubinetto, tramite l'installazione di appositi erogatori presso i locali adibiti alla refezione.

Art.2

Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di anni scolastici tre a decorrere dal 01/09/2009, con possibilità di proroga di ulteriori tre anni ai sensi dell'art. 57, comma 5 lett.b) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

Art.3

Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e della scuola secondaria di primo grado, da personale insegnante operante presso i plessi scolastici e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune e dagli utenti dell'assistenza domiciliare.

Per l'individuazione del personale, comunale e non, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione e ad eventuali accordi stipulati dal Comune con gli istituti scolastici di Gravellona Toce.

Art.4

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art.5

Dimensione presumibile dell'utenza

Si prevede una fornitura di pasti così suddivisa:

- Scuola dell'Infanzia (orario di inizio servizio 11.30):

n. 11.203 pasti alunni e n. 834 pasti adulti

- Scuola Primaria (orario di inizio servizio 12.45):

n. 17482 pasti alunni e n. 1398 pasti adulti

- Scuole Secondaria di primo grado (orario di inizio servizio 13.10):

n. 8538 pasti alunni e n. 907 pasti adulti

- Centri Estivi

  n. 1200 pasti alunni e n. 120 pasti adulti

- Pasti a domicilio n. 2870

  per un totale di 44.552 pasti.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

L'appaltatore non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la somministrazione risulti inferiore così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni alle medesime condizioni di cui al presente Capitolato e comunque nel rispetto delle disposizioni fissate dall'art. 11 del R.D. 18.11.1923, N.2440.

La fornitura media annua presunta ammonta a circa n. 44.552 pasti. Il suddetto numero di pasti e gli orari di cui sopra hanno solo valore indicativo. Potrenno essere variati in più o in meno senza che l'I.A. abbia diritto ad alcun indennizzo.

L'erogazione dei pasti avverrà di massima da settembre a giugno, secondo il calendario scolastico che verrà tempestivamente trasmesso per opportuna conoscenza e per gli adempimenti conseguenti.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti per un valore fino alla concorrenza di 1/5 del prezzo complessivo a base di gara, senza che l'I.A. possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze determinate da fatti contingenti o imprevedibili o da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Art.6

Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal mese di settembre 2009, in data che verrà indicata dal Comune.

Art.7

Ordinativi dei pasti

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente prenotati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste e secondo i menù fissati dal Comune.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune, il quale potrà comunque autorizzare, in corso di esecuzione, per motivate esigenze, variazioni quantitative e qualitative.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero centro refezionale, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un centro refezionale, devono essere comunicati all'I.A. almeno 48 ore prima del giorno del pasto dall'orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo telefax, che direttamente via telefax.

L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo appositi schemi dietetici per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dall'I.A. da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Art.8

Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.A. 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 per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Titolo II

PERSONALE

Art.9

Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A..

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere adeguatamente formato, deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale e comunicare, al responsabile del servizio, eventuali disturbi riferibili a malattie infettive contagiose (art. 41, 2° comma D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327).

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A..

Art.10

Organico addetti

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune, preventivamente rispetto all'inizio del servizio, il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per ogni centro refezionale, per la distribuzione dei pasti e della pulizia dei refettori e dell'attrezzatura, deve essere garantito un numero di addetti, pari ad un rapporto di

. 1:40 (un addetto ogni 40 utenti), tolleranza ammessa 1:40 +25%.

Uno di essi, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune, l'Istituzione Scolastica e l'utenza.

Art.11

Reintegro personale

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente (dall'inizio alla fine della somministrazione di tutte le portate previste dal menù) nel numero prestabilito per ogni Centro Refezionale; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune.

Nei limiti previsti o consentiti dalle norme contrattuali del lavoro di categoria, sarà data precedenza di assunzione alle unità lavoratrici già operanti nei precedenti anni scolastici presso i refettori comunali di Tradate, stante capacità ed esperienza possedute dalle stesse, elementi indispensabili al buon funzionamento del servizio nel contesto sociale locale.

Art.12

Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza pluriennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

Art.13

Formazione e addestramento

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il/i seminario/i.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, distribuzione e trasporto del pasto non deve essere inferiore a n. 4 ore per la durata contrattuale.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza.

Art.14

Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro)*, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, 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. 327/1980.

Art.15

Controllo della salute degli addetti

L'ASL competente per territorio può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art.16

Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dal Comune.

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

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art.17

Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A..

Art.18

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R.n.327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al Reg. CE 852/04, alle "*linee guida per la ristorazione collettiva scolastica*" – Regione Piemonte, 2002 - 2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Titolo III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.19

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'"Allegato 2".

<u>In particolare è vietato l'uso di:</u>

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- semilavorati di IV e V gamma,
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali: pesce impanato, hamburger, carni precotte, fiocchi di patate.
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate
- verdura e frutta in scatola ad eccezione dei pomodori pelati e della passata di pomodoro
- grassi idrogenati,
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del centro di cottura utilizzato dall'I.A., devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette Tabelle.

L'I.A. dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Art.20

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art.21

Garanzie di qualità

L'I.A. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti utilizzati quotidianamente per la preparazione del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dal mercato.

Relativamente alle derrate impiegate per la produzione del pasto, l'I.A. dovrà predisporre ed attivare una procedura che preveda la registrazione giornaliera dei dati utili alla rintracciabilità di ogni materia prima utilizzata.

Titolo IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.21

Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di redigere per proprio conto le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04.

E' fatto obbligo all'I.A. di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti e dell'acqua potabile del centro di cottura (**dovrà essere indicato chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate**). **Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato SINAL.**

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art.22

Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art.23

Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli previsti all’art. 27.

Titolo V

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.24

Manipolazione e cottura

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

Art.25

Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art.26

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Cottura, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le fritture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla Legge, R.D.L. n. 2033;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art.27

Linea refrigerata

E’ ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all’orario di consumo: 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata (0°C<T<+4°C), dei seguenti prodotti: arrosti, brasati e lasagne, ragù per lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a +75°C (al centro geometrico dell’alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art.28

Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiere.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art.29

Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate ai centri refezionali, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di arachide o olio extra vergine di oliva.

Titolo VI

MENÚ PER TUTTE LE UTENZE

Art.30

Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'Allegato 1, ove sono riportate le griglie dei menù stagionali.

I menù sono articolati in menù autunno-inverno (indicativamente 01/10-30/04) e primavera-estate (indicativamente 01/05-30/09); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e approvati dalla ASL competente per territorio.

Art.31

Struttura dei menù

Pranzo: un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane
frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato o dolce da forno).

- Merenda pomeridiana: solo per scuola dell'infanzia.

- Per gli utenti dell'assistenza domiciliare, in sostituzione della frutta, potrà essere somministrato esclusivamente un dolce/prodotto da forno.

- Acqua minerale in bottiglie in PET da 1,5 litri: si intende compresa nel costo a pasto nell'aggiudicazione (300ml/utente – centri refezionali).

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

Art.32

Variazione dei menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti del Comune e successivamente inviate, per l'approvazione, al Servizio SIAN della ASL competente per territorio.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

Titolo VII

TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art.33

Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione, con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.

Le diete speciali dovranno riportare l'indicazione specifica del destinatario.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico-religiose.

Art.34

Dieta leggera ("Dieta in bianco")

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da

<u>primi piatti</u>

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato,

<u>secondi piatti</u>

- carne magra al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso ≤ 8%),
- legumi lessati (non in caso di enterite),

<u>contorni</u>

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

<u>frutta</u>

- libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Art.35

Introduzione di nuove portate, menù sperimentali, "pranzi al sacco"

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Servizio SIAN della ASL competente per territorio e con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.A. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dalle scuole e per le *situazioni temporanee* di cui all'art. 32.

Per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packet lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- tovagliolo di carta
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio

(in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purchè confezionata singolarmente).

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione.

Pane	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	150-180 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano, ecc.)	60 g
Affettati magri	50 g

- N.1 frutto o merendina dolce confezionata.

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

Art.36

Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata

Il Comune richiede l'impiego dei seguenti *prodotti da agricoltura biologica* certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento:

- PELATI,
- OLIO,
- YOGURT,
- PASTA.

Il Comune richiede l'impiego dei seguenti *prodotti a lotta integrata (sulle etichette dei prodotti dovrà essere dichiarata la tipologia di coltivazione):*

- FRUTTA E VERDURA FRESCA.

Nel caso in cui uno o più prodotti da agricoltura biologica *e a lotta integrata* non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali.

La Ditta ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 11 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato e l'applicazione di penali.

Titolo VIII

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.37

Contenitori isotermici

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori, che devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) devono essere in polietilene o altro idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all'interno dei quali saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.

La frutta deve essere lavata e trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Contenitori isotermici monoporzione per utenti dell'assistenza domiciliare: il Comune metterà a disposizione dell'I.A. i contenitori di proprietà.

Art.38

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dal Reg CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art.39

Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati, a cura dell'I.A.:

- nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri Refezionali, con 40 minuti di anticipo massimo sull'orario di inizio della somministrazione.
- presso il domicilio degli utenti dell'assistenza domiciliare.

Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per ogni centro refezionale l'I.A. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Copia originale di tale documento dovrà essere quotidianamente inviata dall'l'I.A. al competente Ufficio del Comune, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Titolo IX

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.40

Somministrazione portate

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù.

Presso la scuola dell'Infanzia l'I.A. deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini e deve pertanto provvedere a sminuzzare/porzionare le lasagne, le carni, il pesce, i formaggi, il pane/la pizza/la focaccia e a sbucciare e porzionare la frutta.

La scelta del sistema di distribuzione dei pasti (distribuzione ai tavoli, service in linea o altro) è lasciata alla libera determinazione dell'Impresa.

E' ammissibile l'adozione di sistemi di distribuzione differenziati a seconda del tipo di scuola (Infanzia, Primaria, secondaria di primo grado).

a) Distribuzione ai tavoli

In caso di distribuzione ai tavoli vanno eseguite le seguenti operazioni:

- Apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente tovaglie in materiale non riutilizzabile che dovranno essere fornite dalla Ditta.
- I tavoli devono essere predisposti con piatto doppio, piano e fondo, bicchiere capovolto, posate in confezione con tovagliolo (bis – forchetta e coltello – o tris – cucchiaio, forchetta e coltello -in funzione

del menù), acqua minerale e frutta. Il pane e la frutta potranno essere posti a tavola solo al termine della somministrazione del primo piatto.
- Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola.
- Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento del contenitore.
- Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici, forniti a cura e spese della Ditta, sui quali verranno unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate previste.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto.
- Durante la consumazione dei pasti deve essere garantita la pulizia dei tavoli ed il ritiro dei piatti utilizzati presso ciascun commensale.

b) Sistema di distribuzione *in linea*

In caso di distribuzione secondo il sistema di *service in linea*, il rapporto personale/utenti non dovrà, in ogni caso, essere inferiore a 1/40 (+25%).

La Ditta dovrà fornire apposito banco che dovrà essere in perfette condizioni di manutenzione e igieniche e provvisto di :
- Tramoggia di distribuzione vassoi, pane, posateria, tovaglie e tovaglioli. La tramoggia dovrà essere provvista altresì di pinza per il pane.
- Linea service provvista di:
  - vetrina parasputi;
  - vano scalda piatti;
  - vasca refrigerata (par la distribuzione di secondi e contorni freddi).
- La Ditta dovrà fornire inoltre:
  - i vassoi per gli utenti in numero adeguato e in perfette condizioni igieniche e di manutenzione.
  - l'acqua al tavolo in bottiglie PET da Lt. 1,5.
- Le vasche della linea self-service dovranno essere svuotate e sanificate giornalmente.
- la linea self-service non potrà essere utilizzata per lo stoccaggio di alcuna sostanza alimentare.
- La Ditta dovrà distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento del contenitore, compresi pane, frutta, yoghurt e dessert.

Art.41

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei centri refezionali. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti, bottiglie di acqua minerale;
5. all'arrivo dei contenitori isotermici
   - controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
   - provvedere, mediante termometro a sonda, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Alimenti		**Temperature di riferimento**	**Tolleranza**
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	salumi	≤10°C	11°C
	Formaggi	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤10°C	11°C
	Insalate di riso o pasta	≤ 10°C	11°C

6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo (**la scheda di correlazione prodotto crudo/prodotto cotto dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A. entro 30 gg dall'inizio del servizio**);
9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
10. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
11. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriata;
12. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
14. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
15. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
16. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
17. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Per le scuole dell'infanzia è richiesto il taglio della carne e del pesce e la sbucciatura della frutta.

Art.42

Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Art.43

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento al Reg. CE 852/04, alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n.327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, alle "*linee guida per la ristorazione scolastica*" – Regione Piemonte, 2002 - 2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il centro di cottura dovrà essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.
Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Parametri microbiologici - limiti e valori guida di riferimento: per ogni eventuale necessità si farà riferimento alle vigenti leggi ed alle "Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Piemonte, 2002".

Titolo X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art.44

Regolamenti

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso il Centro di Produzione Pasti e presso i Centri Refezionali.

L'I.A. presso il Centro di Produzione Pasti ed i centri refezionali, dovrà compilare un registro comprovante il rispetto di tale piano.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei centri refezionali provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.

Presso i centri refezionali, la pulizia dei vetri delle finestre, degli infissi e dei davanzali, così come la rimozione delle ragnatele, è a carico dell'I.A..

Art.45

Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione e disinfezione

Tutti i detersivi ed i disinfettanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

L'I.A. deve provvedere a fornire, presso ogni centro refezionale, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di pulizia e disinfezione che indente utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art.46

Interventi ordinari e straordinari

L'I.A. deve, inoltre, predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza quadrimestrale a far data dall'inizio del servizio.
  N. 3 interventi/anno scolastico.
- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale e successivamente, dopo quattro mesi dall'inizio del servizio.
  N. 2 interventi/anno scolastico.

Art.47

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art.48

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art.49

Pulizie esterne

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di somministrazione sono a carico dell'I.A. che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

Art.50

Rifiuti

Al termine del pasto il personale dovrà riordinare i tavoli, gettando i rifiuti negli appositi contenitori esterni, mediante utilizzo di sacchi forniti direttamente dalla Ditta per quanto riguarda l'"umido" e sacchi forniti dal Comune per quanto riguarda il "nero".

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dall'I.A. ove le stesse non risultino presenti o adeguate, per numero e tipologia, alle necessità del servizio

Art.51

Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro di Produzione Pasti e alle cucine office dei centri refezionali, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Gli armadietti a doppio scomparto, nei centri refezionali, ove non risultassero presenti o in numero sufficiente, dovranno essere forniti o integrati dall'I.A..

Per la pulizia delle mani, l'I.A. deve prevedere e fornire sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Titolo XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.52

Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

L'I.A. deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di valutazione dei rischi di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81, tenendolo a disposizione.

Art.53

Referenti alla sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art.54

Sopralluogo per la comunicazione dei rischi

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta:
- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Art.55

Divieti

È fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art.56

Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza della normativa disposta a tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune.

Art.57

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti e occhiali, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art.58

Scelta dei detergenti e dei sanificanti

L'I.A. dovrà assicurare il perfetto stato di igiene dei locali e delle attrezzature di proprietà del Comune, provvedendo alla sanificazione quotidiana e periodica ivi compresi i mobili e stoviglie utilizzati nel corso del servizio.

Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'I.A.

Titolo XII

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art.59

Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri Refezionali per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali dei presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti e i Centri Refezionali, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

Art.60

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:
- i competenti Servizi dell'Azienda ASL territoriale;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dal Comune;
- la commissione mensa, i cui rappresentanti vengono nominati con apposito atto dall'Amministrazione comunale; se richiesto dal committente, l'I.A. dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentate o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno delegate dal Comune.

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa, ai Consiglieri Comunali e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare, durante la visita al Centro di Produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art.61

Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:
   - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
   - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
   - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
   - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
   - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
   - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
   - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
   - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
   - le modalità di cottura;
   - le modalità di distribuzione;
   - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
   - le modalità di sgombero rifiuti;
   - la verifica del corretto uso degli impianti;
   - le caratteristiche dei sanificanti;
   - le modalità di sanificazione;
   - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
   - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
   - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
   - lo stato igienico dei servizi;

- l’organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
   Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici del Comune ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art.62

Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

Art.63

Metodologia del Controllo Qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Titolo XIII

PENALI

Art.64

Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1) *Standard merceologici.*
   1.1. € 516 (cinquecentosedici)
   Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
   1.2. € 516 (cinquecentosedici)
   Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
   1.3. € 516 (cinquecentosedici))
   Etichettatura non conforme alla vigente normativa.
   1.4. prezzo pasto decurtato del 50% nel caso in cui l'I.A. non avverta il Comune del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica *e a lotta integrata* (quando previsti).

2) *Quantità.*
   2.1. € 516 (cinquecentosedici)
   Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
   2.2. € 5165 (cinquemilacentosessantacinque)
   Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale o agli utenti dell'assistenza domiciliare.
   2.2. € 2582 (duemilacinquecntottantadue)
   Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
   2.4. € 516 (cinquecentosedici)
   Mancata consegna di diete speciali personalizzate.
   2.5. € 258 (duecentocinquantotto)
   Mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
   2.6. € 258 (duecentocinquantotto)
   Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

3) *Rispetto del menù.*
   3.1. € 516 (cinquecentosedici)
   Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
   3.2. € 516 (cinquecentosedici)
   Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
   3.3. € 258 (duecentocinquantotto)
   Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
   3.4. € 258 (duecentocinquantotto)
   Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4) *Igienico-sanitari.*
   4.1. € 516 (cinquecentosedici)
   Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
   4.2. € 258 (duecentocinquantotto)
   Rinvenimento di parassiti.
   4.3. € 1033 (milletrentatre)
   Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
   4.4. € 516 (cinquecentosedici)
   Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
   4.5. € 516 (cinquecentosedici)
   Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
   4.6. € 1033 (milletrentatre)
   Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
   4.7. € 1033 (milletrentatre)
   Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
   4.8. € 516 (cinquecentosedici)
   Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri Refezionali.
   4.9. € 516 (cinquecentosedici)
   Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10. € 516 (cinquecentosedici)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
5.11. € 516 (cinquecentosedici)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.
4.12. € 516 (cinquecentosedici)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte dei personale addetto al trasporto dei pasti.
4.13 € 516 (cinquecentosedici)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
4.14 € 1033 (milletrentatre)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.

5) *Tempistica.*
5.1. € 516 (cinquecentosedici)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto.
5.2. € 258 (duecentocinquantotto)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6) *Personale.*
6.1. € 516 (cinquecentosedici)
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo II del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il Comune, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà con lettera raccomandata all'I.A. notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

L'I.A. avrà tempo 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dal Comune, lo stesso si riserva di applicare la sanzione prevista.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione dei contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione dei limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Titolo XIV

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art.65

Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto definito in sede di aggiudicazione, si intendono interamente compensati, senza riserve o eccezioni, dal Comune all'I.A. tutti i servizi comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Art.66

Fatturazione.

L'I.A. si impegna a fatturare solo il numero di pasti che quotidianamente vengono prenotati e comunicati al centro cottura.

Quotidianamente l'I.A. emetterà bolla di consegna nel rispetto delle norme vigenti riportante l'ora di consegna, il luogo di destinazione, il nemro dei pasti, indicando nelle bolle per il servizio di ristorazione scolastica la distinzione dei pasti per bambini ed operatori.

Si richiedono fatture distinte per il servizio di ristorazione scolastica e per il servizio per gli utenti dell'Assistenza domiciliare.

Tutte le fatture, se cumulative di più consegne, dovranno riportare il numero di bolla di riferimento oltre al prezzo unitario stabilito per singolo pasto, nonché l'aliquota I.V.A. applicata.

Titolo XV

CONTRATTO

Art.67

Durata del contratto

La durata del contratto comprenderà i seguenti periodi:

. Centri refezionali scuola dell'Infanzia, scuola Primaria e scuola secondaria di Primo grado: anni scolastici 2009/2010 – 2010/2011 – 2011/2012 .

Se, allo scadere del termine contrattuale, l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il contratto per il periodo successivo, l'I.A. sarà abbligata a continuare la gestione del servizio per un periodo non superiore a 3 (tre) mesi alle stesse condizioni previste nel periodo precedente.

L'I.A. si impegna, inoltre, su espressa richiesta degli organi del Comune, a garantire l'espletamento di attività aggiuntive, nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica, che potranno essere affidate alle stesse condizioni del contratto principale.

Art. 68

Subappalto

1. Le prestazioni cui il presente capitolato è riferito possono essere subappaltate in misura non superiore al 30% del valore contrattuale complessivo e unicamente per le prestazioni inerenti la manutenzione ordinaria, l'applicazione del piano di lotta agli infestanti e l'effettuazione delle analisi di laboratorio. L'eventuale subappalto è disciplinato dall'articolo 118 della L.163/2006. L'eventuale subappaltatore è pagato dall'appaltatore.

2. Resta vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e di incameramento della cauzione, la cessione del contratto e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio, qualora non espressamente approvato da parte della stazione appaltante.

Art.69

Clausola risolutiva espressa

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- fallimento, messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- interruzione non motivata del servizio;

- subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione. del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

In caso di risoluzione del contratto, il Comune procederà ad affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo appalto, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla Ditta appaltatlice.

La risoluzione del contratto comporterà tutte le conseguenze di legge e di contratto, compresa la sopracitata facoltà dell'Amministrazione di affidare il servizio a terzi. All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato, sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

Art.70

Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Titolo XVI

CONTROVERSIE

Art.71

Clausola compromissoria

Ogni controversia che dovesse sorgere in materia di diritti soggettivi tra l'Impresa ed il Comune, in mancanza di accordo, sarà affidata ad un collegio arbitrale formato da tre arbitri.

Ciascuna parte nominerà un arbitro. Il terzo arbitro, che presiederà il collegio, dovrà essere nominato dalle parti di comune accordo, o dai primi due arbitri.

In caso di mancato raggiungimento dell'accordo, ciascuna parte potrà chiedere la nomina del presidente del Collegio arbitrale con ricorso al Presidente del Tribunale di Verbania.

L'arbitrato dovrà essere deciso secondo le norme di diritto e previa assunzione di tutti i mezzi di prova che l'arbitro o il Collegio arbitrale riterrà necessari per la decisione.

In ogni caso dovrà essere assicurato il contraddittorio tra le parti ed in particolare la possibilità di produrre documenti e presentare memorie e repliche alle deduzione avversarie.

Il lodo dovrà essere pronunciato entro 30 giorni dalla costituzione del Collegio arbitrale.

Il giudizio sarà inappellabile ed obbligherà le parti.

Le spese relative all'arbitrato saranno a carico della parte soccombente.

Art. 72

Foro competente

Per qualsiasi controversia è competente il foro di Verbania.

Titolo XVII

NORME FINALI

Art.73

Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

L'I.A., per permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, relativo al recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e, in particolare: le fatture/bolle intestate all'I.A. o al Comune, che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

Art.74

Strutture organizzative del Comune di Gravellona Toce

La struttura organizzativa del Comune, cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato, è l'Ufficio Servizi Scolastici (tel. 0323/864949 – FAX 0323/864168).

Allegati:

Sono allegati al presente Capitolato speciale d'appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n. 1: MENU' distinto in: menù scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado.
  I menù sono inoltre distinti in: menù primavera estate – menù autunno inverno.
- Allegato n. 2: DERRATE ALIMENTARI.
- Allegato n. 3: TABELLA DELLE GRAMMATURE.
- Allegato n. 4: DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

ALLEGATO 1 - MENÙ

ALLEGATO 2 – DERRATE ALIMENTARI

INDICAZIONI GENERALI
Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. In particolare è vietato l'uso dei prodotti indicati al Titolo III, art. 19, del presente capitolato Capitolato speciale d'appalto.
L'I.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportate l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI
Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

PANE
Di tipo comune e/o di tipo integrale.
Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.
Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.
Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi.
La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi.
Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.
Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.
Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici.
La consegna del pane nei plessi deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno della struttura.

PANE GRATTUGIATO
Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.
Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

CROSTINI DI PANE
I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari.
Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCCACCIA
La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori in materiale plastico muniti di coperchio, monouso ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.
Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo “0”, mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall’olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE (per merende)
La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE (per merende)
La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo “0”, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall’olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI:
Devono essere.
- preconfezionati,
- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

BISCOTTI
I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi. Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell’anno scolastico.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA
Devono avere le caratteristiche e le composizione definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.
Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine…)
Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE
Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticcera, cotte al forno senza l’aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine…).
Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI* E PRODOTTI DA FORNO
Devono essere preparati:
- con impiego di farina di grano tenero di tipo 0,00, integrale;
- senza l’impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l’esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;

- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi,mais, girasole, soia e burro.

FARINA BIANCA
- Tipo 0
- Tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L.4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.
La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).
Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.
Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art.64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).
I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS
Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.
La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.
Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalD.Lgs.109/92 e s.m..

SEMOLINO
Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m..
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.
Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.
Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

PASTA
Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:
- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
  - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
  - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
  - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.
- le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m..
Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un alternanza quotidiana.

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE
Devono presentare le seguenti caratteristiche:
- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

GNOCCHI DI PATATE
Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno l'80% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

RISO

I prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni redatte da organi autorizzati.
Le forniture di prodotti biologici dovranno essere conformi alle prescrizioni del regolamento CEE n, 2092/91 e successive modifiche ed integrazione, al D.M. 25.05.1992 n. 338/r ed al D.L. 17.03.1995 n. 220.
Deve essere delle migliori qualità, Arborio o Roma o Maratelli, leale, pulito, secco, sano e senza odori.
Se di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o minestre.
Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre**.** La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi. Dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°C.

FARRO DECORTICATO

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo**.** La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre**.** La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi. Dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°C.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà**.** La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre**.** La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi. Dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°C.

SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.
Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.
L'olio extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e cotti.

L'olio extravergine dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

GIARDINIERA SOTTACETO, OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA
Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.
Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.
Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE
Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.
Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO
il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).
Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.
Le etichette dei contenitori devono devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.
La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ACETO MELE
L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto delle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

SALE FINO E GROSSO
Si richiede sale iodurato/iodato.
Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZUCCHERO
Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO
Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.
Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.
Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

SPEZIE ED AROMI
Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.
Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PESTO
Si richiesto l'impiego di pesto fresco, prodotto nello stesso giorno di consumo, o pesto confezionato in atmosfera modificata in olio extravergine di oliva, privo di additivi e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento. Deve essere fornito in quantitativi tali che una volta consumato non devono esserci rimanenze. E' vietato conservare in cucina il prodotto in rimanenza.

CARNI

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.
E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità. I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:
- per arrosti, bolliti, fettine: fesa, noce
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino: fesone di spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.
I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.
Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammessa la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello)

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.
I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.
Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.
E' ammessa la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.
E' ammessa per la carne con osso, la consegna in vaschette avvolte con film plastico etichettate. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico). Le modalità di approvvigionamento devono garantire presso le cucine uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni. La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta.
Saranno richiesti:
- fuselli di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.
I fuselli dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria". E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto. La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.
I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine.
La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione.
Sull'etichetta deve essere riportata data produzione, data confezionamento e data scadenza. Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua alla scadenza di almeno 3 mesi.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma, San Daniele)

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA IGP

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.
Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

Lievito secco naturale composto da Saccaromyces cerevisiae attivi .
Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.
Il prodotto fornito deve essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).
Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Devono essere deliscati.
Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	Solea vulgaris	filetti
Platessa	Pleuronectes platessa	filetti
Merluzzo	Merluccius merluccius	Filetti e tranci
Halibut	Hippoglossus hippoglossus	Filetti
Pesce Persico	Perca fluviatilis	Filetti
Trota	Salmo gairdneri	Filetti
Cernia	Polyprion americanus	Filetti

Palombo	Mustelus mustelus	Tranci
Pesce spada	Xiphias gladius	Tranci
Salmone	Salmo salar	Tranci

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.
La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

TONNO IN CONSERVA
Si richiede tonno, Thunnus Alcares (Tonno a pinna gialla), all'olio extravergine di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.
Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO
Per le eventuali merende previste in menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di alta qualità, così come definito dalla vigente normativa.
Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.
Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT
Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.
Esso deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO
Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI
Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

YOGURT
Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10^6/g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.
Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

BUDINO
Il budino deve essere pastorizzato da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusto cacao, vaniglia e creme caramel. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.
Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.
Non deve essere microbiologicamente contaminato.
In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.
Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

PANNA UHT
La panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da g 200/250 e g 500 con almeno 2 mesi di conservazione residui.

FORMAGGI
I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.
I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.
Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.
La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.
Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Caprino fresco**,** prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido,non salato.

Emmenthal svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.
Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.
Di colore leggermente paglierino.
E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.
In pezzature da g 30, in plurirazioni, da g 100 e g 125, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizza toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.
Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

GELATO
Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 60-70 grammi con cucchiaio a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior panna, fragola)

CIOCCOLATO E CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE
Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

OVETTI CIOCCOLATO
Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI
Dovranno essere forniti prodotti solubili nel latte, quali:
- cacao amaro o zuccherato
- orzo solubile.

UOVA

UOVA FRESCHE

Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi). Sono richieste uova fresche in confezioni da 6 uova. La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

Gennaio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Febbraio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo,Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Marzo:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo,Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota , Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

Aprile:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio
- banane, mele, pere, arance, , kiwi, limoni

Maggio:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege

Giugno:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone

Luglio:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano
- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone

Settembre:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo,Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio
- banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

Ottobre:

- Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico,Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi

Novembre:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

Dicembre:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
- banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi

VERDURA FRESCA:

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere a lotta integrata e di 1^ categoria.
I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammollimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcate. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà LATTUGHE *(*cultivar *Lactuga sativa L. capitata*, lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; *L. sativa* L. var.l*ongifoglia*, lattuga romana; da incroci delle due varietà*).*	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		INDIVIE RICCE (cultivar derivate da *Cichorium endivia* L. var. *crispa*). SCAROLE (cultivar da *Cichorium endivia* L. var. l*atifoglia*). Radicchio	
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblunghi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infioroscenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e una massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura.	

VERDURE SURGELATE

I sottoelencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo "fuori stagione":

- piselli,
- fagiolini,

- zucchine,
- carote
- spinaci.

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.
In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.
Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

FRUTTA FRESCA, a lotta integrata e di Categoria I^
I prodotti, eventualmente forniti sbucciati e/o affettati/porzionati su richiesta delle insegnanti delle scuole dell'Infanzia, hanno le seguenti caratteristiche organolettiche:

- essere di maturazione naturale;
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo (tenuto conto del rifornimento settimanale);
- essere omogenei ed uniformi - le partite devono essere selezionate.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

Gli imballaggi sono puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.
Sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	TIPO	CALIBRO	GRAMMATURA	TOLLERANZE QUALITA'
Mele	I	Golden delicious Red delicious Starking delicious Starkrimson Stayman red Jonagold Rosa di caldar	75-80 75-80 75-80	160-180 160-180 160-180	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 11-13%
Pere	I	Butirra William Abate fetel Kaiser Conference Passacrassiana Decana comizio	70-75 70-75 65-70 70-75	160-180 155-175 155-170 160-190	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 10-13%
Pesche	I	Springtime Cardinal	70-75 70-75	155-190 155-190	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi

PRODOTTO	CAT	TIPO	CALIBRO	GRAMMATURA	TOLLERANZE QUALITA'
		Dixired Redhaven	70-75 70-75	155-190 155-190	a quelle della II. R.S.R. 12-13%
Albicocche	I	Precoce d'imola Reale d'imola Tonda castiglione boccuccia			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.
Susine	I	Shiro- goccia oro Morettini Ozark premier Santa ros satsuma			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. R.S.R. 15%
Ciliegie	I				Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4%
Agrumi Arance	I	Moro Tarocco Sanguinella Washington Ovale			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice
Mandarini	I	Paternò Campania			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice. Il contenuto minimo di succo si misura in percentuale al peso del frutto. Arance 30-35%, limoni verdelli 20%, limoni 28%, mandarini 33%, clementine 40%
Uva da tavola	I	Italia Regina Americana Olivella			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II categoria.
Fragole	I				Il 10% non rispondenti al numero o peso della categoria, ma conformi a quelle della categoria e il 2% massimo di frutti guasti.

Banane	Frutti di forma tipica, buccia gialla intera, frutto senza ammaccature. Polpa soda e pastosa senza annerimenti, né attacchi da crittogame o parassiti animali. Sapore gradevole e gusto non allappante (segno di immaturità). Il peso medio è compreso tra i 145-175 gr. E il calibro tra 40-50 mm.
Kiwi	Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus. Pezzatura non inferiore ai 60 gr. (45 mm. di diametro).
Kaki	Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus.
Anguria	Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus.
Melone	Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus.

SUCCHI DI FRUTTA
Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante.
Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo da litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela
- arancia

BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE
E' richiesta la fornitura della bevanda a base di the deteinato, aromatizzata al limone e alla pesca, priva di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acito citrico o ascorbico come antiossidante. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) ed in bottiglie in PET da litri 1 o 1,5.

THE/CAMOMILLA E TISANE
Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.
Il the deve essere deteinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.
La camomilla e le tisane deve essere**,** composto da fiori interi o parte di essi.

MIELE
Il prodotto deve essere di origine italiana.
Deve essere di acacia o millefiori.
Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.
Non deve presentare sapore ed odore estranei
Non aver iniziato un processo di fermentazione
Non essere sottoposto a trattamenti termici
Non presentare un'acidità modificata artificialmente
Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.
In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

CONFETTURA DI FRUTTA
Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.
Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- albicocca
- frutti di bosco
- fragola
- ciliegia

- pesca

POMODORI PELATI
Dovranno essere di provenienza italiana.
Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.
I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.
Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 605 del peso netto.
I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.
Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.
I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.
Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

PASSATA DI POMODORO
Dovrà essere di provenienza italiana.
Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.
Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.
I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.
Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:
- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

ACQUA MINERALE
L'acqua minerale deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica oligominerale, a filiera corta. L'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

STANDARD CHIMICO-FISICI RICHIESTI

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
ph	6,5-7	
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni		

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.
Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.
Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate. Dovrà essere consentito agli utenti di portare, al termine del pasto, le bottiglie non completamente consumate in classe. Nel caso di bottiglie non completamente utilizzate durante il servizio e rimaste sui tavoli, anche tra un turno e l'altro, dovranno essere eliminate.
L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la somministrazione di acqua del rubinetto, tramite l'installazione di appositi erogatori presso i locali adibiti alla refezione.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO
Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

ALIMENTI SENZA GLUTINE
Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto similare a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA
Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto similare a menù autorizzato e vigente.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, all' art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- carta oleata
- rotolo carta puliunto
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti materiale plastico vari formati

ALLEGATO 3 – TABELLA DELLE GRAMMATURE

TABELLA DELLE GRAMMATURE (3–6 anni)

Scuola dell'Infanzia	Porzione **(grammi/ml)**
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	50-60
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	20-30
Gnocchi di patate	140-150
Farina di mais per polenta	50-60
Ravioli, tortellini freschi asciutti	80-90
Ravioli, tortellini freschi in brodo	30-40
Patate per contorno	100-120
Patate per purea	100
Patate per minestroni/passati	30
Patate per creme	40-50
Pane	40-50
Crostini/Fette biscottate/Crackers	20-25
Pizza pomodoro e mozzarella	130-160
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	15-20
Legumi secchi per primo piatto asciutto	5
Legumi freschi/surgelati per minestroni	15-20
Legumi secchi per minestroni	5
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	45-50
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	15
Legumi freschi come secondo piatto	80-90
Legumi secchi come secondo piatto	25-30
Carni, Pesce e Uova	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	60-70
Coscia di pollo (carne con osso)	80-90
Carne per polpette/ripieni	50-60
Carne per ragù	15
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	70-80
Pesce surgelato	90-100
Uova	n° 1
Uova per preparazioni	1x8

Formaggi	
Formaggi freschi (Mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	50-60
Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, parmigiano, ecc.)	30-40
Ricotta	70-80
Ricotta per preparazioni	20
Formaggio per preparazioni	10
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	40-50
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	40-50
Prosciutto per preparazioni	10
Verdure e Frutta	
Ortaggi a foglia crudi (Insalate)	30-40
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)	60-80
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	100-130
Verdure surgelate da consumare cotte	150
Misto verdura fresca/surgelata per minestroni/passati	80-100
Verdura per primi asciutti	30-40
Verdura per sformati/focacce/polpette	30-40
Frutta fresca	130-150
Succo di frutta	125
Condimenti	
Olio (per pietanza)	3-4(*)
Olio per primo in bianco/insalate	5-6
Formaggio grattugiato (per pietanza)	3-5
Latte e derivati	
Latte intero	150
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	125
Budino	80-100
Dolci, dessert, merende	
Zucchero o miele per dolcificare	5
Dolce (tipo Torta)	50-60
Gelato	50-80
Focaccia	50
Biscotti	30

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

TABELLA DELLE GRAMMATURE (6-11 anni)

Scuola Primaria	Porzione **(grammi/ml)**
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	60-80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30
Gnocchi di patate	160-180
Farina di mais per polenta	60-80
Ravioli, tortellini freschi asciutti	100-120
Ravioli, tortellini freschi in brodo	50
Patate per contorno	150
Patate per purea	130
Patate per minestroni/passati	30-40
Patate per creme	60-80
Pane	50-60
Crostini/Fette biscottate/Crackers	25-30
Pizza pomodoro e mozzarella	160-200
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	20-30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	5-10
Legumi freschi/surgelati per minestroni	30
Legumi secchi per minestroni	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	60
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	20
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	100-120
Legumi secchi come secondo piatto	35-40
Carni, Pesce e Uova	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	80-90
Coscia di pollo (carne con osso)	100-120
Carne per polpette/ripieni	60-70
Carne per ragù	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	90-100
Pesce surgelato	100-120
Uova	n° 1
Uova per preparazioni	1x6
Formaggi	
Formaggi freschi (Mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	70-80
Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, parmigiano, ecc.)	50
Ricotta	100
Ricotta per preparazioni	20
Formaggio per preparazioni	10-20
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	60-70
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	50-60
Prosciutto per preparazioni	10-20
Verdure e Frutta	
Ortaggi a foglia crudi (insalate)	40-50
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)	80-100

Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	150-200
Verdure surgelate da consumare cotte	200
Misto verdura fresca/surgelata per minestroni/passati	100-130
Verdura per primi asciutti	40-50
Verdura per sformati/focacce/polpette	40-50
Frutta fresca	150
Succo di frutta	125
Condimenti	
Olio (per pietanza)	5(*)
Olio per primo in bianco/insalate	6-8
Formaggio grattugiato (per pietanza)	5
Latte e derivati	
Latte intero	200
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	125
Budino	100
Dolci, dessert, ecc.	
Zucchero o miele per dolcificare	5-10
Dolce (tipo Torta)	80
Gelato alla frutta	80-100
Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.)	50-60

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

Al fine di garantire la copertura dei fabbisogni di energia e nutrienti di tutti i bambini, si suggerisce di fare riferimento ai quantitativi più bassi del range per i bambini più piccoli (6-7 anni) e ai quantitativi più alti del range per i bambini più grandi (8-10 anni).

TABELLA DELLE GRAMMATURE

Scuole Medie

Scuola Secondaria di Primo Grado, **Adulti, Utenti dell'Assistenza domiciliare**	Porzione **(grammi/ml)**
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	80-90
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	40
Gnocchi di patate	200-220
Farina di mais per polenta	80-90
Ravioli - Tortellini freschi asciutti	120
Ravioli - Tortellini freschi in brodo	60
Pizza pomodoro e mozzarella	200-230
Patate per contorno	180-200
Patate per purea	180
Patate per minestroni/passati	40-50
Patate per creme	80
Pane	60
Crostini di pane	30-40
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	10
Legumi freschi/surgelati per minestroni	30
Legumi secchi per minestroni	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	80-90
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	25-30
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	130-150
Legumi secchi come secondo piatto	40-50
Carne, Pesce e Uova	
Carne bianca o rossa	100-110
Carne con osso (coscia di pollo)	130
Carne per polpette/ripieni	70-80
Carne per ragù	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	110-130
Pesce surgelato	130-150
Uova	n° 1-1 ½
Uova per preparazioni	n°1x6
Formaggi	
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, caciotta, ecc.)	80-100
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, ecc.)	50-60
Ricotta – Fiocchi di latte	120-150
Formaggio per preparazioni	20-30
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	70-80
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	60-70
Prosciutto cotto per preparazioni	10-20
Verdura e Frutta	

Ortaggi a foglia crudi (insalate)	40-50
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)	120-150
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	200
Verdure surgelate da consumare cotte	200-250
Ortaggi freschi/surgelati per minestroni/passati	130-150
Ortaggi freschi/surgelati per primi asciutti	40-50
Ortaggi freschi/surgelati per sformati, polpette, ecc.	40-50
Frutta fresca	150-200
Succo di frutta	125-150
Condimenti	
Olio per pietanza	5-6 (*)
Olio per primo in bianco/insalate	8-10
Formaggio grattugiato per pietanza	5
Latte e derivati	
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	125
Budino	100-125
Dolci, dessert, ecc.	
Zucchero – miele per dolcificare	5-10
Dolce (tipo Torta)	80-100
Gelato alla frutta	100-120
Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.)	50-80

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

Il peso degli alimenti si riferisce al ***crudo*** e al ***netto*** degli scarti.

ALLEGATO 4

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

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 appaltante :Comune di Gravellona Toce;
b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese, la cooperativa che è risultata aggiudicataria;
c) 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.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa
Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di refezione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.
Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le 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 ai macchinari presenti presso la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di 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, che avverranno comunque all'interno dello stesso edificio scolastico.
Per quanto riguarda l'attività svolta presso la cucina 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 sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio .
Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso il refettorio (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.
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 dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto 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 configurino 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.

SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:
- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto 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 protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto 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.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel "Capitolato Speciale d'Appalto "per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:
• La produzione dei pasti presso la cucina della Stazione appaltante (gestione delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
• L'allestimento dei tavoli del refettorio e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
• Il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;
• La fornitura e la consegna delle merende(eventuale in quanto proposta migliorativa del servizio).
• La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
• il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
• La preparazione e distribuzione dei pasti e delle merende per il Centro Diurno Estivo e successiva pulizia e sanificazione dei locali e dei macchinari;
• La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta., nel rispetto del sistema di raccolta vigente al tempo presso il Comune di Gravellona Toce
• L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della cucina;
• L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso il refettorio e gli altri locali di pertinenza.
L'organizzazione del servizio è così definita:
- Presso la cucina di _____ vengono prodotti a cura dell'Impresa, i pasti per:
  - Scuola dell'Infanzia Statale - Via U. Del Signore,1.
  - Scuola Primaria Statale - Via F. Pattaroni
  - Istituto Comprensivo Statale "G. Galilei" - Via Ing. Pariani, 25
  - Utenti dei Centri Estivi comunali (limitatamente al periodo di svolgimento di norma ricorrente dalla seconda settimana alla terza settimana di luglio)

Soggetti che cooperano

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

DATI RELATIVI AL COMMITTENTE		
Indicazione del ruolo	Nominativo	Recapito telefonico e indirizzo sede
Datore di lavoro	Dr. Mario Zoia Responsabile di Servizio del Comune di Gravellona Toce	Piazza Resistenza n. 10 28883 Gravellona Toce Tel: 0323-848386 fax: 0323-864168
Responsabile del Procedimento	Responsabile di Servizio Dr. Mario Zoia	Piazza Resistenza n. 10 28883 Gravellona Toce Tel: 0323-848386 fax: 0323-864168
Responsabile del Servizio tecnico-manutentivo	Responsabile Servizio tecnico Geom. Amedeo Colla	Piazza Resistenza n. 10 28883 Gravellona Toce Tel: 0323-848386 fax: 0323-864168
Responsabile del S.P.P. Comune di Gravellona Toce	Dott. Marco Oglietti Studio Dott. Oglietti & C. S.a.s.	Brusnengo (BI) Via Roma n. 11 Tel.: 015-985726 P.IVA: 02323310025
Medico competente	Dott. Giuseppe Didero	S.P.A.M. Via Gorizia n. 9 Verbania Suna Tel. : 0323556289 P.IVA: 00873560031

DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA ***(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)***		
RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO		
Rappresentante Legale	**Nominativo** **Sig.** **……..**	Indirizzo Sede – Recapito telefonico Recapito e mail
Responsabile del S.P.P.	**Sig.** **……..**	Recapito telefonico
Medico Competente	**Dr.** **……**	Recapito telefonico
Direttore Tecnico del servizio	**Sig.** **……**	Recapito telefonico

DATORI DI LAVORO (Dirigenti scolastici)		
Dirigente scolastico della Scuola d'infanzia statale	Dirigente scolastico Dr. Vincenzo Cinque	Direzione Didattica Statale Via Gramsci n. 15 28883 – Gravellona Toce Tel.: 0323-848237

Dirigente scolastico della scuola primaria statale	Dirigente scolastico Dr. Vincenzo Cinque	Direzione Didattica Statale Via Gramsci n. 15 28883 – Gravellona Toce Tel.: 0323-848237
Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo Statale "G.Galilei"	Dirigente scolastico Prof. Giuseppe Prete	Istituto Comprensivo Statale "G.Galilei" – Via Ing. Pariani n. 25 28883 – Gravellona Toce Te. : 0323-848297

FINALITÀ

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara di appalto** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/200 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:
 per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
 per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;
al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:
 i rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è

destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di ristorazione nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
 i costi per la sicurezza sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari 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 similari a quelli individuati.
 I costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (circa 44.500) . E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.
 I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, **non sono soggetti a ribasso** e su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa aggiudicataria.

MISURE GENERALI DI CORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL PRESENTE APPALTO

Si informa sin da ora che presso l'edificio scolastico sede dell'attività sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:
- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione in atto da parte di personale del Comune di Gravellona Toce;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Gravellona Toce non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificatamente autorizzati dal Comune o dalle Autorità Scolastiche con apposito permesso;

o divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
o divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
o divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'Impresa aggiudicataria ;
o divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
o divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria – di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale del Comune e di quello dell'aggiudicataria stessa;
o divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
o obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
o obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
o obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
o obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Quadro e costi analitici delle attività interferenti

Servizio di ristorazione per gli utenti della refezione scolastica

Attività che saranno svolte dall'impresa aggiudicataria	**Interferenze con:**	**Frequenza**	**Misure preventive**	**Incidenza sul costo pasto**
Consegna derrate alimentari e non alimentari al punto di presa in carico presso l'edificio scolastico	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni , i genitori ed eventuale pubblico esterno	Giornaliera	Rispetto Codice della Strada e Regolamento Comunale di Polizia Locale	***€ 0,001***
Trasporto e movimentazione derrate alimentari e non alimentari entro l'edificio scolastico sino alla dispensa e/o alla cucina	persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni , i genitori	Giornaliera per i prodotti freschi, settimanale e periodica per gli altri prodotti	Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di prescuola, ricreazione e fine lezioni). Rispettare i limiti di portata del montacarichi. Utilizzare	***€ 0,002***

			apposita cartellonistica mobile	
Derattizzazione	Utenti edificio scolastico	semestrale	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone, utilizzare DPI e cartellonistica idonea. Predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione	***€ 0,022***
Pulizia e sanificazione refettorio e locali di pertinenza	Utenti servizio refezione	Secondo le specifiche di cui al CSA	Delimitare le zone, utilizzare DPI . Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza	***€ 0,002***
Le attività di:	Pulizia Edificio Scolastico (a cura del personale dipendente dai Datori di Lavoro Scolastici)		Delimitare le zone	***€ 0,001***
Le attività di:	Manutenzione non differibile di attrezzature ed impianti (a cura del Committente)	Secondo necessità	Delimitare la zona dell'intervento . Adottare le misure di pulizia e sanificazione successiva	***€ 0,002***
TOTALE oneri sul singolo pasto				***0,030***

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERÀ

a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, 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 l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto..

dopo la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di

riunione per la **cooperazione e il coordinamento**"/ "sopralluogo congiunto" da sottoscriversi tra il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante, il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza delle Istituzioni Scolastiche operanti nel plesso scolastico di Gravellona Toce.
Entro 30 giorni dell'inizio delle attività 'Impresa Aggiudicataria 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.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

Gravellona Toce, lì 27.05.2009

Il Responsabile del Procedimento: Mario Zoia