



COMUNE DI VENAUS



COMUNE DI NOVALESA

## **STAZIONE UNICA APPALTANTE COMUNI DELLA VAL CENISCHIA**

*CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO ASSOCIATO DI REFEZIONE SCOLASTICA – Parte 1 mensa fresca plesso di Venaus – Parte 2 mensa fresca veicolata dal centro cottura di Venaus ai plessi di Novalesa.*

### **TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI**

#### **Art. 1 – Oggetto**

*L'appalto, affidato in forma unitaria e composto di 2 parti, successivamente fatturabili distintamente per ciascun Comune committente, ha per oggetto:*

- 1) l'affidamento dei servizi di preparazione, cottura e distribuzione pasti e bevande per le scuole dell'infanzia e primaria dei 2 Comuni, nonché di gestione, pulizia e del riassetto della cucina, della dispensa e dei servizi igienici pertinenti i locali cucina ad uso del personale della ditta, nei locali idonei messi a disposizione dal Committente presso la scuola dell'infanzia e primaria in Venaus;*
- 2) i pasti di cui al punto 1, oggetto di preparazione presso il Centro di Cottura del Comune di Venaus, saranno così somministrati agli utenti:*
  - a. Parte 1: Scuola primaria e dell'infanzia di Venaus, somministrazione di mensa fresca in loco, presso il refettorio adiacente il centro di cottura, in due turni (Nota bene: lo scodellamento, l'assistenza agli utenti, le pulizie del refettorio e degli annessi, rimangono a carico del Comune che vi provvede con proprio personale)*
  - b. Parte 2: Scuola primaria e dell'infanzia di Novalesa, somministrazione dei pasti veicolati dal Centro di cottura di Venaus, in due riprese, per i giorni in cui vi sia anche servizio mensa presso la scuola primaria o il doposcuola (lo scodellamento, l'assistenza agli utenti, le pulizie del refettorio e degli annessi, rimangono a carico del Comune che vi provvede con proprio personale ovvero con personale ATA o altro servizio).*

*L'orario di somministrazione dei pasti è, per entrambi i Comuni, le 11.45 per la Scuola dell'infanzia e le 12.45 per la Scuola primaria, per cui l'appaltatore dovrà organizzare il servizio e il trasporto veicolato in modo da assicurare entrambe i turni, nei giorni in cui vi sia il servizio di mensa per la scuola primaria (di norma tutti i giorni dal lunedì al venerdì, per i rientri scolastici e il doposcuola).*

*Le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'art. 3 e per ulteriori attività promosse dal Comune, quali centri estivi etc.*

*L'Impresa aggiudicataria dovrà erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Amministrazione, in rapporto al calendario scolastico ed alle esigenze organizzative e funzionali dei Comuni e delle istituzioni scolastiche.*

*Gli standards minimi di qualità del servizio in oggetto sono quelli riportati nel presente capitolato speciale.*

*Per l'esecuzione del servizio in oggetto, il Comune di Venaus concede in uso gratuito all'impresa aggiudicataria i propri locali e le proprie attrezzature (cucina, magazzino, frigoriferi, bagni, refettori ...) secondo le modalità e le prescrizioni previste nel presente capitolato. Il Comune di Novalesa concorre forfettariamente ai costi sostenendo il medesimo prezzo che risulterà dall'appalto "mensa fresca", pur fruendo di un servizio "veicolato".*

#### **Art. 2 – Durata dell'appalto**

*L'appalto del servizio ha indicativamente durata di 5 anni scolastici, da settembre 2017 (dalla data di inizio effettivo dei servizi scolastici, presuntivamente dopo metà mese) al 30 giugno 2022, con facoltà di estensione sino al 31 luglio 2022 nel caso in cui dovesse venire erogata la mensa per i centri estivi comunali.*

*La ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione provvisoria, anche nelle more della verifica dei requisiti e della stipula del contratto.*

*A scadenza il servizio potrà essere prorogato per ulteriori 9 mesi operativi, nel caso in cui ciò si renda necessario per consentire lo svolgimento di una nuova gara.*

#### **Art. 3 Modalità di affidamento**

*Il servizio in oggetto rientra tra quelli elencati all'allegato IX del D. lgs 50/2016.*

*Il servizio viene affidato secondo la procedura dell'offerta economicamente più vantaggiosa, come previsto dal disciplinare di gara/lettera di invito.*

#### **Art. 4 – Tipologia, localizzazione e dimensione dell'utenza**

*L'utenza del servizio di ristorazione è costituita dagli alunni della scuola dell'infanzia e primaria, dal personale docente e ATA, e da eventuali ospiti autorizzati dalle Amministrazioni comunali.*

*La preparazione dei pasti deve avvenire presso il locale cucina all'interno della scuola dell'infanzia in Via Antica Reale in Venaus. Al momento della realizzazione della nuova Scuola di Venaus, il servizio sarà traslocato presso la cucina della nuova scuola, sempre in V. Antica Reale. La somministrazione avviene, come detto sopra, in loco per il plesso scolastico di Venaus, e tramite veicolato, da effettuarsi a carico della ditta, per i 2 plessi di Novalesa, rispettivamente ubicati, la scuola primaria in via Susa 19 e la scuola dell'infanzia in via Ghetto 30.*

*Il numero di pasti presunto annuo per ciascuna parte è il seguente, tenuto conto dello storico e dei rientri sia scolastici che di doposcuola per gli alunni della scuola primaria:*

- *Parte 1, preparato a Venaus e somministrato in loco, circa 6.000 pasti annui;*
- *Parte 2, preparato a Venaus e somministrato mediante veicolato a Novalesa (km 4 di distanza stradale), circa 3.000 pasti annui;*

*Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente indicativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.*

*L'appaltatore non potrà di norma richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative*

*innovative, modifiche scolastiche etc., salvo che queste variazioni, comunque superiori al c.d. "quinto d'obbligo" siano tali da imporre la riconduzione ad equità del contratto.*

*Il pasto giornaliero comprende - di minimo - un primo, un secondo, un contorno, frutta, pane e acqua; secondo il menu approvato dalla locale azienda sanitaria, in alcuni giorni dovrà essere somministrato il dessert, costituito da budino, torta o yogurth.*

*Il menu potrà essere variato dall'amministrazione comunale, d'intesa con il servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL: la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad adeguarsi alle medesime condizioni contrattuali.*

*Viene allegato il testo del menu attualmente in uso, già approvato e con le condizioni apposte dal competente servizio della ASL.*

#### **Art. 5 – Prezzo del pasto**

*Il costo unitario dei singoli pasti per il periodo di durata dell'appalto, comprensivo della fornitura stoviglie a perdere e dei servizi indicati negli art. 1 e 3 del presente capitolato, nonché del servizio di veicolazione dei pasti a Novalesa, è così stabilito a base d'asta:*

PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENZA

€ 6,00 oltre IVA;

*Data una previsione complessiva presunta di n. 9.000 pasti annui, per un ammontare complessivo pari a € 54.000, di cui 2/3 per il lotto 1 e 1/3 per il lotto 2. Il valore complessivo stimato dei servizi ammonta pertanto a € 270.000.*

*Il numero dei pasti assume valore meramente indicativo, essendo condizionato dalla regolarità della frequenza degli alunni nella utilizzazione del servizio. Queste variazioni in aumento o diminuzione non potranno giustificare, in alcun modo, un'eventuale richiesta di indennizzo o rimborso spese da parte della ditta appaltatrice.*

*Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione all'impresa tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al presente capitolato, ivi compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, quantificati in 0,25 euro per pasto (ricompresi nel prezzo base di euro 6,00 per pasto).*

*Il prezzo dei pasti per le diete speciali si intende uguale a quello previsto per un pasto tradizionale degli alunni.*

#### **Art. 6 – Revisione dei prezzi**

*Si potrà procedere a revisione prezzi, alle condizioni previste dal Codice dei contratti, nella misura del 75% della variazione dell'Indice FOI intervenuta rispetto al primo anno, soltanto quando la variazione, cumulata, superi il 5% in aumento.*

#### **Art. 7 – Pagamenti**

*Ciascuna Amministrazione corrisponderà all'Appaltatore il corrispettivo dei pasti somministrati nel mese precedente nel termine di 30 giorni fine mese data di ricevimento della fattura, distinta per ciascuna delle due parti del servizio.*

*Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta appaltatrice, il rimborso di spese e/o pagamento di penalità.*

*Per i mandati di pagamento a mezzo bonifico bancario, il Tesoriere comunale applica una commissione, nei confronti dei fornitori dell'Ente che hanno un appoggio bancario presso istituti di credito.*

#### **Art. 8 – Spese**

*Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'appaltatore, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria ecc., mentre l'IVA sarà a carico dell'Amministrazione. Il contratto sarà stipulato in forma di scrittura privata autenticata elettronica, dal Funzionario incaricato del Comune di Venaus per la gestione associata.*

### **TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI**

#### **Art. 9– Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione**

*Le Amministrazioni Comunali metteranno a disposizione dell'Impresa:*

- 1. i locali e le attrezzature attualmente in uso destinate alla preparazione dei pasti;*
- 2. i locali e le attrezzature attualmente in uso destinate alla somministrazione dei pasti;*
- 3. tavoli, sedie, stoviglie, posateria ed altre attrezzature attualmente in uso;*
- 4. le utenze "indivisibili" dell'edificio (energia elettrica, acqua e riscaldamento), mentre l'utenza del Gas GPL dovrà essere volturata a carico dell'appaltatore;*
- 5. la manutenzione straordinaria dei locali.*

#### **Art. 10 – Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali**

*Con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, l'Amministrazione cede in uso gratuito e consegna all'Impresa, alle condizioni di cui al presente capitolato, i locali destinati alla preparazione, conservazione, distribuzione dei pasti, delle derrate e dei prodotti di pulizia, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, sino ad oggi necessari per garantire il servizio. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto, in buono stato e fatto salvo il normale deperimento d'uso.*

*L'Impresa avrà la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.*

*Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.*

*Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature e degli arredi della cucina e dei refettori, sarà il Comune a provvedere, a proprie cure e spese, agli opportuni interventi di manutenzione, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni delle attrezzature inidonee o insufficienti.*

*Il Comune potrà provvedere alla fornitura di ulteriore attrezzatura eventualmente necessaria, sostitutiva o ad implementazione di quella attualmente in uso, a seconda della priorità e previa verifica della propria disponibilità finanziaria. Qualora ciò non fosse possibile, la ditta dovrà provvedervi con mezzi propri, su specifica richiesta del comune stesso, previi accordi.*

#### **Art. 11 – Inventario**

*L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, potranno essere effettuati con appositi verbali redatti in contraddittorio dall'Amministrazione e dall'Impresa.*

*In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione, ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna.*

#### **Art. 12 – Locali, impianti, attrezzature**

*L'impresa che riceve in uso gli impianti e le attrezzature come da inventario, dovrà riconsegnarle, alla scadenza del contratto di appalto, nelle stesse condizioni di funzionalità in cui sono state ricevute. In caso contrario l'impresa dovrà procedere alla riparazione o alla sostituzione di quelle eventualmente danneggiate o mal funzionanti, fatto salvo il normale deperimento d'uso.*

*L'impresa non potrà dunque addurre motivazioni di tipo tecnico relative allo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno all'impresa, imprevisti vari) per giustificare interruzioni od inefficienze di qualsiasi genere nell'erogazione del servizio. Sarà comunque a carico dell'Impresa disporre quanto necessario per ripristinare la funzionalità del servizio, fatto salvo il diritto al rimborso delle spese che debbano far carico all'ente proprietario.*

*Le penalità previste dal presente capitolato verranno in ogni caso applicate.*

*L'impresa aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati per tutta la durata del contratto.*

### **TITOLO III - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

#### **Art. 13 – Obblighi a carico dell'appaltatore**

*L'Impresa dovrà provvedere, a propria esclusiva cura e rischio, mediante propri mezzi, attrezzature e personale:*

*1) all'acquisto delle derrate alimentari e delle bevande, alla preparazione giornaliera, alla cottura ed al confezionamento dei pasti, secondo il menù previsto, alla distribuzione dei pasti in collaborazione con il personale adibito a tale scopo dai Comuni, alla pulizia dei locali dove vengono preparati i pasti.*

*Sono escluse le pulizie dei refettori.*

*La ditta è tenuta altresì ad effettuare a proprio carico le pulizie finali in occasione di interventi edili ovvero di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati dalla Amministrazione Comunale nella cucina, negli spogliatoi del personale e negli spazi di passaggio. La ditta è tenuta ad effettuare, a proprio carico, tutte le pulizie che si rendessero necessarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni, etc...) nella cucina, nei bagni del personale.*

*2) alla quotidiana rimozione dei rifiuti attraverso il sistema della raccolta differenziata, mediante conferimento degli stessi negli appositi cassonetti e negli spazi previsti, nei giorni fissati per la raccolta, segnalando al Comune anche le mancate raccolte;*

*3) a conservare con la massima cura, negli spazi appositi, tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.), riponendo lo stesso dopo l'uso e l'opportuno lavaggio;*

*4) a predisporre ed a far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;*

*5) a predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'ipotesi del verificarsi di eventi pericolosi per gli addetti e l'utenza;*

*6) a rispettare le prescrizioni del piano di sicurezza che essa dovrà predisporre e del documento di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) allegato al capitolato;*

- 7) ad elaborare ed a mettere a disposizione dell'Ente appaltante il Piano di autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata
- 8) alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- 9) alla fornitura, a richiesta, di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali, supportate da certificati medici, e menù alternativi per esigenze etnico-religiose;
- 10) alla eventuale fornitura di cestini da viaggio (pasti freddi) in occasione delle gite scolastiche, secondo le tempistiche necessarie;
- 11) per assicurare il buon andamento del servizio e la collaborazione con l'Ente, ad affidare la direzione del servizio in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile dotato di qualifica professionale appropriata, di comprovata esperienza (almeno triennale per servizi analoghi) ed affidabilità per svolgere tale funzione;
- 12) ad individuare una figura professionale di dietista per sovrintendere agli aspetti dietetici connessi alla preparazione dei pasti e delle diete speciali;
- 13) a curare che tutto il personale addetto sia in regola con le specifiche norme igienico-sanitarie vigenti ed a fornire allo stesso indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale idonei e conformi rispetto alle disposizioni in vigore;
- 14) alla formazione ed all'aggiornamento professionale di tutto il personale impiegato nelle procedure per garantire il servizio di ristorazione
- 15) a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;
- 16) ad attuare, in caso di richiesta da parte del Comune, le iniziative necessarie per il recupero dei contributi dell'Unione Europea sui prodotti lattiero caseari;
- 17) alla stipula di apposita polizza contro i rischi derivanti dalla gestione del servizio a cose o a persone: in particolare, dovrà essere garantita specifica copertura assicurativa per danni derivanti da avvelenamenti e intossicazioni alimentari per l'ingestione di cibi contaminati o avariati da parte degli utenti.

L'amministrazione comunale si riserva di effettuare controlli sull'osservanza dei suddetti impegni da parte dell'impresa aggiudicataria riservandosi, nel caso di inosservanza, di procedere all'immediata risoluzione del contratto in ragione della gravità della inosservanza, fermo restando il diritto di richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento.

#### **Art. 14 – Assicurazioni**

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico della Impresa, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici.

L'appaltatore si assume in particolare tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa provvederà a contrarre, con onere a proprio carico, polizza di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, per danni a persone e/o cose in conseguenza dell'attività gestita, con massimale assicurato non inferiore ad € 2.000.000,00.

## **Art. 15 – Personale**

*L'Impresa dovrà utilizzare personale qualificato tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio. Si stima in una unità a tempo pieno ed una part time il personale necessario per la preparazione dei pasti e per il servizio veicolato.*

*Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei pasti e alle pulizie dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione, con l'utenza e le Istituzioni Scolastiche ed inoltre dovrà rispettare le regole di comportamento fissate nel DPR 62/2013 per i dipendenti delle Pubbliche amministrazioni.*

*Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'Amministrazione ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità verso gli utenti della mensa. Il personale incaricato dovrà effettuare, almeno una volta per anno scolastico, corsi di formazione e/o aggiornamento professionale, che dovranno essere documentati.*

*All'inizio di ciascun anno scolastico, l'Impresa dovrà inviare all'Amministrazione l'elenco completo del personale presente, compreso il personale jolly; tale elenco dovrà inoltre essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche dovranno essere comunicate tempestivamente all'Amministrazione.*

*Tutte le assicurazioni, contributi, previdenza ecc. sono a carico dell'aggiudicatario ed in particolare quelle riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile. Pertanto, l'aggiudicatario terrà sollevata l'Amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato. L'Amministrazione è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra l'Impresa ed i suoi dipendenti.*

*Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente competente e conoscere le norme igienico-sanitarie della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. Deve essere formato e costantemente aggiornato sulle buone norme di produzione, su quelle igienico-sanitarie, sulla sicurezza e la prevenzione.*

*Il personale deve essere dotato degli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.*

*L'impresa aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione su richiesta idonea documentazione comprovante le modalità adottate al fine della garanzia sull'idoneità sanitaria del personale.*

*L'impresa aggiudicataria é tenuta altresì ad assicurare l'inquadramento contrattuale del personale dipendente, secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato, ivi comprese le contribuzioni previdenziali ed assistenziali; ad osservare le leggi, regolamenti e disposizioni, che fossero emanate durante l'esecuzione del servizio, relative alle assicurazioni degli addetti alla cucina ed autisti contro gli infortuni e invalidità, ivi compresa la normativa sulla sicurezza nei posti di lavoro secondo il D.Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, la cartellonistica illustrante le norme da far rispettare; i cartelli non dovranno essere rimossi al termine dell'appalto; osservare l'obbligo di frequenza del personale di cucina e addetto alla distribuzione pasti a corsi di formazione, organizzati in ottemperanza alle vigenti norme.*

## **Art. 16 – Sospensione del servizio**

*In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione e/o l'Impresa dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.*



*Nel caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, la stessa si impegna a preparare, su richiesta dell'Amministrazione, formulata il giorno precedente lo sciopero, cestini (pasti freddi) di pari valore rispetto al pasto.*

#### **Art. 17 – Subappalto**

*E' vietata ogni forma di subappalto – ad eccezione di quanto più sotto specificato – del servizio oggetto del presente capitolato senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.*

*La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico dell'Impresa.*

*Fermo restando che l'Impresa sarà l'unico referente nei confronti dell'Amministrazione relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato, potranno essere subappaltati esclusivamente, previa autorizzazione dell'Amministrazione, i seguenti servizi:*

- il trasporto dei pasti;*
- la pulizia straordinaria dei locali;*
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici;*
- le attività di disinfestazione da insetti e di derattizzazione dei locali;*
- la formazione e l'aggiornamento professionale del personale;*

#### **TITOLO IV - NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 18 – Prenotazione e consegna dei pasti**

*La somministrazione dei pasti alle Scuole dovrà essere fatta quotidianamente dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio.*

*Il numero dei pasti da predisporre verrà comunicato giornalmente dalle istituzioni scolastiche all'Impresa sulla base delle presenze effettive, entro le ore 9,30. I pasti verranno consumati secondo gli orari definiti d'intesa con l'autorità scolastica.*

*In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, la ditta sarà avvertita con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere richiesto a questo Ente.*

*Gli eventuali pasti freddi per gite giornaliere dovranno essere consegnati in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza.*

#### **Art. 19 – Modalità di preparazione dei pasti**

*Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare in parte generi alimentari di provenienza "biologica", come specificati appresso nell'Allegato A. L'Amministrazione potrà richiedere inoltre la fornitura di prodotti tipici e tradizionali, della filiera corta e del commercio equo e solidale.*

*Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati, per quello che concerne la preparazione dei pasti, i principi igienici descritti negli articoli che seguono e previsti da normative comunitarie, statali e regionali.*

#### **Art. 20 – Contenitori - Mezzi di trasporto**

*Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle vigenti normative ed alle linee guida emanate dalla Regione Piemonte.*



*I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative. I cibi debbono essere confezionati col sistema della multiporzione e debbono essere immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura costante dei cibi da consumarsi caldi costante non inferiore ai 65° e non superiore a 10° C. per gli alimenti cotti da consumarsi freddi, mentre per gli alimenti deperibili non superiore a + 4° C..*

*I contenitori non possono essere adibiti ad altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati. Gli automezzi, muniti delle prescritte autorizzazioni, dovranno essere sanificati regolarmente.*

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

#### **Art. 21 – Norme legislative**

*Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.*

*Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti.*

*Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.*

*È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).*

### **TITOLO V - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

#### **Art. 22 – Personale**

*Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.*

*Il personale in servizio dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti da lavoro, forniti dall'Impresa, previsti dalla legislazione vigente. Gli indumenti da lavoro consistono in copricapo che contenga bene tutti i capelli, in camice o grembiule o giacca che dovranno essere mantenuti in uno standard elevato di pulizia nonché in scarpe specifiche e guanti. Le mascherine monouso saranno disponibili nel caso in cui le condizioni di salute del dipendente lo richiedano. Il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani prima dell'inizio dell'attività lavorativa e ogni qualvolta cambi tipo di lavorazione per evitare episodi di contaminazione crociata. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli, braccialetti, orologi, e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.*

*E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.*

*Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti.*

*Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S., nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.*

*Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'Impresa sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale*

*dell'Amministrazione e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'Amministrazione al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali sia educativi.*

*L'Impresa dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio.*

#### **Art. 23 – Responsabile del servizio**

*La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica e di adeguata formazione documentata.*

*Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa.*

*In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.*

#### **Art. 24 - Applicazione contrattuale**

*L'Impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.*

### **TITOLO VI - ALIMENTI**

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

*Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e ai parametri riportati nelle linee guida della Regione Piemonte.*

*I prodotti alimentari destinati al servizio oggetto del presente appalto, dovranno sempre essere chiaramente identificabili secondo le vigenti normative. Si evidenzia inoltre che è fatto tassativo divieto di fornitura di:*

- prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";*
- carni congelate;*
- carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;*
- semilavorati deperibili pre-affettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale*
- olio di colza, sansa, palma.*

*l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;*

*il sistema di fornitura e approvvigionamento derrate dovrà garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari;*

*le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;*

*è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;*

*è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;*

*verrà applicata per taluni generi alimentari - le cui caratteristiche organolettiche possano subire peggioramenti in prossimità della scadenza- la cd. Shelf-life, ovvero il divieto di utilizzare un alimento quando è prossimo alla scadenza prevista per la sua conservazione. In particolare sarà prevista per i seguenti prodotti: farina bianca tipo OO, farina di mais, riso, orzo, legumi, paste secche all'uovo, pasta di semola di grano duro, paste alimentari all'uovo secche, pasta integrale, formaggi freschi;*

*l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. Ai soli fini esemplificativi la Ditta dovrà rispettare i seguenti tempi di consegna:*

- fornitura del pane: giornaliera;*
- derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): settimanale;*
- alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: settimanale;*
- fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.*

*le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.*

*All'interno del menù dovranno tassativamente essere biologici i seguenti alimenti:*

- pomodori pelati e passata*
- frutta (ad eccezione delle banane)*
- verdura (vedi allegato A)*
- farina*
- uova (pastorizzate)*
- cereali secchi*
- yogurt*
- legumi secchi*

*La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura, dei suddetti prodotti, certificati a norma di legge, compresi nel prezzo offerto in sede di gara ogni volta che tali derrate siano presenti in menù. Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente Certificatore (riconosciuto dal Ministero Politiche Agricole e Forestali Italiano), con relativo numero di riconoscimento. La ditta appaltatrice dovrà fornire all'Amministrazione Comunale idonea documentazione su richiesta.*

*L'Amministrazione potrà richiedere alla ditta appaltatrice, che si impegna a fornirli compresi nel prezzo pasto senza oneri aggiuntivi, la fornitura di carne a filiera controllata, di salumi di produzione DOP o IGP, di prodotti tipici e tradizionali, del commercio equo e solidale.*

*La presenza, nel capitolato, di prodotti piemontesi, trova la sua giustificazione proprio nella cd. Filiera corta, che consente di ridurre i tempi di percorrenza dei mezzi destinati al trasporto delle derrate alimentari, contribuendo a ridurre l'inquinamento ambientale e a sostenere invece l'economia locale.*

*La ditta appaltatrice sarà tenuta altresì a confezionare pasti utilizzando alimenti adatti e specifici per particolari patologie alimentari (es. celiachia, ecc..) fornendo una gamma completa di prodotti alternativi quali pizza, gnocchi, lasagne, ravioli, budini, dolci, ecc., ovvero preparati in maniera particolare a renderli adatti ad utenti con particolari disabilità (es. somministrazione omogeneizzati/frullati) con onere di approvvigionamento a proprio carico.*

#### **Art. 26 – Etichettatura delle derrate**

*Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.*

*Le indicazioni sopra riportate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto. Gli alimenti eventualmente riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.*

#### **Art. 27 – Menù**

*Il menù vidimato dall'ASL allegato in sede di gara è da considerarsi non vincolante in quanto, durante l'anno scolastico, potranno esserci variazioni nei menù a seguito di nuove esigenze degli utenti e, inoltre, potrà essere richiesta la fornitura di alimenti per la preparazione di menù particolari per quegli utenti che, come attestato da certificazione medica, dovranno seguire diete specifiche, oppure per motivi etnico/religiosi, etici o filosofici non possono mangiare determinati cibi.*

*I menù sono tendenzialmente articolati in quattro settimane.*

*I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL TO3 e dalle linee guida.*

*E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:*

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;*
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;*
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;*
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.*
- richieste in occasioni speciali provenienti dall'istituzione scolastica o dal Comune, e con quest'ultimo concordate.*

*Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con l'Amministrazione.*

*L'Amministrazione Comunale può richiedere, in particolare, che frutta, yogurt, budino o dessert, di cui al menù, e tovaglioli vengano distribuiti da personale della ditta appaltatrice durante la merenda del mattino, tendenzialmente tra le ore 10 e le ore 11 e non al termine del pranzo. Quanto non consumato durante la merenda del mattino dovrà essere portato in mensa da parte del personale della ditta appaltatrice per essere distribuito durante il pranzo o, qualora lo richiedesse l'istituzione scolastica, nel primo pomeriggio. In tale ultimo caso, gli alimenti in questione (fatta eccezione per lo yogurt) non*

*verranno somministrati dal personale della ditta ma consegnati al termine del pranzo al personale scolastico per il loro successivo utilizzo.*

*L'Impresa dovrà inoltre fornire, qualora l'Amministrazione intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività.*

*L'Amministrazione potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito della verifica del grado di soddisfazione dell'utenza e in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, in ogni caso previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.*

*Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto.*

#### **Art. 28 – Quantità degli ingredienti**

*Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL TO3, che qui si intendono totalmente ed integralmente richiamate.*

*I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. E' consentita un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.*

#### **Art. 29 – Diete speciali**

*L'Impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, utilizzando anche alimenti non previsti dal presente capitolato, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o l'utente.*

*Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, sostituendo gli alimenti ai quali l'utente è allergico e verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'etichetta di identificazione con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore e dovranno risultare perfettamente identificabili dal personale addetto alla distribuzione del pasto.*

*Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato in appositi contenitori che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura.*

*La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire a cura di personale specializzato in forza alla ditta o da questa incaricato, ed in conformità ai contenuti della certificazione medica (quest'ultima dovrà avere validità non superiore ad un anno).*

*Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'Impresa senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o l'utente. Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti ed i prodotti utilizzati dovranno comparire nell'elenco dello specifico prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.*

*L'Impresa sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.*

*L'impresa appaltatrice, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".*

#### **Art. 30 – Diete in bianco**

*L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico, costituite da: pasta o riso in bianco o primo asciutto, da una verdura lessa, da una porzione di bresaola o prosciutto cotto o crudo sgrassati oppure carni bianche (pollo, tacchino) al vapore o formaggio, frutta di stagione.*

*Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.*

#### **Art. 31 – Menù alternativi**

*Su richiesta dell'utenza, mediante autocertificazione e correzione del menù approvato, potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose, etiche, filosofiche, compatibilmente con la capacità produttiva della cucina.*

*I singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali, dovranno garantire la maggior alternanza possibile, e comunque non comporteranno variazione di prezzo.*

### **TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art. 32 – Organizzazione del lavoro per la produzione**

*Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.*

*L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.*

*Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, in conformità alle normative vigenti, ed essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale.*

*L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.*

#### **Art. 33 - Conservazione dei campioni**

*Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr. 150 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.*

*I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.*

### **TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

#### **Art. 34 – Manipolazione, cottura, preparazione**

*Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.*

*La competenza professionale dell'appaltatore dovrà, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.*

*La preparazione dei piatti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla legislazione vigente ed in conformità ai sistemi di autocontrollo.*

#### **Art. 35 – Operazioni preliminari**

*Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.*

*La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.*

*La carne trita dovrà essere macinata in giornata.*

*Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.*

*Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura.*

*Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.*

*Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.*

*Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia.*

*I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forno a termoconvezione.*

*Solo quando i forni siano guasti potranno essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione.*

*Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi di acqua.*

*Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.*

*E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.*

*Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.*

#### **Art. 36 – Linea refrigerata**

*Sarà ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.*

*Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono:*

*arrosti, lessi, pasta al forno, polpettone verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'Amministrazione, in seguito alla soddisfacente giustificazione da parte dell'appaltatore, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra e in seguito alla predisposizione da parte della Impresa di adeguata documentazione*



conforme al Piano di Autocontrollo Aziendale per la produzione dei piatti proposti (diagrammi di flusso, analisi dei rischi ecc.).

#### **Art. 37 – Condimenti**

*Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine, aromi naturali vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.*

*Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nelle gastronomie, al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà servito in apposite vaschette sui tavoli.*

*Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.*

*Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. Nel locale adibito a refettorio durante la distribuzione dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto ed un contenitore di sale. Gli oli per la cottura dovranno essere conformi alle normative vigenti.*

### **TITOLO IX - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE**

#### **Art. 38 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione**

*Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali cucina ed accessori delle Scuole primaria e dell'infanzia, sono eseguite dal personale della ditta. Le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'impresa appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica. La ditta assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P. - e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali successive modifiche o integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto. Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione da ogni genere di insetti e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura saranno a carico dell'Impresa e dovranno essere oggetto di specifica procedura. L'appaltatore sarà tenuto a trasmettere la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).*

*L'appaltatore inoltre sarà tenuto a trasmettere la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura dovrà essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione.*

*I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e sono da preferirsi i prodotti ecocompatibili. Tutti i detersivi dovranno 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. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.*

*Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura della ditta appaltatrice. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere messi a disposizione dalla ditta dispenser con sapone liquido disinfettante, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e carta igienica. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.*

#### **Art. 39 – Divieti**

*Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.*

## **TITOLO X - CONTROLLI**

### **Art. 40 – Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione.**

*E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa e con le modalità che riterrà opportune, controlli – anche presso il centro di cottura - per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.*

*In particolare l'Amministrazione potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche, nonché in ordine alla preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, all'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.*

*L'Amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.*

*L'Impresa sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi formulati.*

*Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.*

### **Art. 41 – Organismi preposti al controllo**

*L'Amministrazione si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:*

- competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;*
- personale del Servizio comunale competente;*
- Commissione mensa e genitori assaggiatori;*
- altri tecnici e/o specialisti nel settore incaricati dall'Amministrazione.*

### **Art. 42 – Controlli igienico-sanitari e dietologici**

*L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.*

*I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed il punto di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. TO3, territorialmente competente, e dei professionisti eventualmente incaricati con apposito atto dall'Amministrazione. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.*

*Sia l'A.S.L., sia i professionisti incaricati potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.*

*L'Impresa sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.*

*L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batterologiche da parte di servizi specialistici.*

*Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere eseguiti obbligatoriamente e tassativamente, a cura dell'Impresa, secondo quanto indicato dal manuale di autocontrollo della stessa azienda e ogniqualvolta se ne registri la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione. Per quanto riguarda tali interventi, l'Impresa dovrà impiegare personale specializzato e dovrà essere garantita l'incolumità dei fruitori del servizio e degli addetti alla distribuzione, evitando ogni possibilità di contaminazione dei cibi.*

#### **Art. 43 – Blocco delle derrate**

*I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera.*

*L'Amministrazione provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa.*

*Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.*

*Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate all'Impresa le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste dal presente capitolato.*

#### **Art. 44 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte della Ditta aggiudicataria**

*L'Impresa dovrà dichiarare, a mezzo autocertificazione, di applicare le disposizioni vigenti per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P.*

*L'Impresa dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.*

*Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica ed in seguito ad ogni sua revisione.*

#### **Art. 45 – Controllo sul funzionamento del servizio da parte dei rappresentanti dell'utenza**

*Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla Commissione Mensa che può essere istituita, eventualmente in maniera congiunta tra scuola dell'infanzia e primaria.*

*La Commissione Mensa è costituita da rappresentanti degli insegnanti e dei genitori, segnalati e regolarmente autorizzati dalla competente autorità scolastica. Essa costituisce un'emanazione dell'organismo dirigente scolastico, cui vengono delegate le competenze sulla ristorazione scolastica, ed è organo consultivo dell'Amministrazione Comunale in materia.*

*Potrà essere inoltre prevista una lista di genitori "assaggiatori" di ogni singola scuola, iscritti in appositi elenchi. La loro attività di controllo sarà autorizzata dalla competente autorità scolastica e dalla Amministrazione, ed sarà definita da apposita disciplina depositata presso il refettorio.*

*I membri della Commissione Mensa potranno effettuare, individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla sua conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle*

norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'Autorità Scolastica e con il Servizio Comunale competente.

Le eventuali rilevanti inadempienze contrattuali e le anomalie di particolare gravità riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ente.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze dell'Impresa e l'attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

## **TITOLO XI - PENALITA' - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 46 - Vigilanza – Controlli – Penalità – Sanzioni**

Ai fini del presente capitolato la vigilanza ed il controllo sui servizi interessati, sia sul prodotto finito sia sulla formazione dello stesso, sono di competenza degli uffici comunali, degli uffici sanitari competenti o di eventuali commissioni.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la ditta appaltatrice dal presente capitolato nonché quelli conseguenti a leggi, regolamenti vigenti od emanandi saranno accertati dagli uffici comunali mediante verbali o note di difformità dei quali sarà data comunicazione alla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme secondo il principio della progressione.

Per l'applicazione di sanzioni e/o penalità sarà seguita la seguente procedura:

L'Amministrazione Comunale promuoverà formale contestazione alla ditta appaltatrice con esplicitazione delle disfunzioni rilevate comunicando altresì eventuali prescrizioni alla quale la ditta appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti dal Comune. In linea generale le contestazioni vengono operate per iscritto e comunicate con raccomandata A.R. o con posta elettronica certificata.

Nei casi di urgenza o di particolare gravità la contestazione può essere comunicata per vie diverse ( es. via fax, e mail o anche telefonicamente).

La ditta appaltatrice ha la facoltà di produrre al Comune proprie controdeduzioni sulla materia oggetto di contestazione. Tali controdeduzioni devono pervenire al Comune entro e non oltre il termine massimo di giorni 10 dalla data della nota di notifica/comunicazione della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine la mancanza si intenderà riconosciuta. In caso di comprovata urgenza o per motivi particolarmente gravi l'Amministrazione Comunale potrà applicare sanzioni e/o penalità prescindendo dai tempi sopraindicati, con procedura di urgenza a tutela delle esigenze del servizio e degli utenti. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;  
mancata consegna totale o parziale dei pasti, secondo la disciplina prevista;  
mancata osservanza degli orari di fornitura pasti;  
grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;  
prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;  
mancata consegna o errata preparazione di dieta speciali;  
personale inferiore ai parametri stabiliti;  
cattivo confezionamento dei pasti;

*presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti o alimenti;  
carenti condizioni igieniche dei mezzi e delle attrezzature di trasporto.*

*Le inadempienze sopradescritte risultano operate a livello di esempio e non esaustivo e l'Amministrazione Comunale ha pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio anche su segnalazioni documentate da parte dell'utenza fatta salva comunque ogni facoltà diversa di azione (es. segnalazioni di casi ad autorità ed organismi competenti ecc.).*

*Le sanzioni e/o penalità vengono previste da un minimo di 100,00 Euro ad un massimo di 5.000,00 Euro in rapporto alla gravità dell'inadempienza.*

*L'applicazione di sanzioni/penalità non preclude all'Amministrazione Comunale l'attivazione di altre forme di tutela come, ad esempio, la risoluzione contrattuale, azioni di richiesta danni, ecc. Nel caso di recidiva nel termine di un mese, l'importo delle sanzioni di cui sopra può essere raddoppiato. La ditta appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti afferenti al servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione.*

#### **Art. 47 – Risoluzione del contratto**

*Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile l'Amministrazione può ritenere risolto il contratto nei seguenti casi:*

*a) reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verifichino per più di n. 5 volte e siano preceduti da comunicazione scritta;*

*b) inosservanza, da parte dell'appaltatore, degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impegnati nell'appalto.*

*Costituisce causa determinante la risoluzione del contratto anche:*

- il subappalto non autorizzato;*
- tossinfezione alimentare.*

*Quando il responsabile del servizio accerta che comportamenti dell'Appaltatore concretano grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni formula la contestazione degli addebiti all'Appaltatore, assegnando un termine non inferiore a dieci giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni.*

*Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, l'Amministrazione, su proposta del Responsabile del servizio, dispone la risoluzione del contratto.*

*In sede di liquidazione finale delle prestazioni dell'appalto risolto, è determinato l'onere da porre a carico dell'Appaltatore inadempiente in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa le prestazioni residue, ove l'Amministrazione non si sia avvalsa della facoltà di interpellare i soggetti posti nelle successive posizioni della graduatoria di aggiudicazione.*

*Il contratto di appalto non può essere ceduto a pena di nullità. Non si considera cessione la semplice trasformazione della ragione sociale dell'impresa quando non cambiano le persone fisiche dell'impresa trasformata.*

#### **Art. 48 - Decadenza della ditta appaltatrice**

*La ditta appaltatrice incorre nella decadenza del contratto nel caso di mancata assunzione del servizio alla data stabilita.*

*La decadenza del contratto verrà dichiarata dall'Amministrazione Comunale mediante apposito provvedimento.*

*Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa della ditta appaltatrice sono a carico di quest'ultima.*

*La cauzione prestata dalla ditta appaltatrice dichiarata decaduta viene incamerata dal Comune.*

#### **Art. 49 – Estensione del contratto**

*E' facoltà dell'Amministrazione stabilire l'estensione del servizio mensa nel rispetto delle condizioni fissate nel presente capitolato.*

*In tal caso l'appaltatore è obbligato ad accettare l'estensione stabilita dal Comune, senza che possa, per tale motivo, avanzare pretese di sorta.*

#### **Art. 50 – Vincolo giuridico**

*La ditta è vincolata all'osservanza di tutte le condizioni previste nel Capitolato sin dal momento dell'affidamento. Il Comune sarà invece impegnato solo ad intervenuta stipulazione del contratto.*

#### **Art. 51 – Controversie e foro competente**

*Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non potesse essere definita tra le parti in via transattiva è riconosciuta la competenza del Foro di Torino, è esclusa ogni clausola arbitrale.*

#### **Art. 52 – Domicilio**

*Agli effetti del presente appalto e di tutti gli atti conseguenti la ditta appaltatrice elegge domicilio presso la propria sede legale.*

#### **Art. 53 – Cauzione definitiva e spese contrattuali**

*A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'appaltatore dovrà prestare cauzione – prima della stipulazione del contratto – pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto, esclusa IVA.*

*La cauzione, costituita nelle forme di legge, verrà restituita all'appaltatore alla scadenza dell'appalto, previa verifica dell'insussistenza di inadempienze.*

*Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento dell'appalto somministrazione, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno a carico per intero della ditta appaltatrice.*

#### **Art. 54- Trattamento di dati personali**

*Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 la ditta appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.*

*La ditta appaltatrice dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.*

*L'Amministrazione e ditta appaltatrice prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.*

#### **Art. 55 - Clausola di rinvio**

*Per gli aspetti tecnici si fa altresì rinvio al "Manuale operativo delle proposte per la refezione scolastica predisposto dalla Regione Piemonte e dalla ASL TO3", contenente altresì gli allegati grammature e ricettario, nonché le modalità di scelta degli alimenti e di cottura.*

*Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione e la ditta appaltatrice fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.*



## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ASSOCIATO - ALLEGATO A - DETTAGLIO QUALITA' DEI PRODOTTI UTILIZZATI**

*In base al presente capitolato si deve prevedere che*

- pomodori pelati e passata
- frutta (ad eccezione delle banane)
- verdura
- farina
- cereali secchi
- yogurt
- legumi secchi
- succhi di frutta
- pesto

*siano di origine biologica, controllata da uno degli organismi riconosciuti dalla legge e che sia indicato l'organismo di controllo della coltivazione biologica.*

*In caso di carenza o di indisponibilità di mercato è consentita la temporanea sostituzione dei prodotti biologici qui indicati con altri, prioritariamente provenienti da agricoltura integrata o, in subordine, con prodotti convenzionali. La sostituzione non deve protrarsi nel tempo e non deve ripetersi per più di una volta nell'arco di un mese; in caso contrario verrà applicata una penalità ai sensi degli artt. 45 e/o 46.*

Tutte le materie prime utilizzate nelle preparazioni del pasto devono essere rispondenti alle normative di legge. In particolare devono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

### **PANE**

In base alla legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni nonché al vigente D.P.R. n. 502 del 30/11/1998 e successive modificazioni, regolanti la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico). Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune, ben lievitato, ben cotto e privo dei grassi aggiuntivi. Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida. Per le pezzature da 600 a 1000 grammi l'acqua non deve superare il 40%. Per pane integrale si intende quel prodotto costituito da farina integrale, lievito, sale ed acqua. La farina integrale deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,50% su 100 parti di cellulosa secca;
- ceneri minimo 1,40;
- ceneri massimo 1,60;
- glutine secco minimo 10.

I prodotti non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato. In base al decreto legislativo n. 109 del 27/01/1992, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, la fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi.

### **PASTA**

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, del tipo "00", esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo l'osservanza delle disposizioni del D.P.R. 187/2001 e, in particolare dell'art. 6 del citato D.P.R. Non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti. Deve essere confezionata in confezioni sigillate, con le caratteristiche e modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge. Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: a) stato di perfetta conservazione; b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe; c) aspetto uniforme; d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa; e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido. Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze del menù.

La PASTA ALL'UOVO deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed almeno 4 uova di gallina corrispondenti a gr. 200 per Kg di semola (art. 8 del D.P.R. 187/2001).

### **FARINA**

deve essere di grano tenero setacciata, macinata a pietra. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti e rotture, indenni da infestanti e riportare tutte le dichiarazioni previste dalle norme vigenti. Le stesse caratteristiche sono considerate valide per la farina di mais. In base al titolo 2 della Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni e integrazioni, la farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

### **RISO**

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n. 325 del 18/03/1958 e successive modifiche e integrazioni, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggianti. Non deve presentare difetti come: striature e veiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o

ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla Legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc.

### **CARNE BOVINA**

Deve essere carne COALVI - fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) classificata "DI 1° QUALITÀ", priva di additivi, estrogeni e sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici, disinfettanti) secondo quanto previsto dalle vigenti norme igienico-sanitarie; per la classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare ACIS n. 11 del 11.02.1953 concernente la "Classificazione nazionale dei bovini da macello", di età non superiore ai 24 mesi. Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche fa riferimento al D. Lgs. n. 286 del 18/04/1994 (in attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE) e successive modifiche e integrazioni. La normativa di settore nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la qualificazione sanitaria della carne bovina a favore della salute dei cittadini, assicurando nel contempo un più incisivo controllo sulla salubrità delle produzioni, ha istituito il "Certificato di garanzia di produzione delle carni bovine", che documenta, per ogni singolo capo, le modalità di allevamento e di produzione. In base al Reg. CE n.1760/2000, si prevede la piena assunzione delle responsabilità da parte del produttore che, con un certificato sottoscritto personalmente ed avallato dal medico veterinario aziendale, garantisce la sicurezza delle modalità di allevamento di ogni singolo animale.

Il certificato dovrà riportare: a) età, categoria, sesso, e razza del bovino; b) azienda di provenienza; c) tipo di alimentazione impiegata; d) data di macellazione; e) data di confezionamento; f) il n. di macello dove è stato macellato il capo(S per sezionamento - M per macellazione); g) il n. di riferimento del capo macellato; h) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa di settore e dovrà comunque riportare: a) data di macellazione; b) data di confezionamento; c) il n. di macello dove è stato macellato il capo(S per sezionamento- M per macellazione); d) il n. di riferimento del capo macellato; e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio. f) numero di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo.

Non si accettano per alcun motivo carni congelate e surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata ma spolpata: si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua trituratione, il mattino stesso del consumo. Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate, devono possedere il marchio di provenienza da allevamenti italiani secondo quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla normativa comunitaria. Le carni bovine devono essere di animali di età compresa tra gli 11 ed i 24 mesi, nati ed allevati in Italia, di razza piemontese certificata, provenienti da allevamenti locali, macellate in idonee strutture di macellazione situate all'interno della zona di produzione, che assicurino, in ogni caso, i requisiti organolettici, igienico-sanitari e merceologici di legge. Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, esclusivamente presso pubblici macelli, e sulle stesse devono essere ben visibili i prescritti bolli sanitari e di categoria. Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate a temperature comprese tra 0 gradi e +4 gradi C° (Legge n. 283/1962 e D.P.R. n. 327/1980). Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché mazzate. Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale. Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte quelle provenienti da animali aventi più di 24 mesi. Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale e il personale di controllo della A.S.L. riterranno più opportuni. Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

### **POLLAME - CONIGLIO**

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle

norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento distribuzione e macellazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste dal D.P.R. n. 495 del 10/12/1997 di attuazione delle direttive CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche avicole e s.m.i.

Esse, pertanto, dovranno possedere i seguenti requisiti: a) provenire da allevamenti nazionali e, comunque, esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità a quanto previsto dalla normativa; b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post-mortem da un veterinario Ufficiale; c) munite di bollo sanitario; d) convenientemente imballate in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 495/1997 con particolare riferimento al cap. XIV; e) trasportate conformemente alle disposizioni del D.P.R. 495/1997 con particolare riferimento al cap. XV e del D.P.R. n. 559/1992. Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del Consiglio CEE n. 86469 del 16.09.1986.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

Le pezzature richieste in base ai menù consigliati dalle norme dietologiche attuate sono:

- a) cosce di pollo in pezzatura uniforme da gr. 100-150;
- b) petto di pollo intero senza ossa né pelle;
- c) petto di tacchino intero senza ossa né pelle;

d) tacchino per spezzatino, bocconcini, costituito anca e coscia disossata, senza pelle.

Per le forniture di rolate di coniglio o polpa di coniglio si dovranno sempre somministrare carni nazionali fresche di classe A confezionate ed etichettate secondo quanto richiesto dal D.P.R.

495/97 e successive modifiche ed integrazioni. Si precisa che per etichettatura conforme delle carni avicunicole si considera solo quella che riporta le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- b) denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- c) data di confezionamento;
- d) istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- e) riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

#### **PROSCIUTTO COTTO**

Deve essere di provenienza italiana, del tipo senza polifosfati aggiunti, lattosio, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- d) non deve possedere picchiettature o altri difetti;
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti.
- f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido. Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini. Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. La ditta é tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- tipo di prodotto;
- nome della ditta produttrice;
- luogo di produzione;
- assenza di additivi aggiunti.

#### **PROSCIUTTO CRUDO**

Deve essere prosciutto tipo Parma o San Daniele. E' escluso l'utilizzo di prosciutto cosiddetto "nazionale". In particolare, il prosciutto non deve subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione, tranne la normale refrigerazione,.

Deve essere con caratteristico colore al taglio tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse:

- con carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione, che non deve essere inferiore ai 10 mesi (il bollino indica la data di inizio stagionatura);
- non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
- contrassegnato con un timbro indelebile e con un sigillo;

#### **BRESAOLA**

Deve essere prodotto stagionato italiano tipico della Valtellina, derivante dalla coscia di manzo o di bue. Nella preparazione possono essere utilizzati diversi tagli (fesa, sottofesa, noce)- non deve subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione, tranne la normale refrigerazione

#### **PESCE**

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n.110 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni, puliti, privi di lische, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie. La grammatura del prodotto é calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo lo scongelamento, pari al 30% del prodotto.

E' vietato l'uso di pesce del tipo "pangasio".

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18 gradi C°, come previsto dalla vigente normativa in vigore. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18 gradi C°). Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

- a) Scongelo a temperatura controllata da 0 a 4 gradi C\* (in frigorifero): raggiungimento di una temperatura al cuore < 6 gradi C\* entro 24h. Modalità consigliata.

b) Scongellamento sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la temperatura al cuore del prodotto deve essere < 10 gradi). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

#### **LATTE**

Il latte dovrà essere fresco, parzialmente scremato, pastorizzato, omogeneizzato, confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati, oppure a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico, confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte. La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di legge. Il latte deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

#### **YOGURT ALLA FRUTTA**

Lo yogurt deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n.54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta omogeneizzata di gusti misti;

completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilis*) in particolari condizioni.

#### **BURRO**

Il burro deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12.1956 n. 1526, come modificata dalla legge 13.05.1983 n°202, in difesa della genuinità del burro.

Il burro deve essere contenuto in involucri non manomissibili, dove è riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Non è consentito l'uso di margarine.

#### **FORMAGGI E DERIVATI**

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- a) avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità ;
- b) avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- c) avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio;
- d) crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro.

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

- a) tipo del formaggio;
- b) nome del produttore, luogo di produzione;
- c) composizione;
- d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti;
- e) data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie).

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta e tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, sottoposta a riscaldamento a 80~90 gradi C\*, con opportuna aggiunta di siero acido, deve essere fresca, pastorizzata, morbida e di prima qualità .

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti: tra le varie tipologie di formaggio si fa riferimento allo stracchino tipo annabella, ricotta, tomini freschi, primo sale, mozzarella, tipo emmenthal, fontal, asiago e formaggi freschi. Il peso di tali formaggi deve essere considerato al netto e privo di crosta. Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

#### **ALTRI FORMAGGI**

Tutti gli altri formaggi che potranno essere inseriti nel menù dovranno avere sapore, odore e colore caratteristici. Non si accettano forniture di formaggi freschi (ad es.: robioline, Linea, Annabella, ecc.) che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di scadenza e confezionamento.

#### **PARMIGIANO-REGGIANO**

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità tipo "Parmigiano-Reggiano", con stagionatura di almeno 24 mesi, possedere il marchio del Consorzio Produttori e contrassegnato dal marchio di origine.

Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto come previsto dalla vigente normativa in materia.

#### **UOVA**

Devono essere utilizzate esclusivamente uova pastorizzate (secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli o albumi pastorizzati oppure misto uovo anch'esso pastorizzato).

Prodotto liquido ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di cat. A, sarà conforme al D.L. n. 65 del 04.02.1993 e successive modifiche e integrazioni. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.Lgs.109/92 come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di apertura della confezione.

## **FRUTTA**

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità, giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media come indicata nella tabella dietetica. Di provenienza nazionale e, dove possibile, locale. Le forniture devono riportare nella bolla:

- a) la specie;
- b) la provenienza;
- c) il peso netto; il peso lordo.

Per la fornitura della frutta le Ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- a) le arance devono essere del tipo "Tarocco";
- b) l'uva da tavola deve essere del tipo "Regina" e "Italia";
- e) l'anguria e il melone devono essere entrambe freschi, di buona qualità e di regolare maturazione.

La fornitura della frutta deve essere la più varia possibile e le banane devono provenire preferibilmente dal commercio equo e solidale.

## **VERDURE.**

Possono essere fresche, surgelate o di IV gamma.

Sono da preferirsi le verdure di provenienza nazionale e, se possibile, regionale o locale, giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

Per l'insalata si dà preferenza a varietà di sapore dolce e all'alternanza di tipologia.

Spinaci, piselli e fagiolini devono essere preferenzialmente surgelati.

E' consentito l'utilizzo di carote, finocchi, patate, cavolfiori surgelati.

È tassativamente vietato l'utilizzo di bisolfito come antiossidante per le verdure. Gli ortaggi surgelati devono:

1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienicosanitario;
2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati;
3. essere esenti da odori e sapori spiacevoli presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa;
4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito;
5. avere indicata la data di scadenza;
6. giungere nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione, Anche la verdura per minestrone e minestre può essere fresca, surgelata o di IV gamma: si richiede una varietà il più possibile completa e comprensiva di aromi, sapori e legumi.

Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara).

## **PATATE**

Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte. Devono essere esenti da odori particolari e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Sono, inoltre, esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali. I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

## **POMODORI PELATI E PASSATA**

Devono essere di provenienza esclusivamente italiana, con tale indicazione riportata sull'etichetta; di prima qualità, di selezione accurata, conservati senza ausilio di additivi chimici ed essere confezionati preferibilmente in contenitori di vetro. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato.

Qualora fossero in contenitori non di vetro, dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e

che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

#### **SURGELATI**

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

#### **CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE**

Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, tali da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., senza conservanti e coloranti. e le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 08.06.1982 n. 401 attuazione della direttiva CEE n° 79/693.

#### **ZUCCHERO**

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana..

#### **SUCCO DI FRUTTA**

Deve essere di prima qualità, che dia garanzia di sicurezza. Prodotto secondo le vigenti disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 18.05.1982 n° 489: attuazione direttive CEE n°75/726 e n° 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili.

#### **BUDINO**

Confezionato in monoporzione stabilizzato con latte parzialmente scremato U.H.T. Si richiede la fornitura ai gusti cioccolato, vaniglia, creme caramel.

Può essere confezionato con un preparato industriale conforme alle vigenti norme igienico sanitarie. Per la preparazione del budino si dovrà sciogliere il preparato in latte fresco vaccino pastorizzato, nelle proporzioni di 1 Kg. di prodotto per 5 litri di latte.

#### **VARIE:**

##### **PANE GRATTUGIATO**

Deve essere in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, ed essere conforme alla Legge 4.07.1967, n. 580. Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

##### **ZAFFERANO**

Si utilizzerà zafferano puro in bustine sigillate. Deve corrispondere al R.D.L. 12.11.1936, n. 2217.

##### **PESTO**

Deve essere in barattoli di vetro ed avere la seguente composizione: basilico, olio di oliva, formaggio parmigiano, pecorino sardo, pinoli, sostanze amidacee, acidificante: acido citrico.

##### **LEGUMI SECCHI**

I legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, ecc.) dovranno essere secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti.

##### **CEREALI**

Si richiede l'utilizzo dei seguenti cereali: riso semi lavorato, orzo mondo o orzo pelato, miglio decorticato.

Non devono quindi essere trattati con sostanze non consentite e devono possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Non devono presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna.

Devono essere di ottima qualità e tenere bene la cottura.

##### **CROSTINI**

Ingredienti: farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale.

Non sono consentiti additivi antiossidanti. Di forma adatta a essere utilizzati con passati e creme di verdura.

##### **LIEVITO DI BIRRA**

Il lievito di birra utilizzato nella preparazione della pizza deve essere costituito da cellule in massima parte viventi; privo di amido e di fecola aggiunti; con umidità non superiore al 75% (Riferimenti alla Legge n. 580 del 04/07/1967).

##### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

L'Olio deve essere extra vergine di oliva per i condimenti a crudo e di oliva per le cotture, deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza, derivante dalla spremitura di olive di provenienza italiana.

Sono esclusi gli oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti". Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura, limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la nitratura e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M. 31/10/87 n.509 e successive modifiche e integrazioni. L'olio extra vergine di oliva deve essere l'unico tipo di olio utilizzato per tutte le preparazioni a crudo, mentre per le cotture l'olio potrà essere del tipo di oliva.

Saranno scartati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare

una perdita di ermetici del recipiente. Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

E' tassativamente vietato l'uso di olio di colza, sansa o palma.

### **ACETO**

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere *Acetobacter*. L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%. La preparazione degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e alle successive norme di attuazione contenute nel D.P.R. 14.03.1968 n° 773 e successive modifiche ed integrazioni.

### **ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

La Ditta aggiudicataria deve accertare che sui prodotti alimentari da essa somministrati sia presente l'etichettatura propria dei prodotti destinati al consumatore finale. L'etichetta deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori non artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita. L'etichetta deve riportare:

- a) denominazione di vendita,
- b) elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente),
- c) quantitativo netto, T.M.C. (tempo minimo di conservazione),
- d) modalità di conservazione ed utilizzazione,
- e) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza,
- f) nome o ragione sociale o marchio depositato,
- g) sede fabbricante o confezionatore, - sede stabilimento.

Il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione: "Da consumarsi preferibilmente entro..... ", nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE: OPERAZIONI PRELIMINARI**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le regole di buona prassi igienica.

Sono da considerarsi vincolanti le operazioni di seguito descritte:

- a) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- b) I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4°C.
- c) Tutti i prodotti congelati e /o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento.
- d) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- e) La carne trita deve essere macinata in giornata.
- f) Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- g) Il lavaggio e il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente la cottura.
- h) Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
- i) Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento.
- l) I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici.

Tutte le eventuali preparazioni di salse o condimenti (ad esempio: il pesto, ecc.) devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo.

Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

### **LINEA REFRIGERATA**

E' vietata, di norma, la preparazione di derrate il giorno precedente la cottura. Per talune preparazioni tale pratica potrà essere ammessa purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i 1° e i 6° C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per l'abbattimento delle temperature dei prodotti cotti; gli alimenti per i quali è eventualmente consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast beef, lessi, brasati.

E' vietato raffreddare i prodotti cotti in cella, a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

### **Note:**

1) Per tutti gli alimenti previsti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Si richiede che la scelta dei fornitori sia effettuata anche attraverso la valutazione delle garanzie che essi offrono rispetto a propri sistemi di autocontrollo.

E' escluso nel modo più assoluto l'utilizzo di cibi geneticamente modificati.

Tutti i prodotti confezionati dovranno avere alla consegna una validità pari almeno al 70% della durata commerciale del prodotto.

2) Eventuali variazioni alla distribuzione settimanale nonché alla distribuzione del menù che dovessero rendersi necessarie, dovranno avvenire senza modifiche al bilancio energetico e di nutrienti.