



Comune di TRADATE

**Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del servizio di
ristorazione collettiva scolastica.**

Periodo di riferimento: 1.1.2013 – 31.12.2017

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE
DEL COMUNE DI TRADATE

Ditta:

Tradate,

Comune di Tradate:

.....

L'appaltatore:

.....

Titolo I

INDICAZIONI GENERALI

Art.1

Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'Infanzia, e le scuole primarie del Comune di Tradate (VA) (di seguito chiamato Comune) ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un Centro di Produzione Pasti proprio o comunque nella loro disponibilità. Le scuole oggetto del servizio sono le seguenti:

Istituto Comprensivo "G. Galilei "

- Scuola dell'Infanzia Rodari Via Rossini
- Scuola Primaria Rosmini Via Rossini
- Scuola Primaria Battisti Via Manzoni
- Scuola dell'Infanzia Via Oslavia
- Scuola Primaria Dante Via Dante

Il servizio, a carico della Ditta appaltatrice, prevede

- la preparazione ed il trasporto dei pasti, mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione,
- la fornitura di diete personalizzate, in monoporzione,
- l'allestimento dei tavoli dei refettori,
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura uguale o superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, di proprietà dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.), da installare, su richiesta del Comune, presso ogni plesso (di seguito indicato con Centro Refezionale),
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori,
- la fornitura e la costante integrazione, qualora necessario, di tutti i materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo ed in particolare delle posate in acciaio, delle brocche per l'acqua, dei bicchieri in vetro/altro materiale infrangibile, dei piatti in ceramica/melamina, e ove non previsto il servizio con materiali monouso, il lavaggio degli stessi materiali e di tutti quelli necessari all'erogazione del servizio,
- la fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale plastico di tipo pesante, da utilizzarsi presso alcuni centri refezionali (scuole primarie) e in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive.
- il ritiro ed il lavaggio dei contenitori termici sporchi, nonché la fornitura degli utensili calibrati e delle attrezzature per la distribuzione,
- la stampa annuale dei menù da fornire a ciascun utente e da esporre presso i centri refezionali.

Il Comune si riserva, inoltre, di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

Sono altresì a carico dell'I.A.:

- la fornitura, l'installazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria ed il controllo igienico, presso i centri refezionali, di adeguati erogatori per la somministrazione di acqua microfiltrata refrigerata e naturale ambiente, installati in collegamento con la rete idrica.
- la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l o da 0,5l nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.
- l'inserimento di tavoli e armadi in acciaio e di attrezzature varie, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nei centri refezionali e ritenuti necessari al servizio.
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature per la distribuzione ed il lavaggio, presenti presso i centri refezionali, nonché la pulizia dei carrelli termici,
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie installate presso le scuole primarie, nonché la fornitura dei detersivi e di tutti i materiali necessari al funzionamento delle stesse,

- la predisposizione di un piano di lotta agli infestanti da applicarsi secondo quanto previsto all'art. 46 del presente capitolato. I controlli devono essere effettuati da ditta specializzata ed i report, in copia, devono essere inviati ai competenti Uffici comunali.
- la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio (centri refezionali).
- la raccolta e la rimozione, effettuata mediante appositi contenitori, dei rifiuti e dell'immondizia prodotta nel corso del servizio presso i centri refezionali.
- la fornitura, ai centri refezionali, di sufficienti ed idonei contenitori e pattumiere (devono essere munite di coperchio a comando non manuale) per la raccolta dei rifiuti, nonché la fornitura di idonei sacchi richiudibili per la raccolta.
- l'effettuazione periodica, presso i centri refezionali, della pulizia dei vetri delle finestre, degli infissi e dei davanzali e la rimozione delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio.
- la fornitura, nei centri refezionali, di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso....etc)

L'I.A. dovrà provvedere inoltre all'utilizzo, implementazione e manutenzione di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni, per tutta l'utenza, dei pasti ed alla riscossione delle rette.

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di addebito, solo per gli utenti delle scuole primarie, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo di software SCHOOL-E-SUITE di cui il Comune di Tradate è titolare delle licenze d'uso e proprietario dell'hardware necessario al funzionamento del sistema. La Ditta che risulterà aggiudicataria del servizio dovrà subentrare nella gestione del sistema informatico interamente web based già in uso presso il Comune per la gestione della rilevazione delle presenze, della prenotazione dei pasti e per l'addebito degli stessi con modalità di pagamento anticipato. L'I.A. dovrà utilizzare il sistema di proprietà del Comune, mediante credenziali di accesso predisposte dallo stesso, facendosi anche carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica.

Con l'introduzione di questo sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

- a) fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti da parte dei genitori;
- b) permettere un costante e continuo flusso di informazioni in modalità multicanale (carta, WEB, e-mail) tra Comune, Scuole, Ditta Appaltatrice e cittadini;
- c) garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- d) migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane; il numero dei pasti da erogare viene trasmesso giornalmente entro l'orario concordato, dal personale Comunale o scolastico, attraverso il sistema;
- e) tutelare la privacy delle famiglie rispetto ai dati sanitari, religiosi e, nel caso, a quelli relativi alle fasce di reddito, con particolare riguardo alle fasi di ricarica e di addebito;
- f) dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo;
- g) permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo di eventuali morosità.

Viene esplicitamente richiesto alle Ditte partecipanti di utilizzare detto sistema e si chiede di specificare le modalità con cui verranno soddisfatte le richieste di efficienza, servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione.

L'utilizzo del sistema informatico di cui al presente articolo dovrà essere garantito al Comune senza alcun costo aggiuntivo.

Al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà trasferire al Comune, senza alcun onere o costo aggiuntivo, le licenze d'uso del software e gli applicativi, già di proprietà del Comune, i dati raccolti, oltre che la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware aggiunto in dotazione all'interno del sistema. L'I.A. dovrà altresì segnalare al Comune le eventuali forniture di servizi a corredo e fornire tutte le indicazioni necessarie a garantire la continuità di servizio e il buon funzionamento del sistema. I dati registrati dal software saranno insindacabilmente di proprietà comunale nel corso e al termine dell'appalto.

Oltre alle incombenze sopracitate e a tutte le prestazioni ed operazioni non espressamente indicate, ma comunque necessarie e connesse all'espletamento del servizio in oggetto, saranno a carico dell'I.A.:

- la fornitura dei tovaglioli e delle tovagliette in carta formato americano (sui tovaglioli e sulle tovagliette saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'appaltatore – nessun ulteriore marchio/spazio pubblicitario dovrà essere presente), e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze;
- la fornitura di materiale di pulizia e di disinfestazione con relative scorte;
- la fornitura di armadi o banchi "scaldavivande", preferibilmente dotati di vetrina parasputi, per ogni centro refezionale; tali attrezzature dovranno essere idonee al servizio, cioè dovranno essere adatte alla tipologia di utenza a cui il servizio è destinato.
- la fornitura di scorte di olio di oliva extra vergine, sale, aceto, etc. da tenere in ogni centro refezionale per emergenza o per particolari richieste dell'utente;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori e nei procedimenti connessi, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e dei terzi, esonerando il committente da ogni responsabilità in merito.

Art.2

Importo a base d'asta e modalità aggiudicazione

L'importo stimato dell'appalto in ragione della durata complessiva di n. 5 anni, per le quantità e le caratteristiche previste, rapportate al valore a pasto posto a base d'asta di euro **4,70** oltre iva 4% è di **Euro 1.363.000,00** al netto di IVA al 4% per previsti n° **290.000** pasti per le scuole di competenza del Comune di Tradate, oltre **2.580,00** (I.V.A. esclusa) per oneri per la sicurezza di cui al DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta, il tutto per complessivi **€ 1.365.580,00** (I.V.A. esclusa).

Il numero dei pasti in relazione ai quali il Comune di Tradate liquiderà il corrispettivo previsto, saranno quelli effettivamente prenotati, consegnati e riscontrati senza garanzia di un numero minimo.

Il Comune di Tradate con l'Impresa aggiudicataria stipulerà un contratto con il quale verrà regolamentata la fornitura del suindicato servizio.

L'appalto del servizio si terrà mediante pubblico incanto e con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del D.Lgs n. 163/2006).

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi degli artt. 86, commi 2-3-5, 87 e 88 del D.Lgs n. 163/2006.

L'offerta economicamente più vantaggiosa, sarà valutata in base ai seguenti elementi e coefficienti:

- **Qualità del servizio** **punti 60/100**
- **Prezzo del servizio** **punti 40/100**

Gli elementi di valutazione della qualità del servizio, desumibili dalla documentazione presentata dalle Ditte partecipanti, sarà valutata dalla Commissione di gara, a suo insindacabile giudizio, antecedentemente all'apertura delle buste contenenti le offerte.

La "Qualità" verrà valutata in relazione ai seguenti parametri:

A 1 - Organizzazione del servizio: max. punti 25

- A.1.1 descrizione del centro di produzione pasti (lay-out, dimensione produttiva, produttività residua/numero pasti residui oltre a quelli quotidianamente già prodotti) e dei sistemi di conservazione, preparazione, cottura, mantenimento a caldo/a freddo, degli alimenti impiegati/preparati; 8 punti
- A.1.2 Composizione e organizzazione del team di lavoro, finalizzato alla produzione dei pasti per il Comune, presso il centro produzione pasti; 8 punti
- A.1.3 programma di selezione e controllo qualità dei fornitori; 2 punti
- A.1.4 piano di analisi microbiologiche e chimico-fisiche (impiego di laboratorio accreditato ACCREDIA) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, delle attrezzature e delle superfici di

lavoro e dell'acqua potabile (rif. D.Lgs. n. 31 del 02/02/2001) del centro di cottura e di quella distribuita presso i centri refezionali.

Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi che verranno effettuate; 5 punti

A.1.5 programma e calendari degli interventi di disinfestazione e derattizzazione presso i refettori comunali in aggiunta o ad implementazione di quelli già previsti; 2 punti

A 2 - Modalità di produzione e di trasporto dei pasti: max. punti 15

A.2.1 Cronoprogramma delle fasi di produzione e preparazione dei pasti (primi, secondi e contorni) per il Comune di Tradate con particolare riferimento all'orario di fine cottura, alla preparazione dei contenitori per il trasporto/confezionamento, e agli orari di partenza dei pasti dal Centro di produzione (artt. 26 e 39 del CSA); 10 punti

A.2.2 Piano dei trasporti con indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti preparati presso il centro di produzione e destinati ai centri refezionali (artt. 26 e 39 del CSA); 2 punti

A.2.3 Caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto e tipologia dei contenitori impiegati (Rif. Art. 38 del CSA); 3 punti

A 3 - Servizi aggiuntivi e piani di miglioramento: max. punti 20

A.3.1 modalità e soluzioni per la miglior fruizione del servizio da parte degli utenti nei centri refezionali; 12 punti

A.3.2 Migliorie al capitolato merceologico: prodotti "certificati" – rif. Titolo VII, art. 37 del CSA; 3 punti

Formaggi/latticini a <i>km zero</i> , provenienti dalla <i>filiera corta</i> (sino ad un massimo di 2 prodotti)	0,5 punti
Verdura fresca biologica, per il solo consumo a crudo (ogniqualevolta presente in menù)	1,5 punti
Legumi secchi, orzo, farro, miglio – biologici	0,5 punti
Banane del mercato equo-solidale	0,5 punti

A.3.3 Progetto del servizio da applicarsi al fine di garantire la distribuzione di acqua microfiltrata in tutti i centri refezionali; 5 punti

Descrizione dettagliata del numero, della tipologia e delle specificità degli impianti di produzione di acqua microfiltrata installati presso ogni centro refezionale.	3 punti
Programma completo della gestione delle manutenzioni degli erogatori e dei relativi filtri per la produzione di acqua microfiltrata. Particolare rilevanza assumeranno le modalità di evidenziazione delle attività eseguite (es. schede degli interventi, presenza contatori, facilità di controllo da parte degli organismi preposti, ecc.).	2 punti

Il calcolo dei punteggi di cui ai sotto-elementi A1, A2, A.3.1, avviene attribuendo a ciascun di essi un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 (zero) e 1(uno), come segue:

- eccellente 1,0
- ottimo 0,9
- molto buono 0,8
- buono 0,6
- sufficiente 0,5
- insufficiente 0,2
- assenza di proposta 0,0

Per ciascun parametro (elementi) il punteggio totale attribuito è il risultato della somma dei punteggi ottenuti nei relativi sotto-elementi.

L'esame dell'offerta economica è subordinato al conseguimento di un punteggio relativo agli aspetti "Qualità" uguale o superiore a 40/100

Elementi di valutazione del PREZZO del servizio :

Al prezzo complessivo più basso offerto per l'esecuzione dell'appalto verranno attribuiti 40 punti; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula:

$$\frac{40 \times \text{prezzo complessivo più basso offerto per l'esecuzione dell'appalto}}{\text{Prezzo complessivo offerto per l'esecuzione dell'appalto in esame}}$$

Art.3

Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie, da personale insegnante operante presso i plessi scolastici e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

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

Art.4

Standard minimi di qualità del servizio

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

Art.5

Dimensione presumibile dell'utenza

La distribuzione dei pasti avviene secondo giorni ed orari approvati annualmente dagli istituti scolastici nei centri refezionali di Tradate sottoindicati:

- scuole dell'infanzia di Via Oslavia e Via Rossini
- scuole primarie Battisti di Via Manzoni, Alighieri di Via Dante e Rosmini di Via Rosmini

Si prevede che per tutta la durata dell'appalto, a partire dall'anno scolastico 2012/2013, gli orari ed i giorni mensa sono i seguenti:

- alle ore 12.00 per le Scuole dell'infanzia di Via Oslavia e Via Rossini per i seguenti giorni della settimana: LUNEDI' – MARTEDI' – MERCOLEDI' - GIOVEDI' – VENERDI'
- alle ore 13.00 per le Scuole Primarie
 - . C. Battisti (Via Manzoni – Tradate)
 - . A. Rosmini (Via Rosmini - Tradate)
 - . D. Alighieri (Via Dante - Tradate)per i seguenti giorni della settimana: LUNEDI' – MARTEDI' – GIOVEDI'

La fornitura media annua presunta ammonta a circa n. 58.000 pasti. Il suddetto numero di pasti e gli orari di cui sopra hanno solo valore indicativo. Potranno essere variati in più o in meno senza che la ditta aggiudicatrice abbia diritto ad alcun indennizzo.

A titolo di esempio indichiamo il numero di pasti per ogni plesso riferito all'anno scolastico 2010/2011:

CENTRI REFEZIONALI	Pasti
Primaria C. Battisti	9073
Primaria D. Alighieri	13057
Primaria A. Rosmini	5799
Scuola dell'Infanzia Via Oslavia	11778

Scuola dell'Infanzia Rossini	Via	17736
---------------------------------	-----	-------

Nei predetti quantitativi sono compresi anche i pasti per gli insegnanti preposti all'assistenza degli alunni.

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

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

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

Art.6

Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal mese di settembre 2012, in data che verrà indicata dal Comune.

Art.7

Ordinativi dei pasti

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

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

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

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

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

Art.8

Interruzione del servizio

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

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

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

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

Titolo II

PERSONALE

Art.9

Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze del C.A.A..

Tutto il personale impiegato per il servizio deve:

- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o altro, durante l'espletamento dei servizi,
- essere adeguatamente formato,
- possedere adeguate professionalità,
- conoscere le norme di igiene delle produzioni alimentari e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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

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

Art.10

Organico addetti

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

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

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

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

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

- . 1:50 (un addetto ogni 50 utenti), tolleranza ammessa 1:50 +20%, per le scuole primarie,
- . 1:30 (un addetto ogni 30 utenti), tolleranza ammessa 1:30 +20%, per le scuole dell'infanzia.

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

Art.11

Reintegro personale

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni Centro Refezionale; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

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

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

Art.12

Direzione del servizio

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

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

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

Art.13

Formazione e addestramento

L'I.A., oltre a garantire il rispetto della Legge Regione Lombardia n. 33 del 30.12.2009, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione l'I.A. dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità del servizio;
- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore);
- le procedure di rifinitura della ricetta presso i centri refezionali;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;

ed inoltre

- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro (*buone prassi igieniche*);
- pulizie e disinfezioni.

Art.14

Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

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

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di

- produzione pasti,
- veicolazione pasti,
- somministrazione pasti,
- lavori di pulizia, sanificazione e lavaggio.

Art.15

Controllo della salute degli addetti

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

Art.16

Rispetto delle normative vigenti

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

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

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

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

Art.17

Applicazioni contrattuali

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

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

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

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

Art.18

Disposizioni igienico-sanitarie

1) Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento allo specifico alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Lombardia;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 “direttiva allergeni” e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

2) L'I.A., per i servizi oggetto del presente contratto, entro 30gg dall'inizio del servizio, deve predisporre i Piani di Autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004.

Qualora necessario, l'I.A. dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo (Rif. Art. 21), dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Titolo III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.19

Caratteristiche delle derrate alimentari

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

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili.
- semilavorati di IV e V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - hamburger,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
 - pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione (*ad eccezione, qualora, su richiesta dell'I.A., il Comune accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù – N.B.: l'utilizzo deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Comune*).
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

L'I.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto

Art.20

Etichettatura delle derrate alimentari

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

Art.21

Garanzie di qualità

L'I.A. dovrà dimostrare (procedure attive nel piano di autocontrollo/sistema di gestione della qualità):

1. i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i materiali impiegati per lo svolgimento del servizio.
2. di aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04, tenuto conto di quanto anche successivamente specificato in merito alla rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP).

3. di applicare un efficace sistema di rintracciabilità di filiera, mirato a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le Parti interessate al servizio e agli Organismi preposti al controllo.
A tale scopo l'I..A., prima dell'inizio del servizio di ristorazione, dovrà redigere specifico manuale per la gestione delle rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP) per i servizi oggetto del presente capitolato, corredato dalle Linee guida per gli adempimenti inerenti la RFP.
4. l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate.
5. di aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo
- delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti,
 - dell'acqua potabile del centro di cottura e delle cucine degli asili nido gestite con personale proprio,
 - dell'acqua microfiltrata somministrata presso i centri refezionali,
 - delle attrezzature e delle superfici di lavoro.
- Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.
- Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA.

Titolo IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Gli standard igienici e di qualità riportati di seguito, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente CSA. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art.22

Ricevimento delle materie prime

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti,
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti,
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Art.23

Conservazione delle derrate

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

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

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4 °C. I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross contaminazioni.

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

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanze a seguito di imperfetta manutenzione e/o qualora non rispondenti alle specifiche del Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli alimenti specifici, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

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

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i 30°C.

Art.24

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

1. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e quanti monouso.
2. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
3. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il Centro di Cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
4. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
5. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
6. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.
Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dal Comune, la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.
7. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato (riferimento linea refrigerata), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
8. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
9. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35/40 grammi.
10. legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

11. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

Art.25

Pentolame per la cottura

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

Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono invece essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

Per quanto sopra la ditta si impegna ad applicare, in autocontrollo, le necessarie procedure M.O.C.A..

Presso il centro di cottura:

- il ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.
- la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art.26

Cottura

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

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle prodotte presso il centro di cottura dell'I.A. e indicate nell'Art. 28 relativo alla "linea refrigerata".
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
- ogni cottura analoga alla frittura (frittate, cotolette, polpette, ecc.), deve essere realizzata in forni preferibilmente a termoconvezione, utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.
- le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. linea refrigerata), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti.
- dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.
- qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura.
- tra il termine della cottura dei pasti presso il Centro Cottura, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 90 (novanta) minuti – tale limite costituisce valore massimo.

Art.27

Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree del centro di cottura.

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

Art.28

Linea refrigerata

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne/lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a $+75^{\circ}\text{C}$ (rilevata al centro geometrico dell'alimento), per un tempo minimo di 3 minuti.

L'I.A. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde dovranno invece necessariamente essere cotte nello stesso giorno di somministrazione (rif. Art. 26).

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

Art.29

Condimenti

- Le paste e il riso in bianco devono essere trasportati ai plessi, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro fuso, non soffritto. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.
- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limoni freschi biologici o l'aceto di mele.
Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.
- Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.

Art.30

Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Qualora richiesto dal Comune, l'I.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati presso i centri refezionali, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002) e regionali (rif. DDUO del 23/12/2003 – n. 22864).

Titolo VI

MENÚ PER TUTTE LE UTENZE

Art.31

Menù

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

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione,

1. la predisposizione e la preparazione di un menù stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) “vegetariano / privo di carne”, formulato dall'I.A. in aderenza al menù corrente “classico” (rif. Allegato n. 1 al CSA), elaborato in base ai L.A.R.N. e stabilendo di fornire con il pasto di mezzogiorno circa il 35%-40% del fabbisogno calorico giornaliero definito per le fasce d'età.
2. menù alternativi legati a specifiche campagne di educazione alimentare e/o a festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.
3. prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione delle sopracitate festività.

Potranno inoltre essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati nelle tabelle merceologiche del presente capitolato e nei relativi allegati, per particolari esigenze dietetico/nutrizionali.

Art.32

Struttura dei menù

Pranzo: . un primo piatto
. un secondo piatto
. un contorno
. pane
. frutta fresca di stagione (o come eventualmente previsto dal menù, succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato o dolce da forno).

In alternativa, su autorizzazione del Comune, potrà essere prevista la somministrazione di:

- un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù generali, pane e frutta;
- un piatto della cucina alternativa, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.

Acqua: si intende compresa nel costo pasto (300ml/utente, a pranzo, qualora fornita minerale in bottiglia – sino a 0,75 l/utente, qualora fornita in brocca mediante riempimento con dispenser di acqua microfiltrata).

Art.33

Variazione dei menù

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

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

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

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

TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art.34

Diete speciali

1. Il Comune si farà carico di raccogliere le certificazioni mediche prodotte dall'utenza per la richiesta di diete e le trasmetterà prontamente all'I.A.
2. L'I.A., sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato in materia, dovrà immediatamente elaborare, redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo; per conoscenza e/o per approvazione (qualora richiesto), gli elaborati relativi alla formulazione delle diete speciali potranno essere inviate all'ASL competente per territorio.
3. La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del centro di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.A. e sotto la supervisione del Direttore del servizio.
4. Le diete speciali devono:
 - essere formulate dall'I.A. in aderenza al menù settimanale corrente,
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario,
 - essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenute in singoli contenitori isotermici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore riutilizzabile.
 - essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti)
 - essere somministrate, qualora l'I.A. lo ritenga necessario, in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.
5. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.
6. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.A..

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza,

- diete per vegetariani e per esigenze etico-religiose.
- diete *leggere* come di seguito indicato.

Art.35

Dieta leggera ("Dieta in bianco")

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

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

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

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di due settimane, sono costituite da:

primi piatti

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

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

contorni

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

frutta

- fresca e matura senza buccia o cotta .

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

Art.36

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

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

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

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

Composizione del *packet lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- tovagliolo di carta
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purchè confezionata singolarmente).

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

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

- N.1 frutto o merendina dolce confezionata.

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

Art.37

Utilizzo di prodotti "certificati"

Nel rispetto di quanto previsto all'art. 59 della L. 23 dicembre 1999, n. 488, il Comune richiede l'impiego dei seguenti *prodotti biologici* certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento (Reg. CE n. 834/2007).

- pasta di semola di grano duro,
- riso,
- yogurt (nazionale),
- frutta fresca di stagione. Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (agricoltura NON UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (agricoltura UE).,
- olio di oliva extra vergine (da olive coltivate e lavorate in Italia),
- pomodori pelati e passata di pomodoro (materia prima nazionale).

Si specifica inoltre che per "prodotti alimentari a km zero, provenienti dalla filiera corta", si intendono, in questo CSA, prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale (Lombardia) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta.

Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a km zero è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50km dal confine della Regione ove è ubicato il mercato.

In questo capitolato speciale, si stabilisce che possono essere forniti alimentari a *km zero*, provenienti dalla *filiera corta*, unicamente se i quantitativi approvvigionati garantiscono, a tutta l'utenza, la somministrazione di tali prodotti almeno nell'80% (% da calcolarsi su tre mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi sono previsti dal menù.

Nel caso in cui uno o più prodotti "certificati" non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali, se ortofrutticoli, di 1^a categoria.

L'I.A. ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato del prodotto/i sostituito e di applicare le penalità previste.

Titolo VIII

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.38

Contenitori per il trasporto degli alimenti

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

I contenitori isotermici, realizzati in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono avere una rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.

I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

E' vietata l'insufflazione di vapore nei contenitori isotermici.

I contenitori isotermici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; qualora richiesto dal Comune, o ritenuto necessario dall'I.A., dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento*.

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

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legume fresco caldo.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

Art.39

Mezzi di trasporto e orari di trasporto e di consegna

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

1. a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano,
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti,
3. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

- I pasti, dal centro cottura, verranno trasportati sotto la responsabilità dell'I.A., la quale dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di novanta (90) minuti tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo, al fine di preservare le qualità organolettiche e nutrizionali delle varie preparazioni alimentari.
- I pasti devono essere consegnati presso i plessi con un anticipo non superiore a 30 minuti e non inferiore a 10 minuti rispetto all'orario e ai turni previsti per la somministrazione.
- Per ogni centro refezionale l'I.A. emetterà documento di consegna recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

L'I.A. deve elaborare un piano dei trasporti, corredato da orari di partenza dal centro di cottura e orari di arrivo presso i vari plessi, da produrre in sede di offerta, che costituirà elemento di valutazione.

Titolo IX

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.40

Somministrazione portate

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

L'I.A. deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini delle scuole dell'Infanzia e deve pertanto provvedere a sminuzzare/porzionare le lasagne, le carni, il pesce, i formaggi, il pane/la pizza/la focaccia e a sbucciare e porzionare la frutta. A tali bambini, dovrà inoltre essere garantito l'iniziale riempimento dei bicchieri con l'acqua.

Ad eccezione dei servizi dedicati agli utenti delle scuole dell'Infanzia, per i quali dovrà essere garantita la somministrazione diretta al tavolo, la distribuzione dei pasti agli altri utenti dovrà essere effettuata con almeno una postazione di service in linea presso ciascun centro refezionale. In questo ultimo caso, per migliorare la fruibilità del servizio, presso i centri refezionali con maggiore affluenza, potranno essere approntate ulteriori aree di somministrazione ove il servizio potrà essere effettuato anche con carrelli scaldavivande, secondo il sistema della distribuzione diretta al tavolo o con somministrazione agli utenti di un piatto/una preparazione alimentare alla volta, direttamente al carrello scaldavivande.

In relazione al numero di utenti interessati e alla capienza dei refettori, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno o la gestione di locali aggiuntivi adiacenti a quelli attualmente utilizzati (eventualmente anche aule scolastiche ove avvengono le lezioni); in quest'ultimo caso le ASM, prima dell'inizio della somministrazione, dovranno sanificare i banchi, apparecchiarli e a servizio concluso, sanificarli nuovamente, avendo cura di rimuovere eventuali residui di cibo presenti nell'area di servizio.

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei centri refezionali.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli, orologi, braccialetti e ori in genere;
2. indossare calzature adeguate, camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie di acqua minerale o caraffe di acqua microfiltrata;
6. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno. Tali utensili dovranno inoltre essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza.
7. all'arrivo dei pasti
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi/carni	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤15°C	//
	Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili	≤10°C	11°C
Gelati		≤-15°C	//

6. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione.
La pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimestati delicatamente con cucchiaino in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto.
7. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
8. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
9. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura, dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A., entro 30 gg dall'inizio del servizio. In particolare si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrostiti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrosto, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito, prosciutto cotto alla piastra;
10. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
11. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola;
12. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore (salvo diverse indicazioni da parte del Comune);
13. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo);

14. la frutta lavata potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata.
15. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o, se richiesto, a fine consumazione del primo piatto;
16. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Art.42

Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno. Presso ogni centro refezionale dovrà inoltre essere disponibile la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura

Art.43

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento al Reg. CE 852/04, alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e s.m.i, al Reg. CE 178/2002, alle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*”- 2010, alle “*Linee guida per la ristorazione scolastica*” – Regione Lombardia, 2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il Centro di Produzione Pasti, dovranno essere conservati campioni rappresentativi dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

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

Titolo X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art.44

Regolamenti

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso il Centro Cottura e i Centri Refezionali; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare le operazioni di pulizia da eseguire presso i centri refezionali ove l'I.A. effettua la somministrazione dei pasti, consistono in:

- sparcchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- pulizia servizi igienici alunni e personale del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio trimestrale dei vetri interni ed esterni del locale refettorio nonché lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti.
- rimozione mensile delle ragnatele.

L'I.A. per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi al Regolamento (CE) n. 1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento *REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals*).

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.

Art.45

Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione e disinfezione

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

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

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

Art.46

Interventi ordinari e straordinari

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

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

Art.47

Divieti

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

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

Art.48

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Il personale, che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante le attività di preparazione degli alimenti e durante le attività di somministrazione.

Art.49

Pulizie esterne

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

Art.50

Rifiuti

Il personale addetto alla somministrazione, al termine del pasto, dovrà provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti nel rispetto di quanto previsto nel regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore.

La raccolta rifiuti all'interno dei centri refezionali ed il centro di produzione pasti dovrà avvenire in contenitori dotati di coperchio a comando non manuale, all'interno dei quali dovranno essere posti gli specifici sacchi (l'acquisto e la fornitura dei sacchi è a carico dell'I.A.).

Il personale al termine delle attività ed in ogni caso ogni qual volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti, all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti i centri refezionali.

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

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

Tutti i costi e le attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti urbani e speciali prodotti sono a carico dell'I.A..

Art.51

Servizi igienici e spogliatoi

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

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

Per la pulizia delle mani, il C.A.A. deve prevedere la fornitura di sapone liquido e di asciugamani monouso che dovranno essere collocati in appositi dispenser.

Titolo XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.52

Sopralluogo per la comunicazione dei rischi

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta:

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

Art.53

Disposizioni in materia di sicurezza

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

Per l'esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro del Comune, l'I.A. si obbliga, ai sensi degli artt. 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 del D.Lgs. 81/2008, a coordinarsi e cooperare con il Comune. Inoltre, l'I.A. si obbliga a partecipare a eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dal Comune.

L'I.A. dovrà trasmettere, entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, apposito "documento di valutazione dei rischi" di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81, relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività del Comune.

Successivamente alla ricezione del "documento di valutazione dei rischi" verrà eventualmente modificato l'unico D.U.V.R.I., che costituirà allegato al contratto di appalto e nel quale verranno indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determina la risoluzione del contratto.

Art.54

Referenti alla sicurezza

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

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

Art.55

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'I.A. deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno del Centro Cottura, e dei centri refezionali, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dal piano di sicurezza.

Art.56

Piano di evacuazione

L'I.A. dovrà attenersi al piano di evacuazione antincendio ed alle disposizioni predisposte dal Comune e/o dai datori di lavoro delle sedi nelle quali opera. Il personale dell'I.A., previa formazione, sarà inserito nelle squadre di emergenza delle strutture presso le quali opera.

Art.57

Divieti

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

Titolo XII

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art.58

Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre l'I.A. deve redigere e trasmettere al Comune una *report* sull'andamento delle attività oggetto del presente servizio.

Nel documento, che dovrà includere una analisi di *customer satisfaction*, dovranno anche essere riportate le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati dal Comune. A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dall'I.A., finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

Art.59

Diritto di controllo del Comune

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

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

Art.60

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

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

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa, ai Consiglieri Comunali e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare, durante la visita

al Centro di Produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art.61

Tipologia dei controlli

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

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

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

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dalla S.A.;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

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

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

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

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

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

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

Art.62

Blocco dei prodotti alimentari

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

In tal caso, gli Organismi preposti al controllo provvederanno a far custodire i prodotti "bloccati" in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 48 ore a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione All'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'I.A.. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per i prodotti alimentari bloccati.

Art.63

Metodologia del Controllo Qualità

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

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

Titolo XIII

PENALI

Art.64

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

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso. Qualora l'I.A. non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, il Comune applicherà le seguenti penalità

- 1) *Standard merceologici.*
 - 1.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto degli standard previsti all'Allegato 2 al CSA.
 - 1.2. € 500 (cinquecento/00)
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
 - 1.3. € 500 (cinquecento/00)
Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al CSA o non in lingua italiana.
 - 1.4. prezzo pasto (giornata alimentare) decurtato del 50% (cinquanta per cento)
nel caso in cui l'I.A. non avverta il Comune, entro le ore 10.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici e/o di altri prodotti "certificati" e/o di quelli dichiarati in sede di gara (quando previsti dal menù).
 - 1.5. € 1.500 (mille/00)
In caso di mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero per oltre 5 (cinque) volte nel mese, di uno o più prodotti certificati previsti nel capitolato o nell'offerta dell'I.A. (quando previsti).
Il Comune si riserva anche di applicare tale ulteriore penale (€1.500) quando, pur rimanendo nel limite delle 5 (cinque) volte mensili, le sostituzioni dovessero reiterarsi nel tempo.
 - 1.6. € 500 (cinquecento/00)
Errore di somministrazione/formulazione di dieta speciale personalizzata
- 2) *Quantità.*
 - 2.1. € 500 (cinquecento/00)

- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 2000 (duemila/00)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.3. € 800 (ottocento/00)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.4. € 200 (duecento/00)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.
- 2.5. € 800 (ottocento/00)
Mancata consegna di materiale monouso, di detersivi e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.
- 2.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.
Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A., entro 30 gg. dall'inizio del servizio.
- 3) *Rispetto del menù.*
- 3.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.2. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.3. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche
- 3.4. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno)
- 4) *Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti*
- 4.1. € 500 (cinquecento/00)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 500 (cinquecento/00)
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 350 (trecentocinquanta/00)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti.
- 4.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 800 (ottocento/00)
Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato o dichiarato dall'I.A. in sede di gara.
- 4.8. € 1.500 (millecinquecento/00)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.9. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro Cottura o i Centri Refezionali.
- 4.10. € 500 (cinquecento/00)
Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)
- 4.11. € 1.000 (mille/00)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.12. € 300 (cinquecento/00)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.13. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura.

- 4.14. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.15. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
- 4.16. € 800 (ottocento/00)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A..
- 4.17. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara
- 4.18. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso i centri refezionali
- 4.19. € 2.000 (duemila/00)
Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati del Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
- 5) *Tempistica.*
- 5.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
- 5.2. € 250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
- 5.3. € 1.500 (millecinquecento/00)
Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara
- 6) *Personale.*
- 6.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo II del presente Capitolato d'Appalto.
- 6.2. € 1.500 (millecinquecento/00)
Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio.
- 7) *Varie*
- 7.1. € 2.500 (duemilacinquecento/00)
Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati del Comune ad eseguire i controlli di conformità.
- 7.2. € 500 (cinquecento/00)
Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".
- 7.3. da € 250 (duecentocinquanta/00) a € 2.500 (duemilacinquecento/00)
Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

Il Comune, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà all'I.A., con lettera raccomandata o PEC o telefax, notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

L'I.A. avrà tempo 8 (otto) giorni dal ricevimento della raccomandata o PEC o telefax per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dal Comune, lo stesso si riserva di applicare la sanzione prevista.

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

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

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

Il recupero delle penalità da parte del Comune sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto all'I.A. nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

Titolo XIV

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art.65

Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto, riferito ad ogni tipologia, è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'I.A a seguito dell'avvenuta aggiudicazione.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Il prezzo unitario del pasto, riferito ad ogni tipologia, è soggetto a revisione periodica ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006.

Art.66

Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.

L'I.A. deve presentare, direttamente al Comune di Tradate, all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo aggiudicato riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture debitamente vistate per la regolarità tecnica del Responsabile del Settore competente, saranno tempestivamente trasmesse all'Ufficio Ragioneria che provvederà entro 60 giorni al pagamento.

Titolo XV

CONTRATTO

Art.67

Durata del contratto

La durata del contratto comprenderà i seguenti periodi:

Centri refezionali scuole dell'Infanzia e scuole Primarie: anni da 1.1.2013 a 31.12.2017.

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

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

Art.68

Stipulazione del contratto

L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate alla stessa dal Comune con apposita nota. Nel caso in cui l'I.A. non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Comune che porrà a carico dell'I.A. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. Il Comune in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la garanzia a corredo dell'offerta di cui all'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'I.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dal Comune, dovrà:

- presentare la garanzia fideiussoria, in misura del 10% dell'importo contrattuale, secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione raggruppamento temporaneo di imprese.

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.A., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; il Comune potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse secondo quanto previsto all'Art. 76 del presente Capitolato.

Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'I.A. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal Comune.

Ove l'I.A. non provveda in modo conforme agli adempimenti di cui sopra ed alla consegna al Comune della documentazione richiesta, il Comune procederà con la revoca dell'affidamento nei confronti dello stesso, acquisirà la cauzione provvisoria ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria di gara. L'affidamento oggetto del presente appalto non s'intende obbligatorio e quindi efficace per il Comune finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'I.A. per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 11, commi 7 e 9 del D.Lgs. n. 163/2006.

Ai sensi dell'art. 11, comma 12 del D.Lgs. n. 163/2006, il Comune avrà la facoltà di ordinare, in casi di urgenza, l'esecuzione anticipata del contratto - in tutto o in parte - all'I.A. che dovrà dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione di aggiudicazione.

L'I.A. assumerà, con la sottoscrizione del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

Art.69

Assicurazioni e garanzie

L'I.A. si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

A tale scopo l'I.A. si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura e alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei

lavori manutentivi previsti dal presente capitolato ovvero da quelli relativi alle varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 2.500.000,00 (Euro duemilionicinquecentomila/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia resa autentica delle polizze dovrà essere consegnata al Comune almeno 5 gg. prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto. Ogni anno l'I.A. dovrà produrre al Comune quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

Art.70

Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art.71

Recesso da parte del Comune

Il Comune può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, nei casi previsti dalla legge o dal contratto.

Art.72

Trattamento dati personali

L'I.A. ha l'obbligo di custodire e di non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti, l'Autorità Scolastica e la S.A. di cui possa venire in possesso, secondo le previsioni di cui al D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i..

Art. 73

Cessione del contratto e subappalto del servizio

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente Capitolato.

Possono essere subappaltati unicamente i servizi di manutenzione, disinfestazione e derattizzazione, analisi di laboratorio (alimenti, superfici, attrezzature), prenotazione informatizzata, trasporto dei pasti, formazione del personale.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara ai sensi del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dal Comune a pena di nullità. Eventuali lavori pubblici devono essere eseguiti esclusivamente da soggetti qualificati ai sensi del D.P.R. n. 34/2000 e s.m.i.. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell'I.A., che rimane unico responsabile nei confronti del Comune di quanto subappaltato.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- l'I.A., in sede di partecipazione, deve indicare le attività che intende subappaltare;
- l'I.A., deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 gg. prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- con il deposito del contratto di subappalto l'I.A., deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D.Lgs. n. 163/2006, nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 dello stesso D.Lgs. per lo svolgimento delle attività affidate;

- non deve sussistere, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i..

E' fatto obbligo l'I.A., di trasmettere al Comune entro 20 gg. dall'avvenuto pagamento, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Si intendono inoltre richiamate tutte le ulteriori disposizioni e prescrizioni previste dall'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006.

Art.74

Licenze, autorizzazioni ed obblighi normativi

L'I.A. deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle Autorità preposte, necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

Ad inizio appalto e successivamente ogni qual volta fosse richiesto dalle vigenti leggi, l'I.A. è tenuto ad espletare - relativamente al centro cottura e ai centri refezionali - quanto previsto dalla procedura di denuncia di inizio attività.

L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza di tutte le norme, tempo per tempo vigenti, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'appalto per la tutela materiale dei lavoratori.

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

Art.75

Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto il Comune accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare in 8 giorni il termine entro il quale l'I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso tale termine e valutate non accoglibili le giustificazioni addotte, il Comune risolve il contratto mediante dichiarazione comunicata all'I.A. con lettera raccomandata a.r..

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A., si procederà ad interpellare la seconda classificata (riferimento gara d'appalto) al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito all'I.A. di ogni conseguente spesa o danno.

Art.76

Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi e/o ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto con comunicazione inviata all'I.A. a mezzo lettera raccomandata a.r., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 cod. civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., le ipotesi di seguito indicate:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento nei confronti dell'I.A.,
- messa in liquidazione o casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.,
- abbandono dell'appalto,
- motivi di pubblico interesse e/o necessità,
- casi di infezione o intossicazione o tossinfezione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile all'I.A.,

- gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia di sicurezza e prevenzione, igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffida del Comune,
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente,
- impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio,
- interruzione non motivata del servizio,
- subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori autorizzati,
- cessione del contratto a terzi,
- totale delle penali annue superiore al 10% del totale del contratto.
- variazione di destinazione d'uso dei locali messi a disposizione per il servizio, senza preventiva autorizzazione del Comune,
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici,
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti.

La risoluzione del contratto ai sensi del presente articolo comporta inoltre che l'I.A. non potrà partecipare alla successiva gara per i servizi di ristorazione indetti dal Comune.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'I.A. al risarcimento dei danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di riaffidare il servizio secondo quanto stabilito nell'Art. 75, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'I.A. con il quale il contratto è stato risolto.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

Titolo XVI

IMMOBILI, ATTREZZATURE E MANUTENZIONI

Art.77

Locali per il consumo dei pasti

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, il Comune conferisce in uso all'I.A., i centri refezionali, le *cucine office*, gli spogliatoi e i servizi igienici (per il personale di servizio), con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti (tutte quelle pertinenti ai locali citati), nello stato in cui gli stessi si trovano e che l'I.A. ha dichiarato di ben conoscere ed accettare.

Durante tutto il periodo di gestione, l'I.A. si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

Le eventuali attrezzature danneggiate o mancanti o, in ogni caso, necessarie allo svolgimento dei servizi, dovranno essere integrate a cura dell'I.A.; le attrezzature e gli arredi acquistati/installati saranno ceduti in proprietà al Comune al termine del periodo contrattuale, senza ulteriore corrispettivo.

Con riguardo alle manutenzioni, si fa riferimento a quanto disposto nel presente Capitolato.

In qualunque momento, su richiesta del Comune e in ogni caso ogni 12 mesi, le Parti procederanno alla verifica dello stato di conservazione degli immobili attrezzati consegnati, con l'obbligo per l'I.A. di sopperire ai necessari interventi entro i successivi 30 gg. dal riscontro. L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare qualsivoglia controllo ritenuto necessario e/o utile.

L'I.A. dovrà provvedere altresì al rispetto del D.Lgs 81/08, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese.

Art.78

Altre prestazioni connesse alla gestione del servizio

Sono a carico dell'I.A. gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie così come definite all'art. 3, comma 1, lett. a) del D.P.R. n. 380/2001 delle strutture di servizio (si intendono i centri refezionali nei vari plessi scolastici, nonché gli annessi locali spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale dell'I.A.) e degli impianti tecnologici interessati dalle attività dell'appalto;

Sono inoltre a carico dell'I.A., presso i centri refezionali, nei vari plessi scolastici:

- a) le manutenzioni ordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi (sono esclusi gli arredi dei locali adibiti a sala di refezione) per la distribuzione e il lavaggio;
- b) la sostituzione delle lavastoviglie presenti qualora, nel corso del servizio, si verificassero ripetuti malfunzionamenti o eventuali parti da sostituire si rendessero indisponibili e dei carrelli termici.

Oltre a ciò, all'I.A. competono le manutenzioni ordinarie degli impianti idraulici, dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio, con obbligo di reintegro, in caso di rottura, dell'utensileria e delle stoviglie.

Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e delle strutture di servizio e qualora, a seguito di sopralluoghi specifici, venisse riscontrata la necessità di effettuare manutenzione, l'I.A. deve effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio del Comune.

L'I.A. risponde delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a suo carico.

L'I.A. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo.

Allo scadere dell'appalto, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti ivi presenti. Tali verifiche saranno svolte dall'I.A. alla presenza dei rappresentanti del Comune. Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese dell'I.A.

Art.79

Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

A fine appalto tutte le attrezzature e macchinari resteranno di proprietà del Comune.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di stima e verranno addebitati interamente all'I.A..

Titolo XVII

CONTROVERSIE

Art.80

Contenzioso e foro competente

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Varese.

Art.81

Rinvio

Il presente Capitolato, i diritti e gli obblighi da esso nascenti sono regolati dalla Legge italiana.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, normativa sul fumo, nonché le norme del codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica ed integrazione delle normative qui richiamate.

Titolo XVIII

NORME FINALI

Art.82

Fornitura documentazione per contributi CE

Per tutta la durata del servizio, l'I.A. è tenuto a fornire, con le modalità e nei tempi indicati dal Comune, ogni documento necessario per l'applicazione del Regolamento CE 3392/93 e s.m.i. riguardante il recupero di contributi CE/Agea sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

Art.83

Strutture organizzative del Comune di Tradate

La struttura organizzativa del Comune, cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato, è l'Ufficio Servizi Educativi (tel. 0331/840957 – FAX 0331/840955).

Allegati:

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

- Allegato n. 1: MENU' distinto in: a) Menù scuole primarie b) Menù scuole dell'infanzia.
I menù sono inoltre distinti in: menù primavera estate – menù autunno inverno.
- Allegato n. 2: DERRATE ALIMENTARI.
- Allegato n. 3: TABELLA DELLE GRAMMATURE.

ALLEGATO 1 - MENÙ

ISTITUTO COMPRENSIVO “G. GALILEI “ TRADATE DIREZIONE DIDATTICA TRADATE CEPPINE MENU' INVERNALE a.s. 2011 – 2012

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	GIOVEDI'
Pasta pomodoro ricotta Fesa di tacchino Verdure crude Pane Frutta Acqua	Risotto allo zafferano Arista al latte Patate al forno Pane Frutta Acqua	Pasta al ragù Prosciutto cotto Verdure crude Pane Frutta Acqua

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	GIOVEDI'
Risotto allo zafferano Formaggio Carote grattugiate Pane Frutta Acqua	Lasagne alla bolognese Verdure crude Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Arrosto di vitello Patate e fagiolini Pane Frutta Acqua

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	GIOVEDI'
Pizza Prosciutto cotto Verdure crude Pane Frutta Acqua	Pasta al pesto Lonza impanata al mais Verdure Pane Frutta Acqua	Passato di verdure con riso Petto di pollo al limone Verdure crude Pane Frutta Acqua

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	GIOVEDI'
Pasta al pomodoro Arista al latte Fagiolini all'olio Pane Frutta Acqua	Gnocchi al pomodoro Coscette di pollo Verdure Pane Frutta Acqua	Risotto alla parmigiana Brasato Patate Pane Frutta Acqua



DIREZIONE DIDATTICA TRADATE CEPPINE

MENU' ESTIVO a.s. 2011 – 2012

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	GIOVEDI'
Pasta al pomodoro Fusi di pollo Verdura cotta Pane Frutta Acqua	Pasta al ragù Caprese (mozzarella pomodoro) Carote grattugiate Pane Frutta Acqua	Risotto allo zafferano Cotoletta di lonza al forno Verdure Pane Frutta Acqua

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	GIOVEDI'
Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Verdure Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro e ricotta Lonza impanata al mais Verdure crude Pane Frutta Acqua	Lasagne alla bolognese Insalata mista Pane Frutta Acqua

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	GIOVEDI'
Pizza Bresaola Verdure Pane Frutta Acqua	Pasta al pesto Arrosto di tacchino Insalata di pomodori Pane Frutta Acqua	Gnocchi al pomodoro Fesa di suino Verdure Pane Frutta Acqua

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	GIOVEDI'
Passato di verdure con riso Prosciutto cotto Verdure Pane Frutta Acqua	Risotto alla parmigiana Arrosto di vitello Verdure crude Pane Frutta Acqua	Pasta al formaggio Petto di pollo al limone Patate al forno Pane Frutta Acqua



MENU' INVERNALE SCUOLE MATERNE

PRIMA SETTIMANA		SECONDA SETTIMANA		TERZA SETTIMANA		QUARTA SETTIMANA	
LUNEDI'	Pasta al pesto Formaggio (robiola) Verdure Pane Frutta Acqua	LUNEDI'	Lasagne al forno (pomodoro) Bresaola verdure Pane Frutta Acqua	LUNEDI'	Pasta al pomodoro Fusi di pollo Verdure crude Pane Frutta Acqua	LUNEDI'	Pasta all'olio Platessa dorata al forno Verdure Pane Frutta Acqua
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Frittata (tortino) Carote grattugiate Pane Frutta Acqua	MARTEDI'	Pasta al pomodoro e ricotta Filetto di pesce gratinato Verdure Pane Frutta Acqua	MARTEDI'	Risotto allo zafferano Formaggio (spalma latte) Insalata Pane Frutta Acqua	MARTEDI'	Risotto allo zafferano Formaggio (asiago) Verdure Frutta Pane Acqua
MERCOLEDI'	Pizza Prosciutto cotto Verdure Pane Frutta Acqua	MERCOLEDI'	Risotto alla parmigiana Formaggio grana Verdure Pane Yogurt Acqua	MERCOLEDI'	Minestrone verdura Spezzatino con patate Pane Frutta Acqua	MERCOLEDI'	Zuppa di verdure Petto di pollo al limone Verdure Pane Frutta Acqua
GIOVEDI'	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Yogurt Acqua	GIOVEDI'	Pasta con piselli Tacchino al limone Verdure crude Pane Frutta Acqua	GIOVEDI'	Gnocchi al pomodoro Platessa alla pizzaiola Verdure crude Pane Yogurt Acqua	GIOVEDI'	Pasta al pomodoro Arista al latte Patate in insalata Pane Yogurt Acqua
VENERDI'	Passato di verdure con crostini Platessa dorata Verdure Pane Frutta Acqua	VENERDI'	Minestrone di riso Bocconcini di mozzarella Verdure Pane Frutta Acqua	VENERDI'	Pizza Prosciutto cotto Verdure Pane Frutta Acqua	VENERDI'	Pasta e piselli in brodo Uovo sodo Verdure crude Pane Frutta Acqua

MENU' ESTIVO SCUOLE MATERNE

PRIMA SETTIMANA		SECONDA SETTIMANA		TERZA SETTIMANA		QUARTA SETTIMANA	
LUNEDI'	Minestra di riso Cosce di pollo Insalata Pane Yogurt Acqua	LUNEDI'	Pasta al pomodoro Hamburger di manzo Insalata Pane Frutta Acqua	LUNEDI'	Risotto giallo Bresaola Carote grattugiate Pane Frutta Acqua	LUNEDI'	Pasta all'olio Prosciutto cotto Insalata Pane Frutta Acqua
MARTEDI'	Pasta pomodoro e ricotta Bocconcini di mozzarella Carote grattugiate Pane Frutta Acqua	MARTEDI'	Riso e prezzemolo Filetto di platessa dorato Erbette al vapore Pane Frutta Acqua	MARTEDI'	Pasta pasticciata (senza prosciutto) Prosciutto cotto Insalata di pomodori Pane Frutta Acqua	MARTEDI'	Risotto allo zafferano Uovo sodo Carote grattugiate Pane Yogurt Acqua
MERCOLEDI'	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce gratinato Fagiolini Pane Frutta Acqua	MERCOLEDI'	Pasta pomodoro e ricotta Frittata (tortino) Piselli al vapore Pane Frutta Acqua	MERCOLEDI'	Pasta ai formaggi Platessa panata Spinaci al vapore Pane Frutta Acqua	MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di mozzarella Spinaci al vapore Pane Frutta Acqua
GIOVEDI'	Pastina Bresaola Patate arrosto Pane Frutta Acqua	GIOVEDI'	Pasta al pesto Arrosto di tacchino Carote grattugiate Pane Frutta Acqua	GIOVEDI'	Gnocchi al pesto Arrosto di lonza Zucchine Pane Yogurt Acqua	GIOVEDI'	Pasta al pesto Cotoletta di tacchino al forno Pomodori Pane Frutta Acqua
VENERDI'	Pasta al pomodoro Cotoletta impanata al mais Carote al vapore Pane Frutta Acqua	VENERDI'	Passato di verdura Formaggio Fagiolini al vapore Pane Yogurt Acqua	VENERDI'	Pizza Mozzarella Fagiolini al vapore Pane Frutta Acqua	VENERDI'	Lasagne al forno con prosciutto e pomodoro Insalata Pane Frutta Acqua

Allegato n.1.1 – Menù autunno inverno - **Scuole primarie**

Allegato n.1.2 – Menù primavera estate - **Scuole primarie**

Allegato n.1.3 – Menù autunno inverno - **Scuola dell'infanzia**

Allegato n.1.4 – Menù primavera estate - **Scuola dell'infanzia**

ALLEGATO 2 – DERRATE ALIMENTARI

Allegato n. 2 – DERRATE ALIMENTARI

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. In particolare è vietato l'uso dei prodotti indicati al Titolo III, art. 19, del presente capitolato Capitolato speciale d'appalto.

La ditta affidataria, entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

- Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti.
- Per regimi dietetici particolari, al di là del presente capitolato, si farà riferimento ad indicazioni circostanziate e particolareggiate, basate sulla documentazione medica relativa.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando in tal modo di avere un'eccessiva scorta di alimenti in dispensa, soprattutto per quelli deperibili.
- E' importante acquistare confezioni di pezzatura rispondente alla necessità giornaliera, in maniera da evitare la conservazione di alimenti deperibili in confezioni aperte.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PANE

Di tipo comune e/o di tipo integrale.

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore allo 1,7%

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi.

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici.

La consegna del pane presso il centro cottura e nei centri refezionali deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge, **non superiori ad un kg. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore allo 1,7%**

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PAN CARRE'

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%.

Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

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

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE

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

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE

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

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI

Devono essere.

- preconfezionati,
- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

BISCOTTI

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

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA (PER OCCASIONI SPECIALI)

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...)

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta all'A.C., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...).

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta all'A.C., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO

Devono essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00", integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

FARINA BIANCA

- Tipo "0"
- Tipo "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L.4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art.64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

Non è ammessa farina precotta.

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e s.m..

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m..

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro **(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)**
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti.
- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

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

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;

- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

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

SFOGLIA PER LASAGNE

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

GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

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

Sono da preferire del tipo senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

GNOCCHI DI SEMOLINO

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi, preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

RISO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

E' richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti e insalate di riso. (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e NON PARBOILED per minestre.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO

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

FARRO DECORTICATO

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di

colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

MIGLIO DECORTICATO

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI

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

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE **(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)**

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

OLIO DI OLIVA

Da utilizzare per le cotture.

Dovrà avere le caratteristiche previste dal Reg UE 61/2011 e lo stesso tipo di confezione prevista per quello di tipo extravergine.

OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ACETO MELE

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

SALE FINO E GROSSO

Si richiede sale iodurato/iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZUCCHERO

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

ZAFFERANO

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PESTO ALLA GENOVESE

Si richiede l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione del Comune, pesto confezionato in atmosfera modificata, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancimento. Deve essere fornito in quantitativi tali in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

CARNI

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti

italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrostiti e fettine: coscia
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

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

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI SUINE

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

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

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

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.

E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 3 giorni (per quelle confezionate in film plastico).

Saranno richiesti:

- fuselli e/o sopracosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli e le sopracosce dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

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

CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”.

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)

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

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

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

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi .

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

Il prodotto fornito deve essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati.

Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i> <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Filetti
Pesce Persico	<i>Perca fluviatilis</i>	Filetti
Trota	<i>Salmo gairdneri</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Tranci
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Filetti

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

BASTONCINI DI:

- **FILETTI DI MERLUZZO**

I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore ore al 60% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
- consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale.
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- sapore caratteristico, privo di retrogusti.
- forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
- assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Di consistenza croccante dopo la cottura.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato **prodotto non prefritto**, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

- **DI TOTANO**

Ottenuti dalla lavorazione, del solo corpo, di molluschi di genere e specie *Dosidicus gigas* e *Illex argentinus*, spellati, tagliati, impanati surgelati (non prefritti).

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- di colore (bianco / giallo) ed odore (non troppo pronunciato, assenza di note estranee) caratteristico.
- di sapore caratteristico, assenza retrogusti estranei.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato **prodotto non prefritto**, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

MOLLUSCHI SURGELATI

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

Tipologie richieste: cozze sgusciate, vongole sgusciate, polpo, moscardini, seppioline, totani, gamberi sgusciati e calamari interi oppure anelli.

TONNO IN CONSERVA

Si richiede tonno, *Thunnus Alcares* (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

LATTE E DERIVATI

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

Prodotto nazionale.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura).

YOGURT **(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)**

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

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

YOGURT DI SOIA

Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

BURRO

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

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

BUDINO

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

BUDINO DI RISO

Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, *aspergillus oryzae*.

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

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

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

Da utilizzarsi come condimento (grattugiato) per primi piatti.

Grana Padano DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Il formaggio deve essere prodotto secondo il disciplinare del formaggio Grana Padano DOP e deve presentare i seguenti requisiti:

.colore della crosta - scuro o giallo dorato naturale, con impresso il marchio d'origine.

.colore della pasta - bianco o paglierino.

.aroma e sapore della pasta caratteristici - fragrante, delicato, non piccante.

.struttura della pasta - finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile. .spessore della crosta - da 4 a 8 mm.

.grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

.stagionatura dai 9 ai 16 mesi ed in ogni caso non superiore a 20.

Da utilizzarsi quando richiesto come seconda portata.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

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

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.

Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

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

Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

GELATO

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

OVETTI DI CIOCCOLATO (per occasioni speciali)

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

UOVA

UOVA FRESCHE

Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi).

La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

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

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

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

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

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

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

STAGIONALITA' DELLE VERDURE												
PRODOTTI/MESI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
AGLIO				*	*	*	*	*	*	*	*	
ASPARAGO			*	*	*	*						
BIETOLA COSTA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CARCIOFO	*	*	*	*		*						
CAROTA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
BROCCOLO	*	*	*						*	*	*	*
CAVOLFIORE	*	*	*	*						*	*	*
CAVOLI	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CETRIOLO						*	*	*	*			
CICORIA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CIPOLLINE			*	*	*							
FAGIOLO/FAGIOLINO					*	*	*	*	*			
FAVA FRESCA					*	*	*					
FINOCCHIO	*	*	*	*	*					*	*	*
FUNGHI (COLTIVATI)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
INSALATE			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
MELANZANE						*	*	*	*	*		
PATATE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PEPERONE						*	*	*	*	*		
PISELLO					*	*						
POMODORO					*	*	*	*	*			
PREZZEMOLO	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
RADICCHIO	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
RAPA	*	*	*							*	*	*
RAVANELLO				*	*	*	*	*	*	*		
SEDANO		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
SPINACIO	*	*	*	*	*				*	*	*	*
ZUCCA	*	*						*	*	*	*	*
ZUCCHINA						*	*	*	*			

STAGIONALITA' DELLA FRUTTA												
PRODOTTI/MESI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ALBICOCCHIE						*	*	*				
AMARENE						*	*					
ANGURIE							*	*				
ARANCE	*	*	*	*							*	*
KAKI										*	*	
CASTAGNE										*	*	
CILIEGIE					*	*	*					
CLEMENTINE	*	*								*	*	*
FICHI						*	*	*	*			
FRAGOLE				*	*	*	*	*				
KIWI	*	*	*	*	*						*	*
LAMPONI					*	*	*	*	*	*		
MANDARINI	*	*									*	*
MELE	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*
MELONI					*	*	*	*	*			
MIRTILLI						*	*	*				
NESPOLE				*	*							
PERE	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*
PESCHE						*	*	*	*			
POMPELMI	*	*	*	*	*						*	*
PRUGNE							*	*	*			
SUSINE						*	*	*	*			
UVA								*	*	*	*	

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^ categoria;

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

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

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		protezione della parte commestibile.	
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e non comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà <u>LATTUGHE</u> (cultivar <i>Lactuca sativa</i> L. <i>capitata</i> , lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa</i> L. var. <i>longifolia</i> , lattuga romana; da incroci delle due varietà). <u>INDIVIE RICCE</u> (cultivar derivate da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>crispa</i>). <u>SCAROLE</u> (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>latifolia</i>). Radicchio	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costolati diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Pedunculati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate (<u>presso il centro cottura è consentito l'impiego di patate surgelate</u>)	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e una massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento epicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura. Nessun trattamento antigerminativo	

VERDURE SURGELATE

I sottoelencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo "fuori stagione" o su specifica autorizzazione della S.A.:

- piselli,
- fagiolini,
- asparagi,
- spinaci/erbette,
- cavolfiori,
- broccoli,

- carote disco/baby.

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

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

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (Agricoltura UE).

- Se non forniti biologici dovranno essere appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.
- Si richiede la fornitura di banane del Mercato Equosolidale.
- I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento ai seguenti Regolamenti Comunitari e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Agrumi: Reg. (CE) n. 1799/2001 del 12/09/01;

Albicocche: Reg. (CE) n. 851/00 del 27/04/00;

Banane: Reg. (CE) n. 2257/94 del 16/09/94;

Ciliegie: Reg. (CE) n. 214/04 del 06/02/04;

Angurie : Reg. (CE) n. 1862/04 del 26/10/04;

Fragole: Reg. (CE) n. 843/02 del 21/05/02

Kiwi (Actinidia): Reg. (CE) n. 1673/04 del 24/09/04;
Mele: Reg. (CE) n. 85/04 del 15/01/04;
Meloni: Reg. (CE) n. 1615/01 del 07/08/01;
Pesche: Reg. (CE) n. 1861/04 del 26/10/04;
Pere: Reg. (CE) n.86/04 del 20/01/04;
Prugne: Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99;
Uva da tavole: Reg. (CE) n. 2789/99 del 22/12/99.

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Royal Gala
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce

Frequenza fornitura:

- Le banane devono essere fornite per tutte le utenze, almeno 2 volte al mese.
- Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.
- Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

A tal proposito dovrà essere introdotto presso il centro cottura un sistema di registrazione della tipologia di frutta fornita, approvato dalla S.A. e lasciato a disposizione di eventuali controlli.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti. Deve essere fornito in vaschette monoporzionamento da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO

Solo per i cestini freddi delle gite saranno utilizzati i succhi di frutta zuccherati sterilizzati.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrik da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela
- arancia

CONFETTURA DI FRUTTA

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

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- albicocca,
- frutti di bosco,
- fragola,
- ciliegia,
- pesca.

POMODORI PELATI **BIOLOGICO**

(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

PASSATA DI POMODORO **(E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO** **BIOLOGICO**

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

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

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di

imbottigliamento sito a non oltre 200km dal Comune di Tradate. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

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

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250 (o sino ad 1 litro), e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso dell'appalto potranno essere richiesti, i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere anche richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

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

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

- Brocche con coperchio,
- Piatti e posate da 200cc
- Bicchieri

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

Rotolo carta puliunto

Piatti per frutta

Forchette

Cucchiari

Cucchiaini

Coltelli

Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa

Tovaglietta in carta tipo americana

Le posate, se monouso, devono essere sigillate singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.

ALLEGATO 3 – TABELLA DELLE GRAMMATURE

Allegato n.3 – Tabella delle grammature

TABELLA DELLE GRAMMATURE: SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E ADULTI

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

	Bambini Scuola dell'Infanzia	Bambini Scuola Primaria	Adulti
CEREALI E DERIVATI			
Pasta asciutta	50	70	80
Riso per risotto	50	70	80
Orzo, farro asciutti	50	70	80
Pasta, riso, orzo o farro in minestra	30	40	50
Miglio	30	40	50
Fiocchi d'avena	20	30	30
Gnocchi di patate	160	195	220
Ravioli per asciutti freschi	100	120	130
Farina di mais per polenta	60	70	80
Trancio di pizza (peso a cotto della sola base)	90	110	120
Pane senza condimenti	40	50	60
Crostini di pane	20	30	30
CARNI, PESCE, UOVA			
Carni: vitello, vitellone, tacchino, pollo, maiale	40	50	80
Carne per polpette	20	20	40
Carne per ragù	10	20	40
Pesce	60	60	100
Tonno (1°piatto)	//	//	30
Tonno (2°piatto)	//	//	70
Uova per frittata e omelette	n. 1	n. 1 e ½	n. 2
Uova per polpette, ecc. (per 10 utenti)	n.1	n.1	n.1
Uova per tortini, flan, sformati di uova e verdure	n. 1/2	n. 1/2	n.1
FORMAGGI e SALUMI			
Formaggi freschi:			
- mozzarella, crescenza (1°piatto)	20	30	40
- mozzarella, crescenza (2°piatto)	40	50	100
- ricotta (1°piatto)	20	30	40
- ricotta (2°piatto)	40	50	100
Formaggi stagionati (taleggio, fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.)			
- per 1°piatto	5	10	20
- per 2°piatto	30	40	50
- per ripieni (polpette, frittate)	5	10	20
Parmigiano Reggiano grattugiato	5	5	10
Piatto misto di formaggi	40	40	50
Bresaola, prosciutto cotto o crudo	30	40	60/70
ORTAGGI, PATATE e LEGUMI			
Verdure e Legumi per primi piatti:			
- Sugo di pomodoro e verdure per primi/secondi piatti (peso complessivo)	10/15	20/40	50
- Verdure miste per minestrone, passati, creme	90	120	150
Verdure e legumi per risotti e paste:			
- asparagi, carciofi, zucchine, zucca etc.	50	70	100
- radicchio, lattuga	15	20	25
- legumi freschi o surgelati	20	30	50
- legumi secchi	10	20	25

ORTAGGI, PATATE e LEGUMI			
Verdure per secondi piatti:			
- Verdure per frittata	40	50	60
- Verdure per scaloppine, polpette, crocchette, spezzatino ecc.	40	60	80
- Verdure miste per timballi e sformati	60	80	100
- Verdure miste per verdure ripiene	120	130	170
Verdure crude per contorni	80	90	100
Verdure cotte per contorni	100	130	150
Patate:			
- Patate per contorno	260	320	350
- Patate per purea	100	130	170
Legumi per contorni, crocchette, sformati, polpette:			
- Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati	40	60	90
- Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	20	25	30
CONDIMENTI			
Olio extra-vergine d'oliva a crudo	3	5	8
Burro crudo	3	5	5
Pesto	5	10	10
FRUTTA FRESCA (peso al lordo)			
Banane, cachi, uva, ecc.	50	60	120
Arance, mele, kiwi, ecc.	80	110	180
PRODOTTI VARI			
Latte parz. scremato (per polpette, frittate, sughi, ecc.)	5	10	10
Olive per primi e secondi piatti	10	20	30
Noci/pinoli per salse o sughi	2	4	6
Yogurt al naturale (per creme e salse)	15	20	30

N.B. La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.