



# **COMUNE DI MESENZANA**

Provincia di Varese

Via San Martino – 21030 MESENZANA

Tel. 0332/575116 – Fax 0332/576524

E – mail: [info@comune.mesenzana.va.it](mailto:info@comune.mesenzana.va.it)

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**PERIODO 01/09/2022 – 31/08/2025 CON  
EVENTUALE RINNOVO PARI A DUE ANNI  
SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027**

<b>TITOLO 0</b> .....	<b>4</b>
0.1 - DEFINIZIONI GENERALI .....	4
0.2 - INDICAZIONI GENERALI .....	5
0.3 - LINGUA UFFICIALE .....	5
<b>TITOLO I - Oggetto dell'appalto</b> .....	<b>5</b>
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO .....	5
ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO .....	7
ART. 3 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....	7
ART. 4 - CRITERI, PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE.....	7
<b>TITOLO II – Organizzazione del servizio.</b> .....	<b>7</b>
ART. 5 - SEDI DEI SERVIZI/CENTRI REFEZIONALI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA.....	7
ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE .....	8
ART. 7 – ORARIO CONSEGNA PASTI .....	8
ART. 8 - INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO .....	9
ART. 9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	9
ART. 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI (CPP) .....	9
ART. 11 – MENU' E PREPARAZIONE DELLE PORTATE .....	10
ART. 12 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA .....	11
ART. 12.1 – GARANZIE DI QUALITA' E CRITERI AMBIENTALI .....	11
ART. 12.2 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI .....	16
ART. 12.3 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME .....	16
ART. 12.4 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE .....	16
ART. 12.5 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE .....	17
ART. 12.6 - PENTOLAME PER LA COTTURA.....	17
ART. 12.7 – COTTURA .....	18
ART. 12.8 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI.....	18
ART. 12.9 - LINEA REFRIGERATA.....	18
ART. 12.10 - CONDIMENTI.....	18
ART. 12.11 - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	19
ART. 12.12 - DIETE SPECIALI .....	19
ART. 12.13 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO").....	20
ART. 12.14 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, <i>PACKED LUNCH</i> .....	21
ART. 12.15 – RICICLO .....	22
ART. 12.16 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI .....	22
ART. 12.17 – RIFIUTI .....	22
ART. 13 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI.....	22
ART. 14 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI .....	23
ART. 15 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE .....	23
ART. 16 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI.....	24
ART. 16.1 – COMMISSIONE MENSA .....	25
ART. 17 – PRENOTAZIONE, CONTEGGIO E INCASSO BUONI PASTO .....	25
ART. 18 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO.....	26
ART. 19 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO.....	26
ART. 20 - FORNITURE.....	27
ART. 21 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE .....	28
ART. 22 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P. ....	28
<b>TITOLO III - Strutture, arredi, attrezzature</b> .....	<b>29</b>
ART. 23 - CONSEGNA ALL' I.A. DEI LOCALI PER IL CONSUMO DEI PASTI .....	29
ART. 24 - VARIANTI.....	29
ART. 25 - ALIMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE .....	29
ART. 26 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO .....	29
ART. 27 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI .....	29
ART. 28 - MANUTENZIONE ORDINARIA.....	30
ART. 29 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA .....	30
ART. 30 - ACCESSI .....	31
<b>TITOLO IV - Prodotti per la pulizia e la sanificazione – Pest Management</b> .....	<b>31</b>
ART. 31 – REGOLAMENTI E PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE .....	31

ART. 32 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE .....	32
<b>TITOLO V - Personale .....</b>	<b>32</b>
ART. 33 – PERSONALE.....	32
ART. 34 - ORGANICO .....	32
ART. 35 - CLAUSOLA SOCIALE .....	33
ART. 36 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	33
ART. 37 – FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE .....	33
<b>TITOLO VI – Protezione dei dati personali .....</b>	<b>34</b>
ART. 38 – PREMessa .....	34
ART. 39 – FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATO DALLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	34
ART. 40 – OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA.....	34
ART. 41 – ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELL’I.A. ....	35
ART. 42 – FORNITURA DELL’INFORMATIVA PREVISTA DAL REG. (UE) 2016/679 .....	35
ART. 43 – PROPRIETÀ DEI DATI.....	35
ART. 44 – DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI .....	35
ART. 45 – BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO - .....	35
ART. 46 – NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO.....	35
ART. 47 – RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI .....	35
<b>TITOLO VII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro .....</b>	<b>36</b>
ART. 48 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	36
ART. 49 - RISCHI INTERFERENTI.....	36
<b>TITOLO IX - Oneri e assicurazioni a carico dell’I.A. e del Comune .....</b>	<b>36</b>
ART. 50 - ONERI E ASSICURAZIONI .....	36
ART. 51 – SPESE A CARICO DELL’I.A. PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO .....	37
ART. 52 - SPESE A CARICO DEL COMUNE .....	37
ART. 53 – VALORE COMPLESSIVO DELL’AFFIDAMENTO .....	37
ART. 54 - PENALI .....	38
ART. 55 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI .....	41
ART. 56 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO.....	41
ART. 57 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	42
ART. 58 – MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI RINVENIENTI DALL’APPALTO .....	42
ART. 59 OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI .....	43
ART. 60 - DANNI .....	43
ART. 61 - PAGAMENTI E TARIFFE.....	43
ART. 62 - REVISIONE PREZZI .....	44
ART. 63 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO .....	44
ART. 64 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA .....	45
ART. 65 - CONTENZIOSO E FORO COMPETENTE .....	45
ART. 66 - RINVIO.....	45
<b>ALLEGATI.....</b>	<b>45</b>
1. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE.....	45
2. LINEE GUIDA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – ATS INSUBRIA .....	45
3. LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA IN TEMPO DI PANDEMIA – ATS INSUBRIA .....	45
4. DUVRI.....	45

## TITOLO 0

### 0.1 - DEFINIZIONI GENERALI

Nell'ambito del presente Capitolato Speciale d'Appalto si intende per:

- *Comune*: la stazione appaltante – Comune di Mesenzana (VA).
- *I.A.*: l'Impresa Aggiudicataria dell'appalto
- *CSA*: Capitolato Speciale d'Appalto
- *CPP*: Centro Produzione Pasti - impianto di stoccaggio derrate e di produzione pasti, di proprietà o comunque nella disponibilità dell'I.A., per tutto il periodo contrattuale, da utilizzarsi ai fini dell'espletamento delle attività previste dal presente CSA.
- *CAM - Criteri Ambientali Minimi*: sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.
- *Centro refezionale*: sito nel quale si svolge la somministrazione e la consumazione dei pasti destinati all'utenza scolastica del Comune, ivi incluse le zone di pertinenza.
- *Cucina office*: area del centro refezionale, all'interno della quale avvengono le attività di ricevimento e preparazione pasti/ultimazione delle ricette per la somministrazione e il lavaggio dell'utensileria.
- *Servizi di ristorazione*: i servizi di ristorazione per le utenze del Comune, successivamente definite dal presente CSA, resi mediante la produzione dei pasti presso il CPP.
- *ASM*: addetto/a ai servizi mensa. Si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.
- *Legame*: si intende la metodologia con la quale i pasti vengono prodotti e movimentati.
- *Pasto a legume fresco-caldo - Cook & Hold & Serve*: pasto che dopo la sua produzione, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
- *Pasto a legume refrigerato - Cook & Chill*: pasto che dopo la sua produzione, con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici e nutrizionali, è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura, con rallentamento del processo di proliferazione di agenti alteranti ed è successivamente riportato in temperatura (riattivazione), mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
- Modalità di produzione eventualmente concessa per la gestione delle diete speciali (Rif. Art. 12.12 del CSA).
- *Menù "standard"*: lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche.
- *Packed lunch*: cestino contenente gli alimenti del "pranzo al sacco".
- *Rintracciabilità di filiera*: si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.
- *Rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP)*: rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 178/2002.
- *Attrezzature*: si intendono tutte quelle necessarie per il corretto espletamento del servizio in oggetto.
- *Prodotti "certificati"*: tutti i prodotti alimentari con specificità qualitative certificate ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento (biologici, produzione integrata, DOP, IGP, STG, ecc.), nonché quelli indicati all'Allegato 1 del presente CSA.
- *Prodotti a km zero* (salvo specifica indicazione più restrittiva del 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 (Lombardia) ove è ubicato il mercato.

- Rientrano nella categoria dei prodotti a *km zero* anche quei prodotti la cui produzione non è presente in nessuno dei sopraindicati ambiti, ma per i quali è dimostrato, tramite certificazione di Ente terzo, un minor apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto (rispetto a prodotti della stessa specie presenti in altri ambiti territoriali).
- *Filiera corta*: filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che s'impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori. Reg. (UE) n. 1305/2013, art. 2 par. 1, lett. m).
- *Pest management*: si intendono i servizi per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari. Tali attività dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.

## 0.2 - INDICAZIONI GENERALI

Il presente CSA disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione collettiva scolastica del Comune di Mesenzana, concluso dallo stesso Comune e dall'I.A., conformemente all'oggetto del contratto indicato all'Art. 1.

## 0.3 - LINGUA UFFICIALE

La lingua ufficiale è l'italiano.

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, nonché quanto altro prodotto dall'I.A., dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall'I.A. al Comune in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

# TITOLO I - Oggetto dell'appalto

## ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina le norme, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 144 del D.Lgs. 50/2016, in merito ai criteri ambientali minimi (CAM), che regolano l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica, come successivamente definiti, del Comune di Mesenzana (VA) ad imprese di ristorazione specializzate (I.A. - si intende l'Impresa Aggiudicataria alla quale viene affidato il servizio), che utilizzeranno un Centro di Produzione Pasti (CPP) proprio o comunque nella loro disponibilità.

Il servizio richiesto è inoltre ispirato:

- alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., art. 34),
- alla difesa della biodiversità e al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione",
- alle esigenze sociali, alla sicurezza alimentare,
- ai LARN (*IV Revisione 2014*), ad indirizzi riguardanti la pianificazione nutrizionale e alle più recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", che muovono dall'esigenza di facilitare l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronic-degenerative, di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio, oltre alle "Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica" dell'ATS Insubria.

Il servizio, a carico della I.A, prevede la gestione del servizio di ristorazione scolastica, a favore:

- ✓ degli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Mesenzana.
- ✓ del personale docente e non docente/ausiliario avente diritto e operante presso gli stessi plessi sopra indicati.

L'I.A. è tenuta, qualora richiesto dall'amministrazione comunale, ad espletare il servizio di ristorazione anche per eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico quali, a titolo puramente esemplificativo: servizio di refezione per residenti che ne facciano specifica richiesta in relazione alle proprie personali esigenze, refezione durante eventi ed eventualmente durante calamità naturali. In questi casi il servizio sarà reso di norma allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso, espressamente riconosciute dal comune.

In ogni caso i servizi aggiuntivi dovranno essere effettuati esclusivamente dall'appaltatore al quale, anche in questo caso, è vietata il sub appalto come indicato nel presente capitolato.

L'appalto prevede, inoltre, le seguenti prestazioni e specifiche a carico dell'I.A.:

- ✓ la produzione dei pasti presso il CPP di proprietà dell'I.A. o comunque nella disponibilità della stessa per tutto il periodo contrattuale;
- ✓ la preparazione ed il trasporto dei pasti ai centri refezionali, mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, secondo le modalità successivamente indicate;
- ✓ lo scodellamento e la distribuzione dei pasti presso i centri refezionali;
- ✓ l'apprestamento, il disimpegno e la pulizia dei centri refezionali;
- ✓ la fornitura e la costante integrazione, qualora necessario, di posate in acciaio inossidabile, bicchieri in plastica dura non colorata (in vetro infrangibile, solo se espressamente richiesti dal Comune), brocche con coperchio per l'acqua potabile di rete, piatti in ceramica o porcellana (in melamina, solo se espressamente richiesti dal Comune) e del carrello/i per la movimentazione dei contenitori termici sino al refettorio;
- ✓ qualora si rendesse necessario, nel corso del periodo contrattuale, ai fini della migliore gestione dei doppi turni di servizio, l'I.A. dovrà inoltre provvedere alla fornitura di vassoi e di carrelli portavassoi per tutta l'utenza;
- ✓ la fornitura di bacinelle, piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 da utilizzarsi presso il centro refezionale in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive (diete in monoporzione; bacinelle per il contenimento di alimenti, di vari formati, in materiale non lavabile e non riutilizzabile);
- ✓ le manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature e macchine presenti presso tutti i locali oggetto dell'appalto, così come definito ai successivi artt. 28 e 29 del presente CSA;
- ✓ l'integrazione e/o la sostituzione e/o la nuova fornitura delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie all'erogazione del servizio presso il centro refezionale, nel rispetto degli standard minimi previsti nel presente Capitolato Speciale;
- ✓ fornitura e gestione, a propria cura e spese, di un sistema informatico finalizzato alla gestione:
  - delle iscrizioni degli utenti,
  - delle prenotazioni giornaliere,
  - del pagamento dei pasti da parte dell'utenza e della riscossione del corrispettivo,
  - dei solleciti di pagamento per la gestione delle morosità che restano in capo, per competenza, all'I.A., secondo quanto successivamente specificato all'art. 17 del Capitolato Speciale e tale da non coinvolgere il personale scolastico in alcuna attività, nonché la gestione dei dati derivati da tale attività, ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n.196 e del Regolamento (UE) 2016/679, con particolare attenzione ai dati sensibili.

Il servizio, fermo restando il rispetto della proporzione prevista tra utenti e personale impiegato, può essere organizzato dall'I.A. liberamente, purché siano garantite tutte le prescrizioni del CSA e rispettati gli orari per il consumo dei pasti, e data preventiva comunicazione al Comune che rilascerà la propria autorizzazione.

Sono altresì a carico dell'I.A.:

- 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 Comune da ogni responsabilità in merito;
- tutte le spese relative a quanto successivamente indicato e non specificato nel presente articolo del Capitolato Speciale.

## **ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto ha durata dal 01.09.2022 al 31.08.2025.

Il Comune, laddove ravvisi un preminente interesse pubblico e lo svolgimento del servizio da parte dell'I.A. stessa sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità richiesti nel primo biennio e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo del presente appalto, si riserva la facoltà di rinnovare l'affidamento dei servizi per ulteriori due anni (dal 01.09.2025 al 31.08.2027), alle medesime condizioni normative ed economiche, tramite preavviso da comunicarsi all'I.A. almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto. L'opzione di rinnovo dovrà essere perfezionata con atto espresso del Comune e dovrà essere trasfuso in un atto contrattuale/convenzionale aggiuntivo.

Qualora, allo scadere del presente appalto, non siano state completate le formalità relative al nuovo appalto e conseguente affidamento del servizio, l'I.A. dovrà garantire l'espletamento dei servizi fino alla data di subentro del nuovo gestore, e comunque per almeno 6 mesi, in regime di proroga tecnica. Durante tale periodo rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto e nel presente CSA.

## **ART. 3 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Il presente appalto rientra nelle definizioni di cui all'art. 144, "Servizi di ristorazione", del D. Lgs. 50/2016.

## **ART. 4 - CRITERI, PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE**

Procedura negoziata, senza bando, di cui all'articolo 63 del decreto legislativo n. 50 del 2016, ai sensi dell'articolo 1 comma 2 lettera b) della Legge 120/2020, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D.Lgs. 50/2016.

Si rinvia al disciplinare di gara per i dettagli.

## **TITOLO II – Organizzazione del servizio.**

### **ART. 5 - SEDI DEI SERVIZI/CENTRI REFEZIONALI E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

La consegna dei pasti prodotti e, ove previsto, la somministrazione degli stessi da parte dell'I.A., avviene presso sedi differenziate, presenti sul territorio del Comune, secondo giorni ed orari approvati annualmente dal Comune stesso e dall'Istituzione scolastica

<b>Fruitori del servizio</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Specifico servizio</b>	<b>Somministrazione</b>
Scuola Infanzia "R. Rossi", via Arditi n. 24 - Mesenzana (VA)	Centro refezionale, via Arditi n. 24 -Mesenzana (VA)	Pasto prodotto in legume fresco-caldo presso CPP	A carico dell'I.A.. Refettorio unico. La somministrazione deve essere garantita al tavolo dell'utenza. Orario turno unico. Doppio turno (solo per i giorni in cui dovesse rendersi necessario in base al numero elevato di presenze). Gli orari di somministrazione sono fissati dall'Istituzione scolastica sulla base degli orari di lezione che la stessa definirà all'inizio dell'anno scolastico. I pasti dovranno essere consegnati tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, almeno 15 minuti prima dell'inizio di ogni turno di servizio.

Scuola Primario "Leonardo Da Vinci", via Diaz n. 4 -Mesenzana (VA)	Centro refezionale, via Diaz n. 4 -Mesenzana (VA)	Pasto prodotto in legame fresco-caldo presso CPP	A carico dell'I.A.. Refettorio unico. La somministrazione deve essere garantita al tavolo dell'utenza. Orario turno unico. Doppio turno (solo per i giorni in cui dovesse rendersi necessario in base al numero elevato di presenze). Gli orari di somministrazione sono fissati dall'Istituzione scolastica sulla base degli orari di lezione che la stessa definerà all'inizio dell'anno scolastico. I pasti dovranno essere consegnati, dal lunedì al venerdì, nei soli giorni di rientro fissati dall'Istituzione scolastica, almeno 15 minuti prima dell'inizio di ogni turno di servizio.
---	---	---	---

A titolo puramente indicativo, e senza costituire impegno per l'amministrazione comunale, la fornitura presunta è la seguente:

- Scuola dell'infanzia 7.320 pasti/anno scolastico
- Scuola primaria 5.480 pasti/anno scolastico
- Personale scolastico e ATA scuole primaria e infanzia n. 2.000 pasti/anno scolastico

La fornitura media annua presunta ammonta a complessivi n. 14.800 pasti.

Il numero dei pasti stimati è un dato medio da considerarsi indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero delle presenze degli utenti. Il numero dei pasti è suscettibile di variazioni giornaliere dipendenti dalle diverse articolazioni delle attività scolastiche nell'ambito della settimana. Potrebbero esserci variazioni in termini di inizio servizio, numero utenti, modalità di erogazione servizio, in considerazione del protrarsi dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 o in base all'insorgenza di altra causa di forza maggiore.

L'I.A. non potrà richiedere aumenti e/o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ed incidere sugli orari e sull'organizzazione delle attività scolastiche. Ogni variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi comunali non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

#### **ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE**

L'I.A. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario e gli orari definiti dall'Istituzione scolastica; il Comune, annualmente, trasmetterà tali informazioni tempestivamente, per opportuna conoscenza e per gli adempimenti conseguenti.

#### **ART. 7 – ORARIO CONSEGNA PASTI**

Le consegne dei pasti dovranno avvenire secondo quanto indicato all'art. 5 ed al successivo art. 14 del Capitolato Speciale.

Il Comune comunicherà ufficialmente gli orari, sulla base dell'organizzazione dell'attività didattica; gli stessi orari dovranno essere osservati scrupolosamente dall'I.A. nella distribuzione dei pasti.

In relazione al numero di utenti interessati e alla capienza del refettorio attualmente in uso, nel corso del contratto, potrebbe rendersi necessario il doppio turno, anche per ogni giorno di servizio; in questo caso, la produzione e la consegna dei pasti dovrà essere sempre differenziata per il primo turno e per il secondo turno di servizio.

## **ART. 8 - INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO**

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/09/2022 con le modalità indicate sia dal presente CSA, sia da quanto presentato in sede di offerta, salvo diversa indicazione da parte del Comune.

La parziale o totale mancata attivazione del servizio di fornitura pasti all'utenza da parte del Comune di Mesenzana non dà diritto all'I.A. a richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

## **ART. 9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative (l'I.A. deve stabilire un piano delle emergenze da adottare in caso di necessità).

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

- a) *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.A..*  
In caso di sciopero dei dipendenti dell'I.A., il Comune deve essere avvisato immediatamente deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi, la cui composizione, in ogni caso, deve essere precedentemente concordata con il Comune.
- b) *Interruzione temporanea del servizio per situazioni organizzative dell'Istituzione scolastica.*  
Annullamenti del servizio riferiti all'intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del centro refezionale, devono essere comunicati all'I.A. dall'Istituzione scolastica o dal Comune, con almeno 24 ore di anticipo.
- c) *Interruzione temporanea del servizio per guasti*  
In via straordinaria, sono consentite interruzioni temporanee del servizio (in ogni caso, non oltre 48 ore, tempo oltre il quale il Comune provvederà all'applicazione di penalità in base alla gravità dell'evento) per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano il regolare svolgimento del servizio. Anche al verificarsi delle evenienze di cui sopra, deve comunque essere garantita la continuità del servizio e potranno essere preventivamente concordate tra l'I.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi.
- d) *Impossibilità di utilizzo del CPP*  
In questo caso, l'I.A. dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un Centro di Produzione Pasti alternativo; dovrà, in ogni caso, essere garantito un tempo non superiore alle 2 (due) ore, tra il termine della preparazione dei pasti e l'inizio del servizio di somministrazione presso il centro refezionale. Il servizio dovrà comunque essere erogato secondo quanto previsto dal CSA.
- e) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*  
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 dell'I.A., che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Al verificarsi delle condizioni di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

## **ART. 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI (CPP)**

L'I.A. dovrà utilizzare per la preparazione dei pasti e per tutta la durata dell'appalto un Centro di Produzione Pasti, di cui l'I.A. sia proprietaria o del quale abbia piena disponibilità per tutto il periodo dell'appalto, idoneo a garantire la gestione del servizio in discorso e la consegna dei pasti nel rispetto dei tempi previsti dall'art. 14 che segue.

## ART. 11 – MENU' E PREPARAZIONE DELLE PORTATE

I menù devono essere articolati in menù *autunno-inverno* (indicativamente 01/10-30/04) e *primavera-estate* (indicativamente 01/05-30/09), prevedendo, per ciascuno, quattro settimane a rotazione; le date indicate potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Qualora si rendesse necessario apportare modifiche ai menù indicati, per comprovati mancati gradimenti da parte dell'utenza o per migliorare l'offerta e la varietà dei cibi proposti, le stesse, prima di essere applicate, dovranno essere preventivamente sottoposte alla valutazione dell'ATS Insubria ed in ogni caso autorizzate dal Comune.

Per la preparazione dei pasti previsti dai menù da adottare durante il servizio, l'I.A. deve applicare tutto quanto previsto o dall'Allegato N. 1 (Caratteristiche merceologiche e organolettiche) o dall'Allegato N. 2 (Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica - ATS Insubria) o dall'Allegato N. 3 (Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva in tempo di pandemia – ATS Insubria). Si suggerisce di riferirsi ai LARN IV revisione ott. '14, e alle grammature previste nelle "Linee Guida Nazionali per la Ristorazione Scolastica", e ai documenti specifici: Alimentazione 0–3 anni i primi 1000 giorni scaricabile dal sito <https://www.ats-insubria.it/areetematiche/alimentazione/nutrizione-stili-educazione-alimentare/5112-alimentazione-0-3-anni>; Alimentazione 0-4 anni REGOLE ANTISOFFOCAMENTO scaricabile dal sito <https://www.ats-insubria.it/areetematiche/alimentazione/nutrizione-stili-educazione-alimentare/6211-alimentazione-0-4-anni>.

In applicazione Reg. U.E.1169/2011 allo scopo di tutelare i bambini che manifestano sintomi di allergia o intolleranza alimentare, informare correttamente sulla presenza di allergeni dichiarati in etichetta dal produttore, e rendere la comunicazione delle ricette verificabile, si chiede di indicare direttamente in menù, la presenza dell'allergene, e di predisporre un ricettario specifico di ogni piatto proposto, con l'indicazione dei singoli allergeni. Può essere utilizzata una legenda numerata e utilizzare i numeri a fianco del singolo alimento.

Per la scuola dell'infanzia è importante porre attenzione a frutta e verdura perché vanno proposte tagliate in piccoli pezzi anche se cotte. Lo sminuzzamento del cibo va consigliato anche per alimenti piccoli e tondeggianti come olive, pomodorini, mozzarelline ecc. Alcuni alimenti possono risultare appiccicosi e limitare la mobilità della lingua all'interno della bocca creando problemi alla deglutizione es: gnocchi. Secondo le Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo del Ministero della Salute edizione giugno 2017.

Il pane deve essere a ridotto contenuto di sale (**1.7% di sale sul totale della farina** impiegata) secondo le indicazioni della Campagna Regionale "Con meno sale nel pane c'è più gusto e ... guadagni in salute".

Il Comune, oltre al menù "standard", ovvero lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche, si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione:

1. la predisposizione e la preparazione di un menù stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) "privo di carne" (ad eccezione del pesce), formulato dall'I.A. in aderenza al menù "standard" e stabilendo di fornire con il pasto di mezzogiorno circa il 40% del fabbisogno calorico giornaliero definito per le fasce d'età. Potrà essere previsto/richiesto che ogni singolo utente, eventualmente già all'atto dell'iscrizione al servizio, possa scegliere di aderire al menù "standard" o in alternativa a quello "privo di carne".
2. menù alternativi legati a specifiche campagne di educazione alimentare e festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.
3. prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione delle sopracitate festività;
4. la fornitura anticipata (spuntino di metà mattina) di frutta fresca lavata, da mettere a disposizione dell'utenza, suddivisa per classi, in sostituzione di quella prevista all'orario di pranzo.

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

L'I.A. all'inizio di ogni anno scolastico provvede:

- alla stampa e all'esposizione, nel centro refezionale, dei menu in vigore e delle *tabelle di correlazione delle grammature per fascia d'età e allergeni*, in modo che siano visibili ai fruitori dei servizi e ai membri della Commissione Mensa, ove verrà costituita.
- qualora richiesto dal Comune,
  - alla consegna, ad ogni alunno, di copia del menù stagionale in uso. Il documento deve avere dimensioni non inferiori al formato cartaceo A5 – eventuale stampa fronte retro.
  - in aggiunta alla versione in italiano, i menù e tutte le indicazioni ivi presenti, dovranno essere rese disponibili anche in inglese, arabo e cinese.

Inoltre, l'I.A., in occasione di ogni variazione del menù richiesta dal Comune e/o definita in sede di Commissione mensa, ove verrà costituita, e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti, dovrà provvedere alla stampa del nuovo menù e all'esposizione nel centro refezionale. La struttura dei menù deve essere la seguente:

#### GIORNATA ALIMENTARE RISTORAZIONE SCOLASTICA

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione lavata.

Acqua:

presso il centro refezionale è richiesta la somministrazione di acqua potabile di rete in caraffa (con coperchio) e riempimento delle caraffe a cura delle ASM, qualora richiesto dal Comune, l'IA fornisce bottiglie di acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, a filiera corta di marchio primario.

Per tutte le preparazioni alimentari inserite in menù, relativamente all'elenco e alla grammatura di ogni singolo ingrediente e alla eventuale presenza di allergeni, l'I.A. deve garantire la redazione e il costante aggiornamento di un "ricettario", nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

L'I.A. è tenuta a inserire nei menù eventuali modifiche che si rendessero necessarie, su richiesta del Comune o su indicazioni/prescrizioni impartite dall'ATS Insubria (sempre, previo consenso del Comune).

### **ART. 12 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA**

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

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono riportate nell'Allegato N. 1 (Caratteristiche merceologiche e organolettiche) al CSA.

#### **ART. 12.1 – GARANZIE DI QUALITÀ E CRITERI AMBIENTALI**

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

Ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e come indicato nel DM 10 marzo 2020 (G.U.R.I. n. 90 del 04 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari)" i seguenti alimenti devono essere forniti rispettando le seguenti caratteristiche:

- ✓ **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di seguito

riportato, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

## CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

### Gennaio

Frutta: arance, kiwi, mandarancio, mandarino, mele, pere, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, indivia, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

### Febbraio

Frutta: arance, kiwi, mandarancio, mandarino, mele, pere, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

### Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, mele, pere, pompelmi.

Verdura: asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

### Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, mele, pere.

Verdura: agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

### Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga romana, melanzane, ravanelli, rucola, scarola.

### Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga romana, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, zucchine.

### Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, melone, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga romana, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, zucca, zucchine.

### Agosto

Frutta: albicocche, anguria, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga romana, lenticchie, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, zucca, zucchine.

### Settembre

Frutta: anguria, fichi, fichi d'india, lampone, mele, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, topinambur, zucca, zucchine.

### Ottobre

Frutta: cachi, kiwi, mele, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga romana, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, topinambur, zucca.

### Novembre

Frutta: arance, cachi, kiwi, mandarini, mele.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, mandarini, mele, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere.

Troviamo tutto l'anno anche i legumi (ceci, piselli, fave, fagioli, taccole, lenticchie, soia) e le patate pur NON essendo verdure

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)**: I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a

stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né fritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte, e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di arachide è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- **Pane comune e pane integrale a ridotto contenuto di sale:** il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale (in quantità non superiore all' 1,7%), lievito naturale.
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

L'I.A. deve inviare al Comune, dopo l'aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari, le schede tecniche degli alimenti utilizzati, con l'eventuale nome commerciale dei prodotti utilizzati, i nominativi dell'azienda fornitrice e loro idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità degli alimenti alle vigenti leggi in materia e gli attestati di assoggettamento, documenti che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali. L'I.A. è tenuta all'aggiornamento di detta documentazione durante tutto il periodo di appalto.

Sono da escludersi prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Le carni fornite dall'I.A. devono attenersi a tutte le disposizioni sanitarie vigenti in materia. Su richiesta del Comune, dovranno essere esibite le dichiarazioni attestanti la provenienza delle carni e le modalità di allevamento e di produzione.

Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come per es. BSE – mucca pazza; influenza aviaria) anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù e/o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Il Comune, in particolare, richiede obbligatoriamente, ogni qual volta previsti dal menù:

- l'utilizzo di prodotti biologici come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Caratteristiche merceologiche e organolettiche.
- l'utilizzo di prodotti IGP, DOP, STG e km 0, come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Caratteristiche merceologiche e organolettiche.
- la fornitura di prodotti ortofruttilicoli freschi secondo la stagionalità indicata nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Caratteristiche merceologiche e organolettiche.
- la fornitura di carne e pesce come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Caratteristiche merceologiche e organolettiche.
- la fornitura di banane, ananas e cioccolato in barretta/fondente e al latte, provenienti dal circuito del commercio equo e solidale, che abbiano le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.1998 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 – COM 1999/619.
- per i fruitori del servizio di ristorazione scolastica del CRE (rif. art. 1), la somministrazione di acqua potabile di rete (acquedotto pubblico) prelevata da idonei rubinetti presenti presso i locali adibiti all'erogazione dei servizi.

Qualora le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo non fossero conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001 n. 31, l'IA fornisce bottiglie di acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, a filiera corta. Questa fornitura è obbligatoria nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) o qualora richiesta per l'effettuazione di gite o di particolari attività.

#### Requisiti dei prodotti in carta-tessuto (punto C.A.6 del DM 65/2021)

- Richiesto utilizzo come già indicato all'art. 31.

#### Trasporti (punto C.B.2 del DM 65/2021)

- Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale come già indicato all'art. 14 del presente Capitolato Speciale.

#### Consumi energetici (punto C.A.9 del DM 65/2021)

- All'art. 23 del presente Capitolato Speciale viene richiesto l'utilizzo, in caso di sostituzione di attrezzature di apparecchi che garantiscano, secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica ed il rispetto del Regolamento Delegato (UE) 2015/1094 della Commissione del 5 maggio 2015, che integra la sopra citata direttiva in merito all'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali;
- Apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

#### Pulizie dei locali (punto C.A.7 del DM 65/2020)

- Utilizzo di prodotti detergenti e disinfettanti con etichetta Ecolabel o equivalente, come già indicato all'art. 31 del presente Capitolato Speciale.

#### Requisiti degli imballaggi

- Per quanto applicabili al presente appalto, gli imballaggi devono rispettare quanto previsto all'art. 12.2 del presente Capitolato Speciale.

#### Riduzione e gestione dei rifiuti (punto C.A.4 del DM 65/2020)

- Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, così come già indicato all'art. 1.

#### Gestione dei rifiuti (punto C.A.5 del DM 65/2020)

- Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale come indicato all'art. 12.17 del presente Capitolato Speciale.

#### Informazione agli utenti (punto C.A.2 del DM 65/2020)

- Come previsto all'art. 16 del presente Capitolato Speciale.

#### Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari (punto C.A.3 del DM 65/2020)

- Richiesta di rapporto semestrale. L'I.A., annualmente, dovrà proporre ed attuare misure di utilizzo delle eccedenze alimentari in termini di utilità sociale, così come indicato all'art. 12.16 del presente Capitolato Speciale.

#### Formazione del personale (punto C.A.8 del DM 65/2020)

- Formazione come richiesta all'art. 37 del presente Capitolato Speciale.

### **ART. 12.2 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

### **ART. 12.3 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME**

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure del documento di autocontrollo aziendale basato sul principio H.A.C.C.P., 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. 12.4 - 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 contaminazioni crociate.

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 sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal 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 specifici alimenti, 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 stoccate in specifico armadio o in un'area dedicata e separata per evitare contaminazioni crociate.

## **ART. 12.5 - 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, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine e di guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile).
  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. la preparazione di polpette ed hamburger dovrà obbligatoriamente essere assicurata mediante l'impiego di adeguata polpettatrice/hamburgeratrice installata in specifica area, presso il CPP – la produzione degli impasti dovrà essere “di giornata”.
  5. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
  6. 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 al centro refezionale dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
7. 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.
8. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato (riferimento Art. 12.9 del CSA), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
  9. 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.
  10. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35 grammi.
  11. legumi secchi: qualora non sia indicata una specifica modalità di produzione in etichetta, 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.
  12. 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. 12.6 - PENTOLAME PER LA COTTURA**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possano cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76. L'I.A. dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A..

Presso il CPP:

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

### **ART. 12.7 – 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 all'Art. 12.9 "linea refrigerata";
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni preferibilmente a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva;
- le paste asciutte e i risi 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. Art. 12.9), 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. arrostiti 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 CPP e la somministrazione a caldo presso il centro refezionale, non dovranno intercorrere più di 75 (settantacinque) minuti – tale limite costituisce valore massimo.

In conformità alle linee guida regionali ed al fine di salvaguardare gli aspetti organolettici del pasto, inoltre, si stabilisce che la veicolazione dal CPP al centro refezionale, non possa essere superiore a 30 minuti.

### **ART. 12.8 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI**

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree.

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

### **ART. 12.9 - 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°C<T<+4°C), dei seguenti prodotti: arrostiti, bolliti, brasati e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a +75°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 essere cotte, invece, necessariamente, nello stesso giorno di somministrazione (rif. Art. 12.7).

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

### **ART. 12.10 - CONDIMENTI**

- Le paste e il riso in bianco o altri cereali da aggiungere ai primi piatti in brodo, devono essere trasportati al centro refezionale, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro (preparazione di piatti della *tradizione*), 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.  
Nel ricettario che l'I.A. dovrà predisporre e periodicamente aggiornare, qualora il formaggio grattugiato sia già presente nella ricetta (es. risotto alla parmigiana), quale ingrediente, dovrà essere chiaramente specificata la quantità di prodotto aggiunto alla preparazione alimentare presso il CPP, oltre a quella messa a disposizione dell'utenza presso il centro refezionale.  
Per il condimento di tutti i primi piatti (ad eccezione delle lasagne e della pizza), così come per le altre preparazioni, deve essere fornito e 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 o l'aceto di mele o l'aceto balsamico.  
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.
- Ogniquale volta sarà prevista la somministrazione di pesce, l'I.A. dovrà provvedere a mettere a disposizione, sui tavoli dell'utenza, un adeguato numero di fette di limone fresco, precedentemente lavato.
- Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.

#### **ART. 12.11 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve garantire il rispetto della marcia in avanti e deve rispettare gli standard igienici previsti dal REG. CE 852/2004.

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

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

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

#### **ART. 12.12 - DIETE SPECIALI**

1. L'Istituzione scolastica si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente all'I.A., la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato in materia (Dietista laureato), dovrà immediatamente approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
  - a. La richiesta di dieta speciale per **patologia, allergia, intolleranza, vegana** - corredata da certificato medico e dalla documentazione sanitaria che attesti la allergia o l'intolleranza alimentare che presenta il minore - sarà inviata dal genitore del bambino all'Amministrazione Comunale. L'I.A. invierà la documentazione alla mail [protocollo@pec.ats-insubria.it](mailto:protocollo@pec.ats-insubria.it) per la validazione.
  - b. La "dieta **vegana**", secondo le indicazioni della "Position Paper 2017" in età evolutiva, viene considerata, per le sue caratteristiche, **una dieta "speciale"** e per tale motivo il genitore del bambino deve presentare formale richiesta di dieta speciale corredata da certificato che attesti che il PLS o il MMG sono a conoscenza del regime alimentare del minore, che lo stato di salute e la crescita vengono regolarmente controllati, che sono

in atto supplementazioni adeguate con particolare riferimento al profilo aminoacidico delle proteine ed agli apporti di ferro, zinco, vitamina B12 e DHA - sarà inviata dal genitore del bambino all'Amministrazione Comunale. L'I.A. invierà la documentazione alla mail [protocollo@pec.ats-insubria.it](mailto:protocollo@pec.ats-insubria.it) per la validazione.

- c. Richieste di "Diete in bianco", "Diete etiche tipo Vegetariane - Latteo-ovo-vegetariane" "Diete per motivi religiosi" saranno evase esclusivamente, sulla base di una semplice richiesta cartacea dei genitori all'I.A.
  - d. Nei casi di "Idiosincrasia o Disgusto" verso un certo tipo di alimento, secondo la Direttiva Regionale per la Ristorazione Scolastica del 1/08/2002, è sufficiente l'autocertificazione da parte del genitore. In tal caso l'eventuale sostituzione degli alimenti potrà essere gestita direttamente dall'Amministrazione Comunale in accordo con l'I.A. e il genitore del bambino/a.
2. La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del CPP, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.A. e sotto la supervisione del Dietista del CPP.
  3. Le diete speciali devono:
    - essere realizzate in legume fresco-caldo (è ammessa la preparazione in legume refrigerato, ma in questo caso, l'I.A. dovrà provvedere all'acquisto ed all'installazione, a proprie spese, di idonee attrezzature di riattivazione termica presso il centro refezionale);
    - essere formulate dall'I.A. in aderenza al menù settimanale corrente (menù standard);
    - riportare l'indicazione specifica del destinatario;
    - essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato e contenute in singoli contenitori isotermitici.

Per il confezionamento delle paste asciutte con condimento, dovrà essere preferibilmente impiegato un piatto a doppio scomparto, con apposito vano ove collocare la salsa/il sugo, da aggiungere solo al momento della somministrazione e consumo.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore o coperchio riutilizzabile, sarà invece possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificata, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti;

- essere rigenerate presso il plesso, qualora necessario, e somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli utenti con menù standard);
  - qualora si renda necessario, essere somministrate in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.
4. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine (incluso il pane, da somministrare ad ogni pasto) preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente/consultabile presso il CPP e dovrà essere periodicamente aggiornato.
  5. 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 motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana e vegana) o per disgusto accertato;
- diete leggere come di seguito indicato all'art. 12.13.

#### **ART. 12.13 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO")**

L'I.A. si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9:00 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 isotermitici; sarà possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificati, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti

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 cinque giorni, 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 (se non già fornita a metà mattina)

- 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. È concesso esclusivamente l'utilizzo di olio extravergine di oliva.

**ART. 12.14 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, *PACKED LUNCH***

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A. e se del caso, con l'ATS competente per territorio, ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.A. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dai plessi (es. gite). Per il trasporto del *packed lunch* ("pranzo al sacco") con gli alimenti, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici (da consegnare presso i plessi che ne faranno richiesta e secondo gli orari che saranno comunicati), eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packed lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- bicchiere monouso
- tovagliolo di carta
- per gli utenti della scuola primaria: 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, purché confezionata singolarmente)
- per gli utenti della scuola infanzia: n. 1 panino realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).
- per insegnanti e ATA dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

Preparazione	Grammi infanzia	Grammi primaria	Grammi adulti
La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco. Pane (singolo panino)	40	50	70
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.)	20	30	40
Affettati magri	30	40	50
Pizza pomodoro e mozzarella (peso cotto)	120-150	150-200	200-250

- N.1 frutto di stagione lavato.
- N.1 succo di frutta in tetrabrik da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo.

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

### **ART. 12.15 – RICICLO**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto, tutti i cibi erogati all'utenza di cui all'art. 1 del CSA, dovranno essere preparati in giornata, ad eccezione di quelli previsti all'Art. 12.9.

### **ART. 12.16 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI**

L'I.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il CPP e dei pasti non consumati presso il centro refezionale, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, della "Legge del Buon Samaritano" (riferimento L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (riferimento Reg. CE 1774/2002) e regionali (rif. DDUO del 23/12/2003 – n. 22864).

In particolare, l'I.A. deve attuare il progetto offerto, in ogni caso in linea con la *ratio* delle Leggi precedentemente indicate, impegnandosi a recuperare il cibo non somministrato o prossimo alla scadenza e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale.

Le attività proposte saranno oggetto di valutazione in sede di offerta tecnica, con riferimento, in particolare, alle pratiche di recupero delle eccedenze e alla lotta allo spreco alimentare, ai sensi dell'art. 95, c. 10 bis, del D.lgs. 56/2017.

### **ART. 12.17 – RIFIUTI**

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dal Comune.

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

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti – applicazione di quanto previsto al punto C.A.5. del DM 65/2020.

Contenitori e pattumiere devono essere dotate di coperchio con comando non manuale e devono essere fornite dall'I.A. qualora insufficienti e/o inadatte all'uso.

### **ART. 13 - 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 isotermitici, realizzati preferibilmente in polipropilene non espanso, ed in ogni caso in idoneo materiale riciclabile ad esclusione del polistirolo, devono 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 attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

E' ammesso l'utilizzo di contenitori termici di tipo "attivo", dotati di dispositivi per l'accumulo di calore e/o il riscaldamento/la refrigerazione continua.

I contenitori isotermitici 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.

Nei contenitori isotermitici, nella specifica area di confezionamento del CPP, saranno collocate le bacinelle 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 fresco deve essere confezionato (non in confezione singola) 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 fresca 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 che, inoltre, dovranno permettere la suddivisione delle varie portate, mediante opportuna compartimentazione interna.

#### **ART. 14 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI**

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

- a basso impatto ambientale
- usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
- 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.

L'I.A. dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di 75 (settantacinque) minuti tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo – tale limite costituisce valore massimo. In conformità alle linee guida regionali ed al fine di salvaguardare gli aspetti organolettici del pasto, inoltre, si stabilisce che la veicolazione dal CPP al centro refezionale non possa essere superiore a 30 minuti.

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

Il giro pasti ogni anno deve essere comunicato al Comune prima dell'inizio del servizio.

#### **ART. 15 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE**

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico (centro refezionale).

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare calzature adeguate, camice e copricapo obbligatoriamente di colore chiaro, che devono essere sempre puliti; i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura; qualora le condizioni di salute lo richiedano, saranno provvisti di mascherina monouso;
2. lavare accuratamente le mani, togliere orologi da polso, anelli e ori in genere ed indossare guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile), da sostituire ogniqualvolta necessario;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande (qualora necessari al regolare mantenimento delle temperature dei pasti entro i limiti di legge, per tutto il periodo di servizio), almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri (rovesciati), caraffe con coperchio, piene d'acqua (riempite nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio - le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente – è previsto il posizionamento di una caraffa di capacità massima di 1,5 litri ogni 5 utenti);
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
<b>da consumare freddi:</b>		
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

8. 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 rimastati delicatamente con cucchiaio in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto;
9. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. 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;
11. 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 arrostito, 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;
12. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola;
14. distribuire ad ogni commensale con menù standard, 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);
15. 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, salvo diverse indicazioni da parte del Comune);
16. la frutta lavata, per l'utenza scolastica, potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata;
17. il pane fresco, qualora non presente in tramoggia, deve essere preferibilmente servito con il secondo piatto;
18. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti;
19. Effettuare l'eventuale taglio di alimenti per gli alunni della scuola dell'infanzia.

Al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il rigoverno delle attrezzature e dei locali, procedendo alla sanificazione degli stessi ed all'eliminazione dei rifiuti.

#### **ART. 16 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI**

L'I.A. è tenuta ad affiggere, nei locali di consumo dei pasti e/o in apposita bacheca, il menù del giorno.

Presso il centro refezionale dovrà inoltre essere disponibile:

- la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare,
- il ricettario, con le grammature di riferimento, sempre aggiornato, indicante anche le specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

L'I.A. si impegna, inoltre, nel periodo settembre-dicembre di ogni anno, ad organizzare almeno un incontro con le famiglie degli utenti, per la presentazione della struttura del servizio di ristorazione scolastica e delle materie prime, previa comunicazione con ATS Insubria.

Ulteriori iniziative di formazione/comunicazione con l'utenza, volte ad attuare percorsi educativi e di sensibilizzazione, con particolare riferimento al tema dello spreco alimentare, saranno valutate in sede di offerta.

Si specifica, che ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti, relativamente al servizio, deve essere preventivamente approvata dal Comune.

#### **ART. 16.1 – COMMISSIONE MENSA**

Qualora venga istituita la Commissione Mensa, oltre a quanto già previsto al precedente art. 16 del CSA, l'I.A., con cadenza semestrale e, in ogni caso, tutte le volte che si verifichi la necessità e su convocazione del Comune, incontrerà la Commissione Mensa che è così costituita:

- Responsabile comunale dei Servizi Scolastici e/o un suo delegato,
- il legale rappresentante gestore (I.A.) del servizio e/o un suo delegato,
- un rappresentante dei docenti dell'istituto scolastico,
- due rappresentanti dei genitori.

Il Comune mantiene la titolarità della Commissione Mensa.

#### **ART. 17 – PRENOTAZIONE, CONTEGGIO E INCASSO BUONI PASTO**

Per il contratto viene richiesta la fornitura e la gestione, a cura e spese dell'I.A., di un sistema informatico finalizzato alla gestione del sistema di prenotazione ed incasso buoni pasto per il servizio di ristorazione scolastica.

Tale sistema deve (prestazioni minime richieste):

- prevedere la gestione delle iscrizioni degli utenti, sia con riferimento agli utenti che pagano la tariffa intera, sia con riferimento a quelli che pagano tariffe differenziate (stabilite dal Comune);
- prevedere la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti rilevate dall'I.A. presso i plessi scolastici;
- permettere lo storno (attività a carico dell'I.A.) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 9:00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso punti di ricarica. Dovrà inoltre essere possibile effettuare le ricariche anche attraverso l'addebito automatico in conto corrente (RID)
- prevedere gli incassi delle tariffe approvate dal Comune, per l'utenza scolastica;
- prevedere l'assunzione delle morosità a carico dell'I.A.;
- essere in grado di generare certificazioni relative ai versamenti effettuati dall'utenza;
- prevedere l'invio di SMS (costo a carico dell'I.A.) ed eventualmente di E-mail al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 5 pasti in debito;
- prevedere la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte i cui contenuti saranno preventivamente concordati con il Comune

Viene inoltre richiesta l'assunzione della completa gestione del sistema di rilevazione, prenotazione e addebito pasti.

Tutte le prenotazioni dovranno essere inserite nel sistema informatico giornalmente, entro le ore 9.00 ed essere contestualmente disponibili per il Comune, ai fini del controllo e per ogni altra eventualità.

Eventuali innovazioni nella metodologia di pagamento derivanti da disposizioni normative dovranno essere implementate dall'I.A., senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Nello svolgimento delle funzioni assegnate, in ogni caso, i cambiamenti apportati dall'introduzione e dall'uso del sistema informatico dovranno avere il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini delle famiglie.

In particolare:

- per quel che riguarda le famiglie, dovrà essere garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, ampi nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere

garantita agli utenti la possibilità di verificare la situazione di debito/credito e di controllare gli addebiti effettuati;

- dovrà essere garantita al Comune reportistica mensile ai dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi, morosità.

Ogni onere relativo all'implementazione del sistema di gestione buoni pasto, ad un eventuale cambiamento del software e/o dell'hardware, così come gli oneri derivanti dalle migliorie offerte dall'I.A., saranno a totale carico dell'I.A..

Per l'inizio del servizio l'utenza dovrà essere stata adeguatamente informata, a cura dell'I.A. stesso, delle modalità di applicazione.

Al termine del contratto, l'I.A. dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, la piena proprietà delle banche dati.

L'I.A., inoltre, dovrà collaborare fattivamente con il Comune e l'Istituzione scolastica per le comunicazioni agli utenti circa l'avvio, le novità e o le modifiche relativamente al sistema di gestione proposto.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà grave violazione del contratto e pertanto tale da determinare la risoluzione di diritto del contratto stesso.

Il sistema dovrà essere operativo entro l'inizio del servizio.

L'I.A. ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune. L'I.A., prima di procedere al recupero coattivo delle somme dovute, dovrà provvedere all'invio, ad ogni utente moroso, di almeno due solleciti scritti. In merito alla facoltà riconosciuta all'A.I. di sospendere l'erogazione del servizio agli utenti morosi, è onere della stessa di darne preventiva comunicazione al Comune.

#### **ART. 18 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO**

L'I.A. dovrà periodicamente far controllare dai propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente CSA, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo.

#### **ART. 19 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO**

I Responsabili Comunali, il Tecnologo Alimentare incaricato, gli Organi Ispettivi competenti, potranno accedere in qualsiasi momento nei locali di lavorazione dell'I.A. e nel centro refezionale, ad eseguire prelievi ed accertamenti sulla qualità e quantità degli alimenti e sulle condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e del personale addetto.

L'I.A. dovrà fornire la necessaria collaborazione per il corretto espletamento del controllo.

I controlli avverranno in contraddittorio con l'I.A. ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

Per rimuovere carenze nell'espletamento del servizio anche il personale incaricato è responsabile del servizio e potrà imporre l'adozione di provvedimenti immediati, dandone tempestiva comunicazione all'I.A.

L'accesso al centro refezionale sarà consentito anche ai componenti della commissione mensa, qualora istituita, previo assenso da parte del Comune. Sarà limitato alla valutazione delle caratteristiche organolettiche del pasto, alla verifica del rispetto del menù, al controllo delle grammature, delle date di scadenza dei prodotti confezionati e alla pulizia degli ambienti. E' fatto comunque divieto ai componenti della commissione mensa, qualora istituita, di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze della I.A..

L'I.A. si riserva il diritto di verificare il rispetto delle norme previste dal CSA attraverso analisi qualitative e quantitative, controlli di temperatura e peso (sulla media di 10 porzioni scelte casualmente e sulle singole porzioni destinate agli utenti con dieta speciale/in bianco); è compreso anche l'accesso ai documenti di consegna.

L'I.A. ha l'obbligo:

**1.** di conservare quotidianamente una campionatura degli alimenti serviti per almeno 72 ore, così come successivamente dettagliato all'art. 22;

2. di effettuare, a proprie spese, presso il centro refezionale, n. 2 volte per ogni anno scolastico, le analisi sull'acqua di rete somministrata agli utenti (rif. Tab. A del D.Lgs. 31/2001), "analisi di routine") e di trasmetterne i rapporti di prova (in formato elettronico) al Comune;
3. di applicare a proprie spese, per ciascun anno scolastico, il seguente piano di analisi, effettuando gli interventi di campionamento presso il centro refezionale, durante l'erogazione del servizio.

Gli interventi di campionamento (N. 1 e N. 2) dovranno essere eseguiti in giornate distinte. Anche in questo caso i rapporti di prova (in formato elettronico) dovranno essere inviati prontamente al Comune.

N. intervento minimo per a.s.	Campione alimentare in somministrazione / superficie	Analisi (Laboratorio accreditato ACCREDIA)
1°	<i>Primo piatto</i>	<i>CMT, Coliformi Tot, Staf. Aureus, temperatura al campionamento</i>
	<i>Secondo piatto</i>	<i>CMT, E. Coli, Salmonella spp., temperatura</i>
	<i>Contorno</i>	<i>CMT, Coliformi Tot., temperatura</i>
	<i>Pane fresco</i>	<i>Lieviti e muffe</i>
	<i>Tampone piatto piano o fondo</i>	<i>residui di tensioattivi ionici ed anionici sulle superfici</i>
2°	<i>Primo piatto</i>	<i>CMT, E. coli, Anaerobi S.R., temperatura al campionamento</i>
	<i>Secondo piatto</i>	<i>CMT, E. Coli, Staf. Aureus, Listeria m., temperatura</i>
	<i>Contorno</i>	<i>CMT, Coliformi Tot, E. coli, temperatura</i>
	<i>Tampone pinza di servizio in acciaio/schiumarola in acciaio</i>	<i>enterobatteriacee</i>

La maggiore frequenza delle analisi minime previste ai punti 2. e 3. del presente articolo, sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione dell'appalto.

## ART. 20 - FORNITURE

L'I.A., dall'inizio del servizio, presso il centro refezionale, ha l'obbligo di fornire e di mettere a disposizione, oltre ad integrare periodicamente, qualora necessari:

- posate in acciaio inossidabile (forchette, coltelli, cucchiari, cucchiaini);
- bicchieri in plastica dura non colorata (in vetro infrangibile, solo se espressamente richiesti dal Comune);
- brocche (in plastica dura non colorata o, su autorizzazione del Comune, in acciaio inossidabile) con coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile di rete;
- piatti (fondi e piani) in ceramica o porcellana (in melamina, solo se espressamente richiesti dal Comune);
- carrello/i specifici per la movimentazione dei contenitori termici contenenti i pasti, dal furgone impiegato per il trasporto, sino alle aree di somministrazione;
- armadi separati per lo stoccaggio delle stoviglie e per i prodotti di pulizia e sanificazione.

Qualora si rendesse necessario, nel corso del periodo contrattuale, ai fini della migliore gestione dei doppi turni di servizio, l'I.A. dovrà inoltre provvedere alla fornitura di vassoi e di carrelli portavassoi per tutta l'utenza.

Dovranno inoltre essere forniti tovaglioli e tovaglette in formato americano, il tutto privo di indicazioni pubblicitarie se non quelle relative al marchio dell'I.A..

Tutto il materiale predetto dovrà essere consegnato e disponibile in quantità sufficiente e comunque in misura pari al 10% in più dei pasti prenotati complessivamente.

I materiali costituenti tali nuove forniture/integrazioni/sostituzioni rimarranno di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A., senza alcun aggravio di costi, la fornitura di bottiglie di acqua minerale (l'acqua non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico) in PET da 1,5 litri, 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.

## **ART. 21 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento al CSA e nello 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;
- Reg. (CE) 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. (CE) 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Il Regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali relativi alla sicurezza alimentare, alla salute delle piante, alla salute e al benessere degli animali;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Lombardia;
- Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica - ATS Insubria;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui antiparassitari nei o sui prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017.

## **ART. 22 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.**

L'I.A., per i servizi oggetto del presente contratto, dovrà predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP come indicato dell'art.5 del Reg. CE 852/2004; tale documentazione, entro 30 gg dall'inizio del servizio, dovrà essere consegnata, in copia, al Comune. Qualora necessario, l'I.A. dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il CPP, 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 III - Strutture, arredi, attrezzature**

### **ART. 23 - CONSEGNA ALL'I.A. DEI LOCALI PER IL CONSUMO DEI PASTI**

Per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, il Comune conferisce in uso all'I.A. l'area refettorio presso i centri refezionali, 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., a seguito di sopralluogo effettuato prima di presentare offerta di gara, ben conosce ed accetta.

Durante tutto il periodo di contratto, l'I.A. si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, eventualmente apportando modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, oltreché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, previa presentazione di uno specifico progetto ed autorizzazione resa per iscritto dal Comune.

Qualsiasi modificazione, innovazione o trasformazione dei locali, sebbene autorizzata dal Comune, dovrà essere preventivamente autorizzata dagli Organi Ufficiali competenti per territorio ed in ogni caso, dovrà essere conforme e coerente alla normativa vigente.

Al termine del contratto, nulla potrà essere richiesto dall'I.A. a rimborso di quanto speso per le modificazioni, innovazioni o trasformazioni apportate a locali ed impianti fissi, che rimarranno di proprietà del Comune.

Presso i locali di servizio, le eventuali attrezzature danneggiate o mancanti o, in ogni caso, necessarie allo svolgimento dei servizi, dovranno essere integrate a cura dell'I.A.

Per ciò che attiene alle manutenzioni, si fa riferimento a quanto disposto nel presente CSA.

Si specifica che l'I.A., in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve utilizzare:

- apparecchi che garantiscano, secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica ed il rispetto del Regolamento Delegato (UE) 2015/1094 della Commissione del 5 maggio 2015, che integra la sopra citata direttiva in merito all'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali;
- apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

Sono a carico dell'I.A. le eventuali dichiarazioni e/o procedure necessarie allo svolgimento di tale attività come previsto dalla normativa vigente.

### **ART. 24 - VARIANTI**

L'I.A. deve, inoltre, fornire al Comune tutte le certificazioni di collaudo delle eventuali attrezzature installate nel corso dell'appalto, oltre che le certificazioni relative ai materiali e oggetti che entrano in contatto con gli alimenti (MOCA) di nuovo inserimento.

Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo, per attrezzature installate dall'I.A. nel corso del servizio, sono interamente a carico dell'I.A..

Nel caso in cui le varianti proposte dall'I.A. non fossero state accolte dal Comune, l'I.A. deve mettere in atto le migliori alternative richieste dal Comune per un importo pari al costo delle varianti proposte in sede di offerta.

### **ART. 25 - ALIMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE**

Il Comune eroga la corrente elettrica, l'acqua e il riscaldamento dei centri refezionali.

### **ART. 26 - 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.

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

### **ART. 27 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI**

In qualunque momento, su richiesta del Comune in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con

l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'I.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

#### **ART. 28 - MANUTENZIONE ORDINARIA**

L'I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 5 giorni successivi al verificarsi del guasto. Il costo degli interventi oggetto del presente articolo è a totale carico dell'I.A..

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, l'I.A. sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia il quale dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato qualora si trattasse di intervento di manutenzione ordinaria; nel caso, invece, si trattasse di manutenzione straordinaria, l'I.A. dovrà inviare al Comune un'apposita relazione che evidenzii in modo dettagliato la necessità dell'intervento straordinario.

Per gli interventi ordinari eseguiti, l'I.A. dovrà trasmettere al Comune copia della bolla della Ditta intervenuta, indicante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale di tutte le attrezzature del centro refezionale.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possano determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei tempi prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 40% del valore di costo delle macchine nuove.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico dell'I.A., ove presenti nei centri refezionali e adibiti ad esclusivo uso del servizio, le seguenti:

- a) sostituzione guarnizioni, manopole piantoni delle rubinetterie per acqua calda, fredda;
- b) pulizia di sifoni, di pilette di scarico, pulizia di eventuali ventilatori con sostituzione di componenti;
- c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti con l'impiego di materiali specifici per le tipologie degli attrezzi trattati;
- d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione ed eventuale refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo (qualora eventualmente presenti), ricarica gas, cerniere delle porte;
- f) interventi su apparecchiature preposte al lavaggio di stoviglie, bicchieri, brocche;
- g) riparazione di componenti elettrici delle attrezzature impiegate per il servizio (carrelli scaldavivande, lavastoviglie, ecc.).

#### **ART. 29 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

L'I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione straordinaria entro i 5 giorni lavorativi successivi al verificarsi del guasto.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi che prevedono la sostituzione di macchinari ed attrezzature tecnologiche e non tecnologiche, di servizio, presenti nel centro refezionale.

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

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

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

Il nominativo del responsabile di detto servizio deve essere comunicato formalmente al Comune, prima dell'inizio del servizio.

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

L'I.A. è inoltre tenuta a provvedere alla sostituzione e/o integrazione di attrezzature e arredi (tavoli e sedie) presenti nei refettori, in caso di eccessiva usura o necessità dovute ad un incremento dell'utenza.

#### **ART. 30 - ACCESSI**

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune, in grado di qualificarsi, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dal Comune.

### **TITOLO IV - Prodotti per la pulizia e la sanificazione – Pest Management**

#### **ART. 31 – REGOLAMENTI E PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE**

L'I.A. deve effettuare, presso i centri refezionali utilizzati per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, le seguenti operazioni:

- pulizia e sanificazione dei tavoli, sia prima che dopo la somministrazione dei pasti;
- apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- lavaggio e sanificazione di piatti, bicchieri e posate utilizzate dall'utenza oltre alle brocche utilizzate per la somministrazione dell'acqua di rete. Si specifica che prima di procedere al lavaggio ad umido, gli eventuali condimenti grassi ed oleosi presenti su stoviglie ed altre attrezzature devono essere rimossi a secco;
- pulizia e sanificazione utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, lavastoviglie se fornite e installate, vassoi, taglieri e arredi vari;
- pulizia e sanificazione di pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per rifiuti;
- pulizia straordinaria di locali, arredi ed attrezzature, prima della ripresa del servizio, dopo periodi di interruzione.

L'I.A., per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2011/383/UE del 28 giugno 2011;

- nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
- nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'I.A. dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Si presumono conformi i prodotti in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

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

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- il nome della sostanza o del preparato
- il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice
- frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione
- consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

L'I.A., inoltre, si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la pulizia e la sanificazione del centro refezionale, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione;

## **ART. 32 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Oltre a quanto previsto nelle specifiche relative alle operazioni di detersione e sanificazione, l'I.A. deve predisporre un piano di difesa dagli infestanti/dalle specie nocive, effettuando, in conformità al D.M. 274/97 un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso i centri refezionali (ove l'I.A. effettua la somministrazione dei pasti), all'inizio del servizio e, successivamente, dopo quattro mesi, n. 2 interventi/anno scolastico.

In aggiunta a quanto sopra indicato, dovranno comunque essere garantiti interventi rapidi ed efficaci ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

## **TITOLO V - Personale**

### **ART. 33 – PERSONALE**

Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e la distribuzione degli stessi, le pulizie ed il buon funzionamento del CPP, sarà svolto da personale dell'I.A. indicato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte-ore.

La responsabilità, la direzione del CPP e del servizio e i rapporti con il Comune saranno affidati ad un Direttore Tecnico del Servizio, nominato dall'I.A., con un'esperienza, in pari profilo:

- almeno biennale, se in possesso di Laurea Magistrale attinente l'attività oggetto del servizio;
- almeno quadriennale, se in possesso di Laurea di 1° livello attinente l'attività oggetto del servizio;
- almeno decennale, se in possesso di qualifica professionale.

Il Direttore Tecnico del Servizio, per l'intera durata dell'appalto, deve mantenere un contatto continuo con il Comune, nei confronti del quale rappresenterà, ad ogni effetto, l'I.A.; dovrà altresì garantire la massima collaborazione possibile al responsabile unico del procedimento (RUP) nominato dal Comune.

Tale figura dovrà garantire la costante reperibilità telefonica durante il periodo di svolgimento del servizio ed effettuare, almeno due volte al mese, visite alle varie sedi di servizio (CPP e centro refezionale).

Al fine di garantire una corretta elaborazione delle diete speciali ed igienica organizzazione e gestione delle attività di produzione e somministrazione delle stesse, l'I.A. deve, inoltre, assicurare la presenza, presso il CPP e/o il centro refezionale, di un/una Dietista, in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione (o Biologo nutrizionista), almeno una volta al mese ed in ogni caso, secondo necessità di servizio.

Il coordinamento e la responsabilità della produzione dei pasti presso il CPP, deve essere affidato a Cuochi i cui nominativi devono essere comunicati al Comune prima dell'inizio del servizio. Per tali figure professionali, viene richiesta una esperienza di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione collettiva, in pari profilo.

L'I.A. trasmetterà al Comune i *curricula* professionali delle figure sopracitate all'inizio del servizio e ogni qualvolta le stesse vengano sostituite.

### **ART. 34 - ORGANICO**

Il personale impiegato dall'I.A. deve essere quello dichiarato in sede di offerta.

L'organico che dovrà contenere il numero degli addetti, le mansioni e il livello e il rapporto numerico addetti/pasti, dovrà essere quello previsto in fase di offerta dall'I.A. e tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Il rapporto di produzione dichiarato in sede di offerta dall'I.A. non può essere diminuito senza autorizzazione del Comune.

Presso il centro refezionale, per le fasi di distribuzione dei pasti (dall'inizio alla fine del servizio), deve essere garantito un numero minimo di addetti (ASM), pari ad un rapporto di 1:40 (un addetto ogni 40 utenti), tolleranza ammessa 1:40 + 10% (dieci per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

In ogni caso,

- il numero degli addetti deve essere sufficiente a garantire lo svolgimento dei turni di servizio secondo l'indicazione oraria stabilita (riferimento Art. 5 del CSA) e prevedendo il rigoverno dei locali, tra un turno e l'altro;

- deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

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

Ogni anno, dovranno essere comunicati prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica, i nominativi di tutto il personale (CPP + centro refezionale) incaricato con la qualifica di assunzione nonché la specifica degli orari svolti. Qualora si verificasse la necessità di una variazione, questa dovrà essere comunicata preventivamente al Comune.

L'I.A. dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, 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 dei lavoratori. In particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'I.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare al Comune e a terzi.

L'I.A. si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'I.A. è tenuta al rispetto di quanto previsto dall'art. 2 del D.Lgs. 39/2014 e dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

#### **ART. 35 - CLAUSOLA SOCIALE**

L'I.A. sarà tenuta prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'I.A., ai sensi dell'art. 50 D.Lgs. 50/2016.

#### **ART. 36 - 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 dei pasti, per la veicolazione dei pasti in legame fresco-caldo, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Si specifica, inoltre, che:

- le divise, incluse le calzature ed il copricapo, utilizzati nelle aree di produzione alimentare e per le attività di somministrazione pasti, indipendentemente dai colori sociali, devono essere di colore chiaro;
- la fornitura, nel centro refezionale, 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, bobine ovatta, relativi dispenser, etc.) è di competenza dell'I.A..

#### **ART. 37 – FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE**

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.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente formato ai sensi del Reg. CE 852/2004 cap. XII e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

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 il centro refezionale;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la formulazione, la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- pulizie e disinfezioni;

ed inoltre:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente, affrontando i seguenti temi:
  - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
  - stagionalità degli alimenti;
  - corretta gestione dei rifiuti;
  - uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
  - energia e trasporti.

Il personale addetto alla manipolazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalti sulle unghie, né indossare *pircing*, anelli e bracciali o orologi da polso durante il servizio.

Il Comune si riserva la facoltà, nel caso di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, di richiedere all'I.A. di sottoporre i propri addetti al servizio ad analisi per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che resteranno positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

## **TITOLO VI – Protezione dei dati personali**

### **ART. 38 – PREMESSA**

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dall'Impresa aggiudicataria nello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, l'I.A. assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati.

Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato.

### **ART. 39 – FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATO DALLA DITTA AGGIUDICATARIA**

I dati potranno essere trattati dall'I.A. esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato speciale.

### **ART. 40 – OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA**

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'I.A. nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

#### **ART. 41 – ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELL’I.A.**

Il processo, le modalità e i formati dei dati personali e/o sensibili da acquisire - anche tramite web o altri mezzi, dovranno essere concordati con il Comune; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite e dovranno essere concordati per iscritto con il Comune.

#### **ART. 42 – FORNITURA DELL’INFORMATIVA PREVISTA DAL REG. (UE) 2016/679**

L’I.A. (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli utenti l’informativa prevista dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, prevedendo la tutela delle persone fisiche.

Ai fini della tutela dovranno essere fornite agli interessati, secondo la disciplina degli artt. 13 e 14 del GDPR, informazioni trasparenti e chiare:

- a) sul trattamento dei dati personali;
- b) sull'esercizio dei diritti dell'interessato.

L’informativa dovrà essere fornita, in attuazione della disciplina sopra indicata, per rendere trasparente e chiara ogni informazione relativa al trattamento dei dati personali nel contesto del procedimento di iscrizione ai servizi.

#### **ART. 43 – PROPRIETÀ DEI DATI**

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall’I.A., i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva del Comune di Mesenzana, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall’I.A. alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento il Comune ne faccia richiesta.

#### **ART. 44 – DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI**

Viene fatto esplicito divieto all’I.A. di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare l’utenza per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente atto; l’eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte del Comune di Mesenzana.

#### **ART. 45 – BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -**

All’atto della conclusione o alla revoca dell’appalto, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall’I.A. dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica.

Se richiesto dal Comune, dopo averli restituiti al Comune stesso, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

#### **ART. 46 – NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO**

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l’I.A. provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l’ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza; l’elenco degli incaricati, e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione, dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

#### **ART. 47 – RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI**

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l’I.A. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull’ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al Comune di Mesenzana da parte dell’I.A..

## **TITOLO VII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro**

### **ART. 48 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 agosto 2007).

L'I.A. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve fornire copia della Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il nominativo di un suo rappresentante in loco, il nominativo del medico competente ed il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e cooperazione.

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta, di aver eseguito, unitamente al rappresentante del Comune all'uopo incaricato, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio, di aver sottoscritto il relativo verbale di sopralluogo e di avere conseguentemente 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.

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.. E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori delle aree di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal CSA, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine, attrezzature, energia elettrica, ecc..

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

Prima di procedere alle operazioni di sanificazione di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali preposti al servizio, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

### **ART. 49 - RISCHI INTERFERENTI**

Per quanto di propria competenza il Comune fornisce le informazioni di cui all'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008, come da Allegato N. 4 (DUVRI) al presente CSA.

Ad avvenuta aggiudicazione, l'I.A., prima dell'avvio del servizio, potrà proporre modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, incidenti sulle modalità di realizzazione. In ogni caso le modifiche proposte dall'I.A. non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.

L'I.A. sarà tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.A. dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

## **TITOLO IX - Oneri e assicurazioni a carico dell'I.A. e del Comune**

### **ART. 50 - ONERI E ASSICURAZIONI**

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 Speciale.

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 scolastico e non scolastico, 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 dello stesso 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 di lavori manutentivi 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 4.000.000,00 (Euro quattromilioni/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. 51 – SPESE A CARICO DELL'I.A. PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Oltre a quanto già indicato nel presente CSA e specificatamente all'art. 1, sono interamente a carico dell'I.A.:

- tutte le spese relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fornitura del materiale di consumo necessario al funzionamento del servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione;
- le spese inerenti lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali derivanti dal servizio e/o da qualsiasi operazione riguardante le manutenzioni in capo alla stessa I.A.;
- gli oneri connessi alle manutenzioni così come indicate ai precedenti artt. 28 e 29 del presente CSA;
- tutte le spese relative all'esecuzione delle opere e dei lavori che l'I.A. eventualmente offrirà a titolo di miglioria in sede di gara.

Infine, sono a carico dell'I.A. tutte le spese, imposte, tasse e diritti connessi alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto (di cui all'art. 55), ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

#### **ART. 52 - SPESE A CARICO DEL COMUNE**

Le spese per le utenze energetiche presso i centri refezionali (energia elettrica, acqua calda e fredda), TARI, sono a carico del Comune. L'appaltatore rimborsa al Comune le spese per utenze energetiche e consumi idrici quantificate forfettariamente in € 2.200,00 annuali.

#### **ART. 53 – VALORE COMPLESSIVO DELL'AFFIDAMENTO**

Il corrispettivo contrattuale sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto.

Il dimensionamento stimato dell'appalto, riferito alle esigenze del Comune, è indicato all'art. 5 del presente documento.

Il costo pasto a base d'asta, comprensivo di tutti gli oneri espressi e non dal CSA, inclusi oneri da interferenze non soggetti a riduzione, è di € **4,80** (IVA esclusa), di cui € 0,006 per oneri da DUVRI non soggetti a ribasso – per il singolo pasto.

L'importo presunto del valore dell'appalto, per anno scolastico, è di Euro **71.040,00** IVA esclusa (di cui Euro 88,80 per oneri da interferenze non soggetti a ribasso).

L'importo complessivo presunto del valore dell'appalto, per il triennio scolastico 01/09/2022 – 31/08/2025, comprensivo dell'opzione di proroga di due anni scolastici e dell'eventuale proroga

tecnica di sei mesi, viene stimato in Euro **390.720,00** IVA esclusa (di cui Euro 469,45 per oneri da interferenze non soggetti a ribasso), ai sensi dell'art. 35, c. 4, D.lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D.Lgs. 50/2016 e s. m. e i., si precisa che il costo della manodopera, quantificato secondo le disposizioni risultanti dalle tabelle ministeriali relative al costo del lavoro nel settore turismo, comparto pubblici esercizi e ristorazione collettiva, determinato con l'inserimento delle figure professionali coinvolte, viene stimato nel 42% (quarantadue) del valore del servizio.

Di seguito, si riporta l'elenco del personale attualmente impiegato, così come dichiarato dal gestore del servizio:

<b>N. Teste</b>	<b>Mansione</b>	<b>Livello</b>	<b>Tipo Contratto</b>	<b>Ore Settimanali</b>	<b>% Part Time</b>	<b>N. Scatti Anzianità</b>
1	Addetto Mensa	6S	Indeterminato	12,5	31,25	1
1	Addetto Mensa	6	Indeterminato	9,5	23,75	0
1	Addetto Mensa	6S	Indeterminato	4,5	11,25	0
1	Cuoco	4	Indeterminato	40	0	3
1	Cuoco	5	Indeterminato	30	75,00	1

L'esplicitazione del costo della manodopera è solo ed esclusivamente una indicazione. L'importo totale anzidetto non è da considerare scorporato dal valore dell'appalto.

Si precisa che l'utilizzo del CCNL turismo e pubblici esercizi non è vincolante per gli operatori economici, potendo questi ultimi applicare il CCNL che ritengono adeguato alla propria organizzazione di impresa, purché, ovviamente, detto CCNL sia stato stipulato da organizzazioni maggiormente rappresentative e che l'oggetto del CCNL copra le prestazioni oggetto del presente appalto.

#### **ART. 54 - PENALI**

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 N. 1 al CSA e di quanto eventualmente dichiarato in sede di gara, dall'I.A., relativamente a *prodotti certificati/migliorie al capitolato merceologico*.

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. € 1.000 (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 (€ 1.000) quando, pur rimanendo nel limite delle 5 (cinque) volte mensili, le sostituzioni dovessero reiterarsi nel tempo.

1.6. € 500 (cinquecento/00)

Errore nella formulazione (ingredienti, composizione) 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. € 2.000 (duemila/00)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso il centro refezionale.

2.3. € 800 (ottocento/00)

Totale mancata consegna di una portata, presso il centro refezionale.

2.4. € 400 (quattrocento/00)

Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.

2.5. € 800 (ottocento/00)

Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.

2.6. € 200 (duecento/00) se lo scarto è inferiore al 10% della grammatura contrattuale;

€ 400 (quattrocento/00) se lo scarto è pari o superiore al 10% della grammatura contrattuale;

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).

3.5. € 800 (ottocento/00)

Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.

### 4) Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti

4.1. € 200 (duecento/00)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. € 400 (quattrocento/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 o automezzi/contenitori differenti da quelli previsti contrattualmente.

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.

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 CPP o presso il Centro Refezionale.

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 a quanto disposto dal presente capitolato.

4.12. € 300 (trecento/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 CPP.

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 (centro refezionale).

4.16. € 1.000 (mille/00)

Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali e delle diete in bianco.

4.17. € 800 (ottocento/00)

Mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A.

4.18. € 2.000 (duemila/00)

Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara.

4.19. € 2.000 (duemila/00)

Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso il centro refezionale

4.20. € 2.000 (duemila/00)

Mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Comune, della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.

#### 5. Tempistica.

5.1. € 300 (trecento/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 V del presente CSA.

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.

Le infrazioni accertate esonerano l'I.A. dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore o ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore.

Il Comune si riserva di far eseguire da altri la parte del servizio non espletata, o rimasta incompleta, ovvero non correttamente eseguita, e di acquistare l'occorrente a spese dell'I.A..

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Alle suddette penali verranno aggiunti i rimborsi che il Comune potrebbe essere tenuto a effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile alle responsabilità dell'I.A.

Il Comune, a suo insindacabile giudizio, potrà applicare penali per irregolarità e inadempienze relative a quanto contrattualmente previsto. All'applicazione della penale si procederà previa

contestazione dell'inadempimento, a mezzo di PEC/raccomandata con ricevuta di ritorno, da effettuarsi a cura del Responsabile del Servizio entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'I.A. ha facoltà di presentare, anche a mezzo PEC, le proprie controdeduzioni, entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata. La penale verrà applicata in assenza di risposta scritta nei tempi ivi indicati, ovvero nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi. Il Comune procederà al recupero delle penalità comminate all'I.A. e alla rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti alla stessa e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale.

#### **ART. 55 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo quanto previsto dall'art. 32 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e secondo le modalità che verranno comunicate alla stessa dal Comune con apposita nota. Nel caso in cui l'I.A. non stipuli il contratto nel termine fissato nella suddetta nota, decade dall'aggiudicazione. L'appalto, sussistendone i presupposti, sarà aggiudicato al concorrente che segue nella graduatoria di gara. Con la medesima comunicazione di decadenza dall'aggiudicazione, il Comune 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 provvisoria a corredo dell'offerta di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

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

- presentare la garanzia definitiva secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di convocazione alla stipula del contratto.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune è considerato "terza" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

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.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, 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.

L'affidamento oggetto del presente appalto sarà 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. 32, commi 6, 7 e 8 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il Comune potrà chiedere, se del caso, il prolungamento della vincolatività e dell'irrevocabilità dell'offerta presentata dagli operatori economici concorrenti.

Sussistendo i presupposti previsti dall'art. 32, commi 8 e 13 del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune avrà la facoltà di ordinare 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. 56 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO**

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2) del D. Lgs. n. 50/2016.

Non è consentito il subappalto delle seguenti fasi del servizio di ristorazione:

- preparazione,
- confezionamento,
- somministrazione pasti.

Le altre fasi del servizio di ristorazione e tutte le altre prestazioni ad esso accessorie sono subappaltabili.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

I subappaltatori dovranno possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e quelli di idoneità professionale e di capacità economico finanziaria e tecnica necessari all'esecuzione.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

#### **ART. 57 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

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

- a) cessione del contratto, salva l'ipotesi di cui all'art. 56 del presente CSA;
- b) subappalto non autorizzato e/o in violazione di quanto previsto dall'art. 56 del presente CSA;
- c) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'I.A.;
- d) impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- e) inosservanza ripetuta delle norme igienico – sanitarie;
- f) utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi;
- g) casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale;
- j) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- k) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni del Comune in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto;
- l) interruzione del servizio salvo cause di forza maggiore;
- m) mancata attivazione del sistema informatizzato per la gestione della prenotazione e dei pagamenti dei pasti da parte dell'utenza scolastica;
- n) reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata;
- o) esito interdittivo delle informative antimafia espletate dalla Prefettura – UTG;
- p) totale delle penali annue superiore al 10% del totale del contratto.

#### **ART. 58 – MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI RINVENIENTI DALL'APPALTO**

A norma dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, modifiche e varianti al contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dal RUP. All'I.A. è vietato portare modifiche e varianti autonomamente.

Le modifiche e le varianti potranno intervenire nei seguenti casi:

1. servizi o forniture supplementari che si dovessero rendere necessari e non previsti nell'appalto iniziale. In tal caso il RUP darà conto che un cambiamento del contraente produrrebbe entrambi i seguenti effetti:
  - a) risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito dell'appalto;
  - b) comportamenti notevoli disguidi o una consistente duplicazione dei costi;
2. circostanze impreviste e imprevedibili, tra cui anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti; in tali casi le modifiche all'oggetto del contratto assumono la denominazione di varianti in corso d'opera.
3. Non alterazione della natura generale del contratto.

Le modifiche sopra indicate potranno essere apportate se l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50 per cento del valore del contratto. In caso di più modifiche successive, tale limitazione si applica al valore di ciascuna modifica.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'I.A. sarà tenuta all'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto e non potrà far valere alcuna pretesa di risoluzione, ai sensi dell'art. 106, c. 12 D.lgs. 50/2016.

Si applica, per quanto non previsto, l'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, nelle parti applicabili al presente appalto, anche per ciò che concerne la disciplina della cessione dei crediti dell'I.A. rinvenienti dall'esecuzione dell'appalto.

#### **ART. 59 OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato e contenute nell'offerta, l'I.A. avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto, incluse le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle riguardanti l'igiene ed aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, incluse altresì eventuali prescrizioni integrative emanate dagli organismi di controllo competenti.

Ai fini delle verifiche antimafia, l'I.A. si impegna a comunicare al Comune i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, chiamati a realizzare l'intervento in subappalto o le prestazioni complementari e accessorie, compresi i nominativi dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili": trasporto di materiali in discarica, smaltimento rifiuti.

L'I.A. si impegna a riferire tempestivamente al Comune ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei servizi nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'intervento. I suddetti obblighi dovranno essere recepiti anche dal contratto; si intende che tali obblighi non sono sostitutivi dell'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza.

#### **ART. 60 - DANNI**

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, derivano al committente o a servizi, a persone o a cose, è senza riserva di eccezioni a totale carico dell'I.A..

#### **ART. 61 - PAGAMENTI E TARIFFE**

L'I.A. praticherà direttamente all'utenza il prezzo per pasto presentato in sede di offerta fino alla scadenza del contratto, secondo quanto disposto dal successivo articolo.

Le uniche fatture che saranno emesse a carico dell'Ente nel corso di validità del contratto potranno riguardare soltanto i pasti la cui spesa è a carico del Comune e precisamente:

- i pasti consumati dal corpo docente e dal personale ATA, stimati in circa 2.000 unità all'anno;
- i pasti consumati da allievi beneficiari di esenzioni/agevolazioni in base ad apposita relazione dell'ufficio dei servizi sociali, stimati in circa 200 unità all'anno. In ogni caso risulta chiaro che per i pasti consumati da allievi beneficiari di esenzioni/agevolazioni, l'intervento economico del Comune diventa obbligatorio soltanto dopo la consumazione di un numero di pasti tale da raggiungere in ogni singolo anno scolastico la somma di € 2.500.00. Sino al raggiungimento di siffatto limite di spesa annua, pertanto, l'I.A. risponde direttamente ed esclusivamente.
- i pasti consumati da soggetti beneficiari di esenzioni/agevolazioni in base ad apposita relazione dell'ufficio dei servizi sociali, eventualmente fruitori dei servizi aggiuntivi a quello scolastico attivati su iniziativa dell'Amministrazione Comunale. La stima dei pasti consumabili da siffatta tipologia di utenza non è preventivabile per mancanza di dati informativi; si tratta in ogni caso di numeri irrisori.

Per ciò che attiene ai pasti prodotti per gli eventuali utenti fruitori dei servizi aggiuntivi a quello scolastico descritti nel presente CSA, le stesse provvederanno ad effettuare il pagamento direttamente all'I.A. con cadenza mensile/bimestrale, secondo le modalità individuate dall'I.A.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'I.A., ai sensi dell'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136, si obbliga:

- ad utilizzare, per i pagamenti connessi al contratto per il servizio in oggetto, apposito conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, da accendere o acceso presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A.;
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in argomento sul citato conto corrente dedicato e ad effettuarli esclusivamente tramite bonifico bancario o postale, fatta eccezione per i pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi. Resta fermo per tali ultimi pagamenti l'obbligo di documentazione della spesa;
- a riportare sul bonifico bancario o postale di cui al punto precedente, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG) comunicato dal Comune;
- a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato per le finalità del presente articolo entro sette giorni dall'accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'aggiudicataria per la richiesta di interessi di mora.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti all'I.A. per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui agli articoli precedenti fino all'emissione del relativo provvedimento.

#### **ART. 62 - REVISIONE PREZZI**

Durante il periodo dell'appalto, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'I.A. in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno scolastico completo di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/09/2023, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della Legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della L. 724/1994 e successive modifiche e integrazioni.

#### **ART. 63 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Comune verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

Quest'ultimo ha il compito di coordinare, controllare tecnicamente e contabilmente l'esecuzione del contratto, assicurandone la regolare esecuzione e verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali. Dopo che il contratto è divenuto efficace, si procederà a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

A seguito dell'ultimazione periodica delle prestazioni, il direttore dell'esecuzione, attraverso accertamenti e riscontri che ritiene necessari, procederà alla verifica della conformità della prestazione eseguita a quella pattuita, al fine di accertarne:

- la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore;
- la corrispondenza tra i dati risultanti dalla contabilità con i documenti giustificativi e con le risultanze di fatto.

A seguito della verifica sarà rilasciata l'attestazione di regolare esecuzione del servizio.

E' fatta salva la possibilità di effettuare dei controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

#### **ART. 64 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**

L'I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso, per consentire lo svolgimento del servizio.

#### **ART. 65 - 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. È esclusa la competenza arbitrale.

#### **ART. 66 - 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.

#### **ALLEGATI**

- 1. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE**
- 2. LINEE GUIDA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – ATS INSUBRIA**
- 3. LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA IN TEMPO DI PANDEMIA – ATS INSUBRIA**
- 4. DUVRI**



**ALLEGATO 1 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E ORGANOLETTICHE**

**DISPOSIZIONI GENERALI**

- Le derrate confezionate e sfuse devono pervenire ai luoghi di stoccaggio/preparazione correttamente etichettate ed identificate, secondo le vigenti normative in materia.
- Devono altresì essere presenti tutti i riferimenti identificativi necessari per consentire la rintracciabilità del prodotto, secondo quanto previsto dal Reg. CEE 178/2002.
- L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme al REG UE 1169/2011 e successive modifiche.
- Sono da escludersi prodotti contenenti O.G.M.
- Non è ammessa la presenza di grassi idrogenati in alcun alimento.
- Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono essere conformi al Regolamento (UE) 2018/848 e successive modifiche; le certificazioni devono essere sempre aggiornate e presenti nel punto di preparazione del pasto. Le confezioni dei prodotti alimentari devono essere sigillate, integre, pulite, senza rigonfiamenti, ammaccature, insudiciamenti e rotture.
- Per quanto riguarda i parametri chimici e microbiologici delle derrate alimentari, si fa riferimento alle vigenti normative in materia, che si intendono completamente richiamate. In particolare ci si riferisce a quelli riportati nel Reg. CEE 2073/2005 e successive modifiche, per le stesse categorie di alimenti, riferiti ad un'unica unità campionaria.



## **Tabelle merceologiche derrate alimentari**



### **BEVANDE E PREPARATI PER BEVANDE**

#### **Frullati di frutta**

Del tipo privo di zuccheri aggiunti, forniti in monodose da 200 ml circa, freschi pastorizzati da conservare a temperatura refrigerata o sterilizzati da conservare a temperatura ambiente, senza conservanti, in contenitore tetrabrik o flacone in PET, eventualmente diluibili in acqua minerale secondo le istruzioni del prodotto. Preferibile il tipo da singolo frutto.

I prodotti devono riportare sull' imballaggio:

- elenco degli ingredienti
- nome della ditta produttrice
- luogo di produzione
- il termine minimo di conservazione

#### **Spremute di agrumi**

Del tipo pastorizzato, prive di conservanti ed additivi, da conservare a temperatura refrigerata.



## CEREALI E DERIVATI

### **Pane comune e pane speciale**

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale (in quantità non superiore all' 1,7%), lievito naturale.

È ammesso l'utilizzo di pane del tipo "speciale", con aggiunta esclusiva di olio di oliva o olio extravergine di oliva, quale ingrediente dichiarato nella composizione, previo accordo con l'I.A. ed esclusivamente per le scuole dell'obbligo.

Il pane deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche:

- a) qualità: la farina deve essere di grano tenero, tipo 0, con caratteristiche reologiche ottimali per la panificazione; l'ottimale percentuale di glutine deve essere del 13 %, ma non deve essere inferiore al 12 %; è ammesso l'impiego di malto in farina nella percentuale dello 0,8 %; ceneri max 0.55 %
- b) è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
- c) lievitazione: la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti; la durata della lievitazione non deve essere inferiore a 14 ore;
- d) additivi: non è consentito l'impiego di alcun additivo; ne' prima, ne' dopo la panificazione;
- e) cottura: il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29 %;
- f) trasporto: il pane deve essere trasportato in contenitori di material lavabile, con adeguata e igienica copertura; gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. Possono essere utilizzati sacchi di carta, idonei al contatto con gli alimenti.
- g) ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi sensoriale il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;



- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Le pezzature saranno conformi alle diverse grammature previste per fasce di età.

### **Pane integrale**

A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in acqua massimo tollerato nel pane integrale è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 per il pane comune aumentato del 25%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere effettuata con le stesse modalità indicate per il pane comune e speciale.

### **Pane grattugiato**

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

### **Farina bianca di tipo 00 e 0**

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare la denominazione del tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di

produzione nonché la data della durata di conservazione.

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

### **Farina di mais per polenta**



Ottenuta dalla macinazione del mais, deve provenire dall'ultimo raccolto.

Deve essere ben conservata in sacchetti chiusi, meglio se sottovuoto, sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto.

Non è ammesso l'uso di farina precotta e le confezioni devono essere da 1kg.

## **PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE**

### **Crackers, fette biscottate, grissini, crostini**

Sono prodotti che dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti. Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993 n.283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "00" "0" e/o tipo "integrale", la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

È escluso l'uso di grassi animali. Per i crackers è ammessa solo la tipologia senza sale in superficie.

### **Pasta di semola di grano duro**

Le caratteristiche chimico fisiche sono quelle corrispondenti alle vigenti normative.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione. Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di infestanti, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Gli involucri contenenti la pasta devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione, il formato della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili, il termine minimo di conservazione, il tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento della forma ed assenza di spaccature. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Dopo cottura deve mantenere una buona e gradevole consistenza, non risultare molliccia e scotta.

Ogni centro cottura deve essere fornito del catalogo dei prodotti; deve essere



garantita l'alternanza dei formati.

### **Paste secche all'uovo**

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. Per 1 kg di semola, come citato nel DPR 187 del 2001 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola di grano duro).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal REG UE 1169/2011:

- Umidità massima 12.5%.
- Ceneri % su secco min 0.85 % - max 1,05 %.  
Cellulosa su secco min 0.2 % - max 0.45 %.
- Sostanze azotate min 12.5 %.
- Acidità max 5 gradi su 100 g di sostanza secca.
- Estratto etereo non inferiore a 2.80 g su 100 parti di sostanza secca.
- Estratto alcolico non inferiore a 4 g su 100 parti di sostanza secca.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal REG UE 1169/2011.

### **Pasta di pane**

Preparata con sfarinata di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel REG UE 1169/2011.

### **Pasta per pizza**

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale e olio extra-vergine di oliva.

Il trasporto della pasta lievitata per pizza dovrà avvenire in idonei contenitori chiusi non ermeticamente.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel REG UE 1169/2011.

### **Pasta per lasagne**

Si richiede un prodotto con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.

La pasta per lasagne deve essere esente da additivi chimici ed in particolare da conservanti e coloranti.

### **Pasta surgelata per lasagne e cannelloni**



Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, acqua e sale. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

L'etichettatura deve essere conforme al REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

### **Pasta sfoglia surgelata**

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di granotenero tipo "0", burro o olio, acqua, sale, eventualmente emulsionanti. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione.

L'etichettatura deve essere conforme al REG UE 1169/2011.

### **Gnocchi di patate, chicche di patate**

La confezione di gnocchi, freschi o surgelati, sotto vuoto o congelati, dovrà riportare la dicitura "gnocchi di patate", preferibilmente con la percentuale di almeno il 60% di patate o 70% di purea.

Non dovranno essere presenti latte ed uova.

La composizione indicativa è la seguente: acqua, farina di grano tenero, patate (fiocchi o purea) fecola di patate, sale, acido sorbico.

Freschi, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata. Devono essere privi di corpi estranei e di impurità; tra gli ingredienti non deve essere presente alcun antiossidante, conservante o emulsionante.

Dopo la cottura il prodotto deve mantenere consistenza solida ed elastica, con assenza di retrogusti amari o acidi.

### **Pasta speciale con ripieno**

Pasta fresca con ripieno di ricotta e spinaci o altra verdura, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata, o ripieni di prosciutto crudo.

Il ripieno deve essere privo di qualsiasi conservante o additivo, compresi gli



esaltatori di sapidità.

Devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, DM 264/98, DPR 187 del 2001 e succ. mod.) e prive di glutammato monosodico. E' consentito solo il sale come esaltatore di sapidità. La pasta deve essere composta da semola di grano duro ed almeno 4 uova intere di gallina (per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente, equilibrato e con assenza di retrogusti.

### **Semolino di grano duro**

Per la preparazione di semolino e gnocchi alla romana. Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge vigente. E' denominato - semola di grano duro - o semplicemente - semola - il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,50% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figurino la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 2 comma 8).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 - massimo 0,85.
- sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

### **Altri cereali (orzo, avena, farro)**

I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi di specie estranee.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni devono essere da 500 g - 1Kg, meglio se sottovuoto, e non presentare insudiciamenti esterni, né rotture.

### **Farro e spezzato di farro**

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture;



l'etichettatura deve essere confacente al REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

### **Miglio decorticato e avena**

I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipomicrobiologico. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

### **Orzo perlato**

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, deve essere inoltre privo di corpi estranei generici e semi infestanti.

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale (Legge 18/3/58 n. 325, sue modifiche e integrazioni).

### **Grano saraceno**

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

### **Cous-cous precotto**

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

### **Riso**

Il riso della varietà "Fino Ribe" con trattamento "parboiled" che non scuoce, deve essere in stato di perfetta conservazione. Non devono essere presenti indicatori di rancidità o di muffa. Il riso deve essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, vaiolati, ambrati, rotti, ecc.). I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura. Il riso deve essere messo in commercio in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti denominato come prescrive il decreto legislativo n°131 del 4 agosto 2017.



Per le minestre sarà utilizzato il riso della varietà "Arborio", avente le caratteristiche corrispondenti alle vigenti normative e già indicate per il riso parboiled.

### **Fecola di patate, tapioca, mais e amido di frumento**

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais.

Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

### **Quinoa**

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc..., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo

### **Amaranto**

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc..., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

## **CONSERVE E SEMICONSERVE**

### **Pomodori pelati da agricoltura biologica**

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione in latte di banda stagnata. Devono essere di colore vivo uniforme, interi, di odore a sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- avere colore, odore e sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo;
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura;



- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate ed esenti da qualsiasi tipo di alterazione (ammaccature, rigonfiamenti, ruggine, bombature...).

Le confezioni devono riportare la dicitura di provenienza da agricoltura biologica e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Regolamento (UE) 2018/848 e successive modifiche.

### **Passata di pomodoro**

Deve avere colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei; deve possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Confezionata in bottiglia di vetro.

### **Olive verdi e nere in salamoia**

Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo 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.

### **Tonno in scatola**

Al naturale o all'olio d'oliva, di prima scelta, a tranci, in confezioni originali esenti da visibili fenomeni di alterazione. Prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari e riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore rosa uniforme all'interno, consistenza compatta o uniforme, non stopposa e non deve presentare fenomeni di ossidazione, vuoti, macchie, anomalie o parti estranee (buzzonaglia, spine, pelle, squame, grumi di sangue).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate ed esenti da qualsiasi tipo di alterazione (ammaccature, rigonfiamenti, ruggine, bombature).

Il prodotto potrà essere utilizzato solo per le scuole medie.

### **Pesto**

In confezione di vetro, non deve contenere esaltatori di sapidità né anacardi.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare ottime caratteristiche igieniche. Sono ammessi i seguenti ingredienti:

basilico, olio di oliva o olio extravergine di oliva, grana padano o parmigiano reggiano, pecorino romano, pinoli, aglio, sale. È vietata l'aggiunta di additivi alimentari. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.



### **Confettura di frutta**

Deve essere di tipo "extra", vale a dire con un contenuto di almeno il 45% di polpa di frutta. Deve contenere la polpa di una sola specie di frutta e sono consentite solo pesca, albicocca, prugna, fragola e ciliegia. La confettura deve risultare gelificata, ben cotta, traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, foglie, piccioli, insetti, vermi, sabbia o altre materie estranee. Il prodotto deve essere privo di conservanti, edulcoranti sintetici, coloranti artificiali ed altri additivi. Dovrà essere conforme a quanto previsto nel D.Lgs. n. 50 del 20/02/2004.

### **Polpa di frutta**

Mousse cremosa, confezionata in vaschetta monoporzione da 100 g. Costituita esclusivamente da frutta, senza zuccheri aggiunti, senza conservanti e coloranti.

Gusti ammessi: mela e pera.

### **Miele vergine integrale**

Millefiori, acacia, medica o altri, di produzione nazionale, deve possedere i requisiti previsti dalla Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 179

"Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele"

All'esame organolettico non deve presentare sapore od odore estranei, non deve avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente.

### **Zucchero**

Deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 51 "Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana". Deve essere in confezioni originali integre e a tenuta, non deve presentare impurità o anomalie.

### **Sale grosso e fino**

Il sale grosso e il sale fino devono corrispondere in tutto alle disposizioni del D.M. 31.01.1997 n.106.

Il sale fino deve essere del tipo Iodato o Iodurato ai sensi della Legge 21.3.05 n.55.

### **Aromi (Origano, timo, rosmarino, noce moscata)**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non

devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente. È preferibile utilizzare il prodotto fresco quando possibile.

### **Zafferano**

Il prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stelo, con gli stimmi del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee. Lo zafferano in polvere deve essere fornito in confezioni sigillate contenenti bustine da g 1-2 (fino ad un massimo di 50 bustine), recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

### **Origano**

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente. Il prodotto dovrà essere fornito in confezione da kg 1.

### **Noce moscata**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame od insetti). La confezione da g 400 ca. deve essere in idoneo materiale per alimenti trasparente.

### **Lievito per dolci**

Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla legge vigente.

### **Aceto**

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve essere prodotto e confezionato secondo la normativa vigente. Il prodotto deve essere confezionato in bottiglie di vetro da 1 litro.

### **Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica**

Da utilizzarsi sia per le cotture sia come condimento a freddo. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g/100 g.

Limpido, privo di impurità, torbidità e depositi, dal sapore gradevole, colore dal verde al giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricordi quello delle olive.

Le confezioni, di vetro scuro o di metallo, devono essere da 1 a 5 litri, dotate di un idoneo sistema di chiusura e che permetta facilmente il travaso. Non ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

Dovrà riportare le indicazioni relative alla provenienza da agricoltura biologica



ed il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Regolamento (UE) 2018/848 e successive modifiche.

Per le cotture è ammesso l'utilizzo, previo accordo con l'Istituzione di olio d'oliva, confezionato in bottiglie di vetro o lattine metalliche, non ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

Le caratteristiche saranno quelle previste dalle normative vigenti.

### **Olio di semi di mais**

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione della legge 27/01/68 n.35.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico, comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Utilizzato solo a crudo, e per gli intolleranti all'olio di oliva.

### **Estratto per brodo vegetale**

Dado vegetale o estratto per brodo vegetale senza aggiunta di additivi chimici. È composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato (massimo il 5%), ortaggi misti (sedano, carota, cipolla, prezzemolo, pomodoro ecc.)

Da utilizzare esclusivamente per la preparazione di risotti e pasta in brodo presso le scuole primarie e secondarie.



## **CARNI**

### **Carne bovina fresca**

Le carni bovine fresche di origine nazionale o comunitaria, devono provenire da bovino adulto e vitello di prima qualità, in relazione alle classificazioni previste dalla normativa di settore.

Le carni di bovino adulto devono provenire da razze specializzate per la produzione di carne, appartenere alle classi di conformazione U (Ottima, profili convessi e sviluppo muscolare abbondante), o R (buona, profili rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato d'ingrassamento 2 (scarso, sottile copertura di grasso) secondo le griglie CE. Il colore deve essere rosso chiaro, la consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta con scarso tessuto connettivale grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapida e tenera. Le carni di vitello, appartenenti alle categorie V o Z, devono possedere le seguenti caratteristiche: colore da rosa a bianco rosato, consistenza muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso tessuto connettivale, tessuto adiposo distribuito uniformemente e consistenza dura.

Parametri igienico sanitari:

- La carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.
- Il pH deve essere al massimo 5.8.

I singoli tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle normative vigenti.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.05.1980 n. 327 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e +3°C e possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Potranno essere utilizzati i seguenti tagli di carne: Fesone di spalla, Scamone, Noce, Pesce, Magatello, Spinacino, Roast beef, Rosa.

### **Carne di bovino adulto, refrigerato e confezionato sottovuoto**

Descrizione: Le carni devono provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontari, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, allevati secondo Disciplinari di Produzione (controllati da organismi terzi indipendenti) o da organizzazioni che hanno ottenuto per le carni bovine unacertificazione volontaria di filiera controllata (rintracciabilità + gestione requisiti igienico-sanitari). Le carni devono provenire da animali provenienti da allevamenti registrati e macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, di età:



DIREZIONE SANITARIA

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA  
U.O.S. QUALITÀ DELLA NUTRIZIONE E STILI ALIMENTARI

bovino adulto: da 12 mesi ma non superiore ai 30 mesi, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

La razza dovrà rispettare l'elenco delle razze autorizzate e codificate dal Ministero della Salute, non potranno essere fornite razze note in Anagrafe Bovina Nazione con codice (ZZZ) denominate altre razze.

Categoria di appartenenza secondo la classificazione CEE/S EUROPE e dec. 30/08/2000 Modalità applicative del reg. (CE) n. 1760/2000:

**A/E3 (A= vitellone, E= sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3= stato di ingrassamento medio)**

**A/U3 (A= vitellone, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 3= stato di ingrassamento medio)**

**E/E3 (E= giovenca, E= sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3= stato di ingrassamento medio)**

**E/U3 (E= giovenca, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 3= stato di ingrassamento medio)**

La carne deve essere disossata, con frollatura di almeno 10 giorni per il bovino adulto, conservata alla temperatura di 0-4°, e successivamente commercializzata in confezioni sotto vuoto, nei tagli anatomici richiesti. Sulla base della resa del prodotto, il cuoco delle cucine comunali potrà scegliere un taglio anche se non specificato nel sottostante elenco per la preparazione consentita.

#### Quarto posteriore:

- Fesa: indicativamente per: scaloppe, arrostiti, spezzatino, umido;
- Noce con esclusione di geretto: indicativamente per: fettine e arrostito;
- Scamone: indicativamente per: bistecche, arrostiti, spezzatino;
- Filetto: indicativamente per: bistecche e cottura rapida;
- Sottofesa squadrata con magatello: indicativamente per: arrostiti
- Fetta di mezzo: indicativamente per: cotolette e involtini

#### Quarto anteriore:

- Reale senz'osso squadrato, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massimadi 2 cm: indicativamente per: carne tritata e polpette;
- Fusello e girello di spalla o rotondino di spalla: indicativamente per: arrostiti e lesso;
- Nocetta, scapino o copertina: indicativamente per: lesso
- Fermo o fesone di spalla: indicativamente per: arrostiti e affettato.

Per la preparazione di polpette e hamburger è richiesto che l'impasto non sia preparato con una solatipologia di carne ma nella seguente percentuale:

- 30% con tagli di quarto anteriore
- 70% con tagli di quarto posteriore



I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilagini, rifilati completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena iugulare.

Etichettatura: deve essere conforme alle seguenti normative e regolamenti: Reg. CE n° 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 2601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – dal 1.01.2002), DM 04/05/1998 n. 298 (classificazione carcase bovine). I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D. Lgs. n.286/2004, in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, e del Reg. CE n. 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile.

#### INDICAZIONI NECESSARIE SPECIFICHE

- Nascita Paese di Nascita che deve essere indicato per esteso e non in sigla
- Allevamento Paesi di Allevamento/ingrasso
- Macellazione e bollo CE Paese e numero di approvazione dell'impianto di Macellazione
- Sezionamento bollo CE Paese e numero di approvazione del laboratorio di Sezionamento
- Età dell'animale Espressa in mesi e/o giorni per la carne di bovini con più di 12 mesi
- Nome e ragione sociale del produttore e Sede dello stabilimento di produzione/confezionamento Bollo sanitario CE Conformemente al reg. CE 853/2004
- Codice di riferimento animale/ numero Lotto e ID animale Numero che identifica l'animale o il gruppo di animali numero di auricolare Categoria commerciale Es. vitellone
- Denominazione della razza, Taglio anatomico e Peso netto Es. Limousine, fesa, Kg. 4.5
- Indicazione della classificazione delle carcase secondo i Regolamenti Comunitari e recepimenti successivi (DM 04/05/1998 n. 298)
- Data di confezionamento e Data di scadenza

#### CONFEZIONAMENTO

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dall' ORD. MIN. 21/03/73 e succ. modifiche ed integrazioni, dal D. Lgs. n. 286/2004, in quanto applicabili e dei reg. CE n. 822, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, e del Reg. CE n.1935/2004 sue modifiche ed integrazioni.



Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, dovrà riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dell'allevamento. La carne sottovuoto non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge. I tagli anatomici dovranno essere confezionati sottovuoto e gli involucri e i materiali d'imballaggio dovranno essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

La carne bovina deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; essere esente da contaminazioni microbiche e fungine e priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana.

Si richiedono confezioni da 100 – 200 gr per la preparazione di diete.



## **CARNI AVICOLE**

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'art. 116 del regolamento OCM unica n. 1234/2007 istituisce le Norme di commercializzazione base per i prodotti dei settori delle uova, delle uova da cova e delle carni di pollame, dettagliate nell'allegato XIV dello stesso regolamento e successive modifiche.

Le carni di pollame devono essere fresche e/o sottovuoto provenienti allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti con bollo CE. Devono essere di classe "A". La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con dissanguamento completo.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazioni dei grassi.

I prodotti dovranno avere ottime caratteristiche igieniche.

### **POLLO**

#### **Petti di pollo**

Devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; la carne deve essere di colorito bianco roseo e tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, senza caratteristiche organolettiche alterate;

non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici devono assolutamente essere rispettati i tempi di sospensione;

deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna; il peso non deve essere inferiore ai 200/250 g.

Possono essere accettati petti di pollo surgelati, da utilizzarsi unicamente per la preparazione di diete speciali o in bianco, da distribuire in monoporzione; in tal caso il prodotto deve essere di origine nazionale, surgelato in IQF, confezionato ed etichettato secondo le vigenti normative; deve inoltre essere assolutamente privo di sale aggiunto come ingrediente o coadiuvante.

#### **Cosce e fusi di pollo**

Devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme fino a circa 150



grammi.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le cosce possono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica, e non disseccata, senza penne e piume né screpolature; devono essere esenti da fratture.

Ammessa la fornitura di prodotto privo di pelle.

Devono provenire da allevamenti nazionali ed essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. 26.03.1980 n. 327, con temperatura durante il trasporto tra -1 e + 4 °C.

Devono essere consegnati nella confezione prevista dalle vigenti normative ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme in vigore.

Le cosce di pollo nel taglio tipo "Germania" devono essere completamente spennate e spiumate, prive di pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche richieste e devono avere peso di circa 220 g con una tolleranza del 5% in più o in meno sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati a norma di legge.

### **Anche di pollo**

Denominate commercialmente anchette o sottocosse, devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme sino a circa g 150.

Questo taglio è ottenuto sezionando una carcassa a busto in corrispondenza dell'articolazione coxo-femorale e femore-tibiale; ha pertanto come base ossea il femore e non comprende assolutamente parti di schiena o carcassa. In questo taglio non deve essere presente pelle in eccesso. Le anche devono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e screpolature; esse devono essere esenti da fratture.

### **TACCHINO**

Le carni di pollame devono essere fresche e/o sottovuoto provenienti da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti con bollo CE. Devono essere di classe "A".

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie).

Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con un giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la



somministrazione. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore; i prodotti forniti devono presentare caratteristiche igieniche ottime.

### **Fesa di tacchino**

La fesa di tacchino fresca, di prima qualità, deve provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere priva di ossa e di parti legamentose; avere buon colorito e buona consistenza; essere di gusto gradevole e tenera; non presentare caratteristiche organolettiche alterate; non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna; il peso non deve essere inferiore a kg 2,5.



## **CARNI SUINE**

### **Lonza**

La carne suina deve essere di origine nazionale o comunitaria, provenire da suini magroni in buono stato di nutrizione.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.

La carne fresca deve presentarsi in perfetto stato di conservazione ed avere l'odore caratteristico di detto tipo di prodotto, non deve presentare segni di irrancidimento o essiccamento del muscolo in superficie, possedere colore roseo chiaro, tessitura compatta, grana fine e asciutta e non deve presentare succhi cellulari.

Parametri igienico sanitari:

- La carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- Il pH deve essere al massimo 6,2.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare eccesso di liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.05.1980 n.327 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e +3°C e possedere buone caratteristiche microbiologiche. I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

All'apertura delle confezioni non devono presentare odore anomalo.

## **SALUMI**

### **Prosciutto cotto di "alta qualità"**

Il prodotto deve rispondere quanto definito nel Decreto 21 Settembre 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria", in particolare all'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: UPDS% (acqua sul prodotto deadditivato e sgrassato) inferiore a 75,5%, acqua sul magro non superiore al 74% ; umidità assoluta non superiore al 70%, con tolleranza + 1% ; proteine 15-20%; ceneri 2-2,5%.

Deve inoltre essere senza polifosfati, senza lattosio né caseinati, senza esaltatori di sapidità, di forma tipica "a mandolino", di peso compreso fra i kg 6 e kg 8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; avere carne di colore rosa-



chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce integre. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

E' richiesto un prodotto privo di glutine, iscritto al prontuario degli alimenti previsti per la Celiachia. La composizione del prodotto deve rispettare l'art.1 e l'art. 9 del D.M. 21/09/2005 senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati.

### **Prosciutto crudo di Parma DOP disossato**

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è stata inizialmente giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4 luglio 1970 n° 506 ed è poi stata riconosciuta come DOP ai sensi del Regolamento CEE n.2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96. Deve essere ricavato dalla lavorazione delle cosce di suini ben maturi. Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (i pesi sono riferiti a prosciutti con osso). L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 55 - 58%.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e 'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Deve essere confezionato sottovuoto in idonei involucri che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla vigente normativa.

E' ammessa la fornitura di prodotto denominato "fiocco" di Prosciutto crudo di Parma.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5.5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%
- l'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori 30%.

### **Bresaola della Valtellina IGP**

Originaria della Valtellina, la bresaola deve essere ottenuta da fesa

bovina salata, asciugata e stagionata. La confezione deve riportare la dicitura "bresaola IGP".

Affinché si sviluppino gli aromi tipici, la stagionatura si deve protrarre per circa due mesi; il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso interstiziale.

Deve essere esente da difetti di conservazione sia superficiali sia profondi e non deve avere odore o sapore sgradevoli.

### **Speck Alto Adige IGP**

Lo speck è un tipo di prosciutto ottenuto dalla coscia del suino che viene sottoposto ad affumicatura e a una breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi) con sale, in appositi locali che vengono mantenuti a una temperatura che non supera i 20 °C. Il periodo di stagionatura dipende dal peso della coscia; generalmente il periodo varia dalle 20 alle 32 settimane. Ha forma appiattita ed allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso e dal caratteristico sapore in cui si fondono sia il gusto moderatamente salato, che quello speziato e affumicato. Il prodotto finito avrà un peso di circa 4,5 kg e un quantitativo di sale non superiore al 5%.

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione approvato nel 1996 e modificato dal PROVVEDIMENTO 2 febbraio 2017; in etichetta dovrà essere presente quanto previsto dal REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

### **Affettato di tacchino**

L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati e glutammato monosodico, sono ammessi i seguenti ingredienti:

- fesa di tacchino almeno al 85%
- acqua
- sale
- aromi
- conservante: nitrito di sodio

Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme



previste dal DPR 327/80, REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

## **UOVA E DERIVATI**

### **Uova**

Le uova dovranno essere fresche di categoria "A EXTRA" e avere peso da g 60 a g 65. Le uova di categoria "A EXTRA" sono le più fresche. La fascetta o l'etichetta indicante la categoria deve essere stampata o apposta in modo tale che nessuna indicazione riportata sull'imballaggio sia resa invisibile da detta fascetta o etichetta. Sulla fascetta o sull'etichetta è stampata, in caratteri corsivi di almeno 1 cm di altezza, l'indicazione "extra fino" seguita dalle due serie di cifre indicanti il settimo giorno successivo alla data d'imballaggio.

Trascorsi 7 giorni dalla data d'imballaggio, le uova "A EXTRA" diventano uova di categoria "A".

Le uova della categoria "A EXTRA" devono presentare le seguenti caratteristiche: guscio e cuticola: normali, puliti, intatti; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm, immobile; tuorlo: visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; sviluppo impercettibile; esente da odori estranei.

L'etichetta degli imballaggi deve contenere obbligatoriamente le indicazioni relative alla categoria di qualità e alla categoria di peso, il nome o la ragione sociale dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova, la data di durata minima di conservazione seguita dalla raccomandazione idonee di magazzinaggio e di utilizzazione, per le uova di categoria A e la data d'imballaggio per le uova delle altre categorie. Oltre alla data di durata minima e/o alla data di imballaggio, l'operatore può indicare sulle uova o sugli imballaggi che le contengono o su entrambi, al momento dell'imballo, anche la data di vendita raccomandata. Al momento dell'imballo, l'operatore può indicare sugli imballaggi la data di deposizione; in tal caso, essa deve essere indicata anche sulle uova contenute in detti imballaggi. La data di deposizione può essere tuttavia stampigliata sulle uova anche nell'azienda produttrice.

Da utilizzare solo per preparazioni che prevedono cottura completa.

Devono essere da produzione biologica e allevamento a terra.



### **Uova intere emulsionate pastorizzate**

Misto ottenuto dall'emulsione di tuorlo di uova nazionali, sgusciate fresche. Deve essere di colore giallo chiaro, pastorizzata e refrigerata in brick o contenitori sigillati a perdere, con chiusura a effrazione nelle pezzature da kg 0,500-1 e conformi al ~~D.Lgs. n.65 del 04/02/93~~.

Dovrà essere garantito il rigoroso rispetto della catena del freddo. Non saranno accettati recipienti recanti segni di manomissione e di trasporto inadeguato, come ammaccature o abrasioni.

L'esame microbiologico deve escludere la presenza di salmonelle, enterobacilli e di anaerobi S riduttori.

Devono essere da produzione biologica e allevamento a terra.

### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Devono essere di prima categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili e in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) essere omogenei e uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura.
- f) sugli imballi devono essere riportati tutti gli elementi utili ad una corretta identificazione del prodotto, ovvero: specie e categoria di appartenenza,
- g) pezzatura o calibro, nome del produttore, provenienza geografica. Il lotto di produzione se non riportato sugli imballi potrà essere indicato sulla bolla di consegna del prodotto.

Per le caratteristiche merceologiche generali si fa riferimento a quanto previsto nel Reg. CEE n. 1221/2008 e il Reg. UE 543/2011 in merito alle norme di commercializzazione generali dei prodotti ortofrutticoli.



Requisiti qualitativi minimi tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Tolleranza:

in ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Indicazione dell'origine del prodotto:

Deve essere riportato il nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Dovranno pertanto essere disponibili indicazioni in lingua italiana o in lingua comunque comprensibile senza dubbi interpretativi.

Per gli approvvigionamenti dei prodotti ortofrutticoli saranno utilizzati, salvo situazioni stagionali anomale o sfavorevoli, i seguenti calendari di disponibilità:

Calendario dei prodotti orticoli (salvo utilizzo di prodotti gelo)

Gennaio: barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, oste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

Febbraio: bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

Marzo: carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, songino, spinaci, verze.

Aprile: asparagi, carciofi, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.



DIREZIONE SANITARIA

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA  
U.O.S. QUALITÀ DELLA NUTRIZIONE E STILI ALIMENTARI

Maggio: asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

Giugno: asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

Luglio: barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

Agosto: barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

Settembre: carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca.

Ottobre: barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

Novembre: barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

Dicembre: barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, insalata, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

#### Calendario della frutta

Gennaio: arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca, kiwi.

Febbraio: arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini, kiwi.

Marzo: arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca, kiwi.

Aprile: banane, mele, pere, pompelmi, nespole, kiwi.

Maggio: fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne.

Giugno: albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine.

Luglio: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche.

Agosto: anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne.

Settembre: fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.



Ottobre: cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere, kiwi.

Novembre: arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi.

Dicembre: ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi, kiwi.

### **ULTERIORI SPECIFICHE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

#### **Mele (varietà Golden e Stark - Red Delicious, Starking)**

I frutti della categoria I devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà e per ogni frutto in possesso della colorazione minima in rapporto alla zona di produzione ed all'annata. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da gelo, da ruggine, striature cicatrizzate di origine meccanica.

#### **Pere (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference)**

devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele.

#### **Arance (varietà Bionde, Sanguigne)**

Contenuto minimo in succo 30-35%. I frutti devono essere interi, sani, esenti da alterazioni dovute al gelo, puliti, privi di umidità esterna anormale e privi da inizio di "asciutto" interno dovuto al gelo e da ammaccature, o estese lesioni cicatrizzate.

Sono tollerati lievi difetti di forma, colorazione, piccole cicatrizzazioni dovute a cause meccaniche, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti. Varietà Bionde: forma ovale, polpa compatta succosa, semi assenti o presenti in minime quantità, buccia giallo dorata. Varietà Sanguigne: con le caratteristiche specifiche delle seguenti varietà : Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale.

#### **Limoni (produzione Sicilia)**

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi. La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca della raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo del 20% per limoni verdelli e primofiore e del 25% per altri limoni. I limoni del tipo "Verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

#### **Mandarini - Mandaranci - Clementini**

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le arance. La



grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40 %. I frutti devono essere compatti, pieni, con scorza sottile.

### **Albicocche (produzione Emilia Romagna e Campania)**

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Devono essere raccolte quando sono mature ma ancora compatte. I frutti devono essere pieni, di colore rosso arancio, teneri ma non molli e ben succosi. Sono esclusi frutti immaturi, duri, verdognoli o giallo chiari e quelli troppo maturi, troppo teneri o deteriorati. Varietà Reale d'Imola, Tondo di Castiglione, Boccuccia.

### **Pesche (varietà a pasta gialla e a pasta bianca)**

Oltre ad avere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura, le pesche devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna e dalla Puglia. Si trovano tra fine maggio e settembre.

### **Uva (varietà Regina e Italia, produzione Puglia e Sicilia)**

Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati; privi di accentuata acinellatura, nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate. Matura da settembre a novembre.

### **Banane**

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Le dimensioni variano, a seconda delle varietà e vanno da 10-12 a 15-30 cm. In media un frutto maturo è costituito da circa il 60% di polpa e da circa il 40% di buccia. Devono essere piene, sode, non danneggiate. Se sono coperte da macchie brune sono completamente mature. I gambi devono essere intatti per essere conservate più a lungo. E' preferibile prodotto proveniente da commercio equo-solidale.

### **Prugne**

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché il frutto non ne risulti alterato. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Sono esclusi frutti immaturi, duri, discolorati. Produzione Emilia Romagna.

### **Fragole**

Devono avere massa polposa conica, globosa o cuoriforme, di colore vivo, dal roseo al rosso violaceo, calice verde. Il prodotto sarà richiesto nel periodo tipico di produzione. Produzione Veneto e Campania. Il periodo di maturazione va da aprile a giugno.



### **Ananas**

I frutti hanno forma di pigna dal peso variabile dai 400 g a 5 kg, con valori medi intorno ai 3 kg. I frutti devono essere compatti, pesanti per il loro volume, con una corona di foglie fresche, aroma fragrante, un bel colore arancio carico e una leggerissima separazione degli "occhi", cioè dei tanti piccoli frutti che lo costituiscono. Sono esclusi i frutti con "occhi" affossati o appuntiti, la pelle scorticata o foglie imbrunite. E' preferibile prodotto proveniente da commercio equo-solidale.

### **Cocomero (o Anguria)**

Hanno forma sferica o ovoidale, a seconda delle varietà, diametro di 15-20 cm. La buccia deve essere liscia, verde all'esterno e bianca all'interno, mentre il colore della polpa varia dal rosso al bianco sporco, a seconda delle varietà. Sono da evitare frutti eccessivamente maturi o immaturi o con parti deteriorate o ammaccate. Matura tra giugno e settembre.

### **Fichi**

Devono possedere le caratteristiche specifiche delle diverse varietà, sia per quanto riguarda il colore della buccia e della polpa che per la forma e la grandezza. I fichi devono essere maturi ma non ammuffiti, ammaccati o sfatti e non devono odorare di prodotto fermentato. Disponibili da giugno a ottobre.

### **Meloni**

La forma varia a seconda delle varietà, sferica, per i meloni cantalupi, sferica-ovoidale per i meloni reticolati. Il colore della polpa può essere giallo, arancio o verdastro. Sono esclusi i frutti eccessivamente maturi o immaturi, quelli ammuffiti o con ammaccature. E' disponibile da giugno a ottobre.

### **Pompelmi**

Deve essere della varietà rosata, con polpa rosata e scorza gialla con pigmentazione rosa. Il diametro raggiunge in media i 15 cm si trovano dall'autunno all'estate.

Gli ortaggi dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei; in relazione alle specie ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica e zona di provenienza;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente

- necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, eccetera).

### **Kiwi**

I frutti devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da quali leggere ammaccature o striature cicatrizzate di origine meccanica.

### **Patate (patate comuni e patate novelle)**

Devono essere di morfologia uniforme, con pezzature non inferiori a mm 45. Devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con radiazioni gamma.

### **Fagiolini**

Devono essere di buona qualità, e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Devono essere giovani e teneri, senza filo, praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto; i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

### **Carote**

Devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori o sapori estranei, prive di umidità esterna, intere e di aspetto fresco, senza segni di ammolimento. Non è ammessa la presenza di un colletto verde misurante più di un centimetro. Devono essere fornite carote novelle di provenienza da Liguria, Sicilia, Lazio, Veneto.

### **Cipolle**

I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm 40 a mm



30 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare i 20 mm. Le cipolle non devono essere molli ma ben sode, senza germogli verdi.

### **Pomodori**

I pomodori della categoria I devono essere di buona qualità. Essi devono essere sufficientemente turgidi, privi di difetti gravi, e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Possono avere leggere ammaccature. Sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona periduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali. Devono essere di produzione nazionale.

### **Zucchine**

Devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La polpa deve presentarsi carnosa e compatta. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di grammi 100/200.

## **ORTAGGI A FOGLIA**

Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudicano l'aspetto o la commestibilità. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra. Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 centimetri.

### **Insalata (varietà: Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Radicchio di Treviso, Lattuga a cappuccio e Iceberg).**

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Le insalate della categoria I devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudicano la commestibilità esenti da danni provocati dal gelo e da danni materiali e di colorazione normale in rapporto alla varietà. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato, le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.



DIREZIONE SANITARIA

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA  
U.O.S. QUALITÀ DELLA NUTRIZIONE E STILI ALIMENTARI

### **Finocchi**

Devono appartenere alla varietà dolce, coltivata per farne uso come verdura, cruda o cotta. Devono essere compatti, carnosì, senza aree imbrunite o ammaccate. Sono preferibili i finocchi tondi a quelli piatti.

### **Sedano**

Varietà bianca e verde. Deve essere commercializzato intero, con eventualmente, la parte superiore mozzata. La radice principale non deve essere lunga più di cm 5 e le coste non devono essere cave. L'aspetto esteriore dovrà essere regolare ed esente da tracce di malattia.

### **Cavoli verza (varietà sabauda)**

Con foglie tondeggianti di colore verde scuro, increspate, bollose, mentre all'interno si presentano, per effetto della mancata azione della luce, di un colore bianco striato. Da ordinarsi nella stagione invernale.

### **Cavolfiori**

Devono avere infiorescenza bianca o leggermente paglierina, sana, intera, compatta, non sfiorita, non intaccata da parassiti, immune da terra o da altre sostanze estranee. Sono ammesse le seguenti tolleranze relativamente ad ogni infiorescenza: piccole macchie di sole purché tali da non pregiudicare sensibilmente l'aspetto della infiorescenza, lieve peluria purché l'infiorescenza sia compatta.

### **Aglio**

Gli agli devono essere di buona qualità. Devono essere interi, di forma abbastanza regolare con bulbi sufficientemente serrati. I gambi dovranno essere dritti, spessi e bianchi, ramificandosi all'apice in foglie di colore verde scuro. Gli apici non dovranno presentare tracce di avvizzimento o di ingiallimento. Si distinguono per la consistenza in dure e tenere, e per la forma, in lunghe, piatte e tonde. Il colore varia dal bianco al violetto, a seconda delle varietà.

Barbabietola rossa

Radice tondeggiante di colore rosso scuro per la presenza di antociani (pigmenti rossi). Si trovano sul mercato, di solito cotte, lessate sotto cenere o al forno. La polpa deve essere tenera e ben cotta.

## **LEGUMI SECCHI**

Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. I legumi secchi dovranno sempre essere



utilizzati per la preparazione delle minestre, eventualmente anche per i secondi qualora il prodotto finale sia gradito.

Tipologie richieste:

- lenticchie: rosse, mignon e giganti
- ceci: piccoli e grandi
- fagioli: borlotti, cannellini, dall'occhio
- soja
- fave
- piselli spezzati
- mix di legumi misti

### **Lenticchie secche**

I legumi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Richieste: di Altamura.

### **Fagioli secchi**

I legumi secchi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

### **Pinoli in confezioni da g 100**

Le caratteristiche richieste riguardano la conservazione in contenitori sigillati, meglio in sottovuoto in luogo asciutto. Il prodotto si deve presentare pulito ed esente da corpi estranei. Assenza di insorgenza di muffe e marciumi. Origine nazionale o comunitaria.

## **PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI**

### Prodotti surgelati specifiche

Devono essere riparati e confezionati in conformità alla Legge 27.01.68 n. 32, D.D.M.M. 17.06.71, D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 gradi centigradi. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 27.01.1992 n.



110 e successive modifiche. In particolare, il suddetto decreto legislativo specifica che le confezioni devono: assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale, scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore ai  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Principali difetti dei prodotti surgelati:

- non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni;
- ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda;
- il test di rancidità deve risultare negativo.

### **VERDURE SURGELATE**

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Le verdure devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile e in condizioni ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere le caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione,



conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

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

Per tutti i prodotti il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

### **Minestrone surgelato**

Il prodotto deve essere composto da almeno undici tipi di verdure secondo le percentuali di riferimento sotto indicate: patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbe 6%, pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%. Le verdure impiegate, cubettate in mm 10x10 (esclusi i piselli), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità. Non dovranno inoltre presentarsi all'apertura delle confezioni eccessivamente sbriciolate e con presenza di "clusters" (ammassi di prodotto, sintomo di avvenuto scongelamento e ricongelamento del prodotto).

Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti.

### **Fagiolini fini surgelati**

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato; inoltre devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti.

### **Spinaci surgelati**

Il prodotto, pulito e surgelato in cubetti, deve essere sano, di colore brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei, sabbia e terra. Non dovranno essere presenti quantità eccessive di gambi ed erbe estranee.

### **Piselli fini surgelati**

Il prodotto deve essere sano, di colore brillante ed omogeneo, intero, di giusta maturazione, esente dai difetti previsti nelle specifiche Campden



Internazionale. Grado tenderometrico massimo 105. Non dovranno inoltre presentarsi all'apertura delle confezioni con presenza di "clusters" (ammassi di prodotto sintomo di avvenuto scongelamento e ricongelamento del prodotto). Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti.

### **Carote surgelate**

Devono risultare: accuratamente pulite, mondiate e tagliate in rondelle di diametro omogeneo, non superiore a 30 mm. Non dovranno essere presenti parti verdi (scollettature); non si devono rilevare fisiopatie e scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato.

### **Cavolfiore surgelato**

Devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato.

### **Erbette surgelate**

Il prodotto, pulito e surgelato in cubetti, deve essere sano, di colore brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei, sabbia e terra. Non dovranno essere presenti quantità eccessive di gambi ed erbe estranee.

### **Fagioli surgelati**

Devono risultare: accuratamente puliti, privi di fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa. Cultivar Richieste: Borlotto, Cannellino.

### **Gnocchi di patate surgelati**

I prodotti da fornire dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da additivi. Le materie prime impiegate nella produzione

dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

È preferibile un prodotto privo di uovo come ingrediente.

Per le scuole dell'infanzia ed i nidi dovranno essere forniti gnocchi di piccole dimensioni, per permettere un'adeguata masticazione del prodotto.

### **Pasta in fogli per lasagne surgelate**

Si richiede un alimento con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua e sale. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza sbollentatura. La pasta per lasagne deve essere esente da additivi chimici ed in particolare da conservanti e coloranti. Sono ammessi piccole quantità di olio vegetale non idrogenato utili al confezionamento.

### **Trancio base precotto per pizza surgelato**

Aspetto: spessore omogeneo, di altezza 5 mm a, forma regolare, rettangolare di dimensioni cm 50 x 30 ca.

Ingredienti ammessi: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, sale, lievito di birra, farina di cereali maltati.

Ammessa base precotta surgelata con aggiunta di passata di pomodoro come farcitura; ingredienti aggiuntivi ammessi: passata di pomodoro, piante aromatiche.

Non ammessi: strutto, zucchero.

## **PRODOTTI CONGELATI**

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -10°C, secondo quanto prescritto dal D.M. 26.03.1980 n. 327. Durante il deposito gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a -15°C. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8 °C + 1°C. E' vietato: lo scongelamento in acqua; congelare un prodotto fresco o già scongelato. Non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.



## **PRODOTTI ITTICI**

### **PESCE CONGELATO SURGELATO**

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs 531 del 30/12/92. Deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n.852, n. 853, n. 854 e n. 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo, dichiarata in etichetta. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

#### **Requisiti microbiologici**

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

#### **Limiti microbiologici**



Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n.2073/2005/CE.

#### Limiti chimici

Acidità pH < 8

TMA (Trimetilammina) 15 - 30 g/100 g

TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 30 g/100 g

TVN (Basi azotate volatili) < 25 mg/100 g

#### **Filetti o tranci di nasello, persico, limanda, platessa, merluzzo, halibut congelati**

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare : corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; bruciatura da freddo; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g se della categoria n. 4, a 80 g se della cat. n. 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH : < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici Nasello: glassatura 12%, calo peso 15% Platessa: glassatura max 20%, calo peso 30% deve essere conforme alla normativa vigente.

#### **Filetti di nasello congelato**

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve



essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare: corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; bruciatura da freddo attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g se della categoria n. 4, a 80 g se della cat. n. 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici, glassatura 12%, calo peso 15% deve essere conforme alla normativa vigente.

### **Filetti o tranci di persico**

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18 ° C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare : corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH: < 6,2 - 7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g



Parametri fisici, glassatura 12 %, calo peso 15 % deve essere conforme alla normativa vigente.

### **Filetti di Limanda**

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ . La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di  $1^{\circ}\text{C}$ . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo deve essere riportata in etichetta. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di  $15^{\circ}/20^{\circ}\text{C}$ . La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare: corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di limanda non devono essere inferiori a 80 g corrispondenti alla cat. n.3. Nei filetti di limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. Parametri chimici pH:  $< 6,2-7$  TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g TVN (Basi azotate volatili)  $< 30$  mg/100 g. Parametri fisici, glassatura 20 %, calo peso 30 % deve essere conforme alla normativa vigente.

### **Filetti di platessa**

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ . La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di  $1^{\circ}\text{C}$ . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo deve essere riportata in etichetta. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di  $15^{\circ}/20^{\circ}\text{C}$ . La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti non devono presentare: corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale/bruciatura da freddo; attacchi parassitari.



Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g corrispondenti alla cat. n. 3. Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina. Parametri chimici pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici, glassatura 20 %, calo peso 30 % deve essere conforme alla normativa vigente.

### **Filetti di merluzzo congelato**

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La Glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo deve essere riportata in etichetta. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare : corpi estranei; residui di sangue (coaguli- ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici, glassatura 10%, calo peso 15% deve essere conforme alla normativa vigente.

## **PESCE**

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

#### **Filetti di platessa (senza pelle)**

Colore bianco delle due facce, dorsale e ventrale, del filetto del pesce. Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

#### **Filetti di pesce persico del Nilo, filetti di merluzzo, filetti di trota**

Sono ottenuti da pesci decapitati, privati della coda, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto). Assenza di colorazioni anomale e

di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

### **Palombo in tranci**

I singoli tranci dovranno apparire di colorazione uniforme su tutta la superficie di taglio ed essere privi del rivestimento cutaneo (zigrino).

### **Seppie**

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Devono essere private dell'apparato visivo, dei visceri e delle mascelle cornee. È fondamentale per la garanzia di freschezza il rispetto dei due parametri di tempo e temperatura intendendo come tempo una conservazione non superiore a 3 giorni e come temperatura una conservazione non superiore a + 4° C.

Trattandosi di tranci e i filetti di pesce, lo stato di freschezza può essere valutato attraverso l'odore, il colore e la consistenza.

I filetti non devono apparire insudiciati e non devono essere presenti parassiti visibili.

### **Specie trota iridea *Oncorhynchus mykiss* – prodotto fresco**

#### Caratteristiche merceologiche

All'atto dell'immissione al consumo, le trote devono presentare le seguenti caratteristiche: dorso verdastro con una fascia rosea su entrambi i fianchi; ventre biancastro; macchiette scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale e caudale.

L'Indice di Corposità (Condition Factor) deve risultare rispettivamente entro il valore di 1,25 per pesci fino a 500 grammi ed entro 1,35 per pesci oltre i 500 grammi. L'Indice di Corposità è definito come  $(\text{massa}) \times 100 / (\text{lunghezza})^3$ , esprimendo la massa in grammi e la lunghezza in centimetri.

#### Caratteristiche chimico-fisiche

La carne deve presentare un contenuto in grassi totali non superiore al 6%. La carne è bianca o salmonata. La salmonatura, negli esemplari da allevamento, deve essere ottenuta utilizzando prevalentemente il pigmento carotenoidico astaxantina e/o carotenoidi di origine naturale.

#### Caratteristiche organolettiche

La carne si presenta compatta, tenera, magra con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, privo di qualsiasi retrogusto di fango.

Gli off-flavour del prodotto devono essere limitati, con tenori di geosmina inferiori a 0.9 µg/kg e la compattezza del muscolo deve essere caratterizzata da valori di forza massima a compressione maggiori o uguali a 4N.

#### Lavorazione e Confezionamento



Le operazioni di lavorazione devono avvenire in sale a temperatura controllata e comunque inferiore a 12°C.

Gli stoccaggi fra le varie fasi della lavorazione devono avvenire a temperature comprese tra 0 e +4°C in modo da mantenere le condizioni ottimali di conservazione.

In relazione alla tipologia merceologica, le trote vengono eviscerate, filettate e affettate.

Il prodotto lavorato deve essere posto in vendita in vaschette di polistirolo sotto film e/o casse di polistirolo sotto film e/o buste sottovuoto e/o confezionato in atmosfera modificata (ATM). In relazione alla tipologia merceologica, le trote vengono poste in vendita come prodotto fresco: intero, eviscerato, filettato e/o affettato. Gli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato hanno una taglia minima di 200g. Il prodotto messo in vendita come filettato e/o affettato ha un peso minimo di 90g.

### **Specie trota iridea "*Oncorhynchus mykiss*" e trota fario "*Salmo trutta morpha fario*" - prodotto surgelato**

Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle.

Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento. I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006) non deve superare la quantità di 0,5 – 1 mg/Kg di prodotto fresco.

Le tipologie di prodotto commercializzate sotto forma di FILETTI, non devono presentare:

- bruciature da freddo
- pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne\*
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

\*I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm.

È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Se il prodotto è congelato o surgelato dovrà avere le caratteristiche di legge dei prodotti



surgelati o congelati.

#### Trasporto

Il trasporto dovrà essere effettuato in contenitori isotermici se dal momento dell'acquisto al luogo di cottura trascorrono più di 30 minuti.

#### Etichettatura

Il pesce imballato refrigerato dovrà riportare informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del M.I.P.A.F.F. del 27.03.2002 – G.U. n. 84 del 10.04.2002 (che recepisce il Regolamento CE n. 104 del Consiglio del 17.12.1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Regolamento n. 2065/2001/CE, sue modifiche ed integrazioni).

#### Limiti microbiologici

Conformi a quelli riportati nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

### **Hamburger di filetto di trota iridea salmonata**

Il prodotto deve avere colore rosa chiaro e consistenza morbida, con carni ben amalgamate; deve essere preparato utilizzando i seguenti ingredienti:

- filetto di trota iridea salmonata (*oncorhynchus mykiss*) 70%
- patata precotta
- pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale)
- olio di semi di girasole
- sale

L'hamburger deve essere ottenuto dalla spellatura dei filetti di trota iridea salmonata, successivamente macinati con gli altri ingredienti e attraverso apposita formatrice prodotti nella classica forma.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0°e +4°C.

#### Denominazione ufficiale in lingua italiana - genere e specie

Platessa *Pleuronectes quadrituberculatus*

Platessa *Pleuronectes platessa*

Persico africano *Lates niloticus*

Nasello o merluzzo *Merluccius senegalensis*

Nasello o merluzzo *Merluccius bilinearis*

Nasello o merluzzo *Merluccius capensis*

Nasello o merluzzo *Merluccius paradoxus*

Nasello o merluzzo *Merluccius hubbsj*

Nasello o merluzzo *Merluccius productus*

Nasello o merluzzo *Merluccius australis*

Nasello o merluzzo *Merluccius polli*

Nasello o merluzzo *Merluccius polylepis*

Nasello o merluzzo *Merluccius gayi*



Nasello o merluzzo *Merluccius albidus*  
Nasello o merluzzo *Macroronus magellanicus*  
Nasello o merluzzo *Macroronus Novaezealandiae*  
Nasello o merluzzo *Macroronus capensis*  
Nasello o merluzzo argentato *Merluccius merluccius*  
Palombo *Mustelus mustelus*  
Palombo *Mustelus asterias*  
Palombo atlantico *Mustelus schmitti*  
Seppia *Sepia esculenta*  
Seppia *Sepia bertheloti*  
Seppia *Sepia japonica*  
Seppia *Sepia andreaana*  
Seppia *Sepia aculeata*  
Seppia *Sepia pharaonis*  
Seppia mediterranea *Sepia officinalis*  
Trota iridea  
Halibut



## **LATTE E LATTICINI**

### **Latte delattosato**

Latte ad alta digeribilità. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalle vigenti normative. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

### **Latte fresco intero o parzialmente scremato pastorizzato**

Il latte deve giungere allo stabilimento di confezionamento crudo, e sottoposto entro 48 ore dalla mungitura al processo di pastorizzazione (riscaldamento del latte a temperatura inferiore al punto di ebollizione ma superiore a 72°C per almeno 15 secondi). Il prodotto della mungitura al consumo deve presentare: contenuto in sieroproteine non inferiore al 14% delle proteine totali; prova della fosfatasi alcalina negativa; prova della perossidasi positiva.

Per quanto riguarda il latte parzialmente scremato il titolo di grasso deve essere compreso tra 1,5 e 1,8%.

Si precisa che i contenitori del latte devono essere idonei ed etichettati ai sensi della normativa vigente; devono riportare ben visibile la data di scadenza del prodotto.

### **Latte uht parzialmente scremato**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; deve essere di colore bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi; non deve presentare odore, sapore o colore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

### **Yogurt bianco e alla frutta**

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e alla frutta aggiunta,. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. 327/80 art. 47 e 52.

Il prodotto deve essere esente da additivi anche se presenti come residui della frutta aggiunta.

Confezioni da g 125.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere superiore a 0,8%.

### **Budino**

Dessert morbido e cremoso, prodotto a partire da latte intero pastorizzato o uht, privo di conservanti e coloranti.



Confezionato in vasetti da g 100, ammesso nei seguenti gusti: cacao, vaniglia, crem caramel.

### **Burro**

Deve essere quello denominato "burro fino di centrifuga" di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole; di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82%; un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 46; un numero di acidi volatili insolubili, compreso fra 2 e 3,5 e un numero di acidi volatili solubili, compreso fra 28 e 31, e una acidità (espressa in acido oleico) massima di 0,5%. Il burro deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti normative. I pani devono essere da 250/500 g e sigillati.

### **FORMAGGI**

Devono rispondere alle vigenti normative, in riferimento alle caratteristiche igienico sanitarie, alle modalità di confezionamento, all'etichettatura ed alle caratteristiche merceologiche.

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte. I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno. Non devono avere la crosta formata superficialmente né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino. Devono in ogni modo corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Le forme dei formaggi devono essere quelle consuete secondo gli usi di mercato.

In particolare i formaggi devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

#### **Crescenza - Matura**

Di prima scelta, con un minimo di grasso su secco del 50% e umidità non superiore al 50%, in confezione sigillate.

Deve essere di colore bianco-giallognolo e di sapore olce, la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. I conservanti devono essere assenti.



Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie irreprensibili e alla temperatura di 0°C / +4°C.

### **Mozzarella/Fiordilatte**

Ottenuta a latte vaccino fresco; contenuto medio in grasso 44% circa, contenuto di proteine intorno al 20%.

Formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera acidendo. Per questo deve essere conservata nel suo latticello a temperature relativamente basse.

Deve essere venduta in confezioni immerse o contenenti adatto liquido di governo, seguendo le disposizioni del D.P.R. 322/82 e della C.M. del 02/12/85. Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.

I conservanti dovranno essere assenti.

Deve essere indicata la data di scadenza, secondo il REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie idonee e alla temperatura di 0°C / +4°C.

### **Mozzarella per pizza cubettata**

Ottenuta da latte vaccino fresco, caglio, sale. Contenuto medio di grasso 44%. Il prodotto non deve contenere alcun additivo o conservante. Confezionata in vaschetta termosaldata in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, si presenta porzionata a cubetti di piccole dimensioni.

Ammessa anche nella tipica forma "a filone", previo accordo con l'I.A. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie idonee e alla temperatura di 0°C / +4°C.

### **Scamorza**

Formaggio a pasta filata e a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero. La pasta deve essere più asciutta di quella della mozzarella e del fiordilatte, con aroma caratteristico del latte di montagna.

Non deve essere né stagionata né affumicata. Tenore minimo di grasso su sostanza secca 44% circa.

### **Emmenthal**

Formaggio duro a pasta cotta ad alto valore nutritivo, con circa il 30% di proteine, il 45% di grasso, ed elevato contenuto in calcio. Deve avere le seguenti caratteristiche: crosta dura, colore giallo oro, pasta compatta ma morbida, colore giallo-burro, aroma ricco con leggero sapore di noci. Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grossezza di una ciliegia, dovuta a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione di acido lattico, durante 8-12 settimane di

stagionatura.

Deve essere indicato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

### **Provolone Valpadana**

Formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

Forma tipica a tronco conico. Sono ammesse anche le forme a pera, a melone, a salame, cilindriche.

La forma comune a pera è alta 36-45 cm, con leggere insenature longitudinali e base a calotta appiattita. Il peso può variare da 1 a 6 Kg (di solito tra i 4 ed i 5 Kg) con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. La crosta deve essere liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino. E' tollerata una leggera occhiatura. Il sapore deve essere dolce e butirroso alla media stagionatura di 2-3 mesi; grasso sulla sostanza secca: minimo 45%.

### **Parmigiano Reggiano**

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione del latte di vacca proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Prodotto dal 1° aprile all' 11 novembre. La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

Il formaggio stagionato usato da tavola o da grattugia presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate; colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; sapore della pasta caratteristico: fragrante, delicato, saporito ma non piccante; struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia; occhiatura minuta, appena visibile; spessore crosta circa 6 mm; grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Da utilizzarsi sia per la preparazione di piatti che come condimento.

### **Grana Padano**

Formaggio a denominazione di origine, PROVVEDIMENTO 14 ottobre 2019,

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Grana Padano» registrata in qualità di denominazione di origine protetta. Il grasso minimo deve essere il 32% su s.s, non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Non deve



presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, non deve presentare difetti esterni o marcescenze; deve presentare umidità del 30% con +/- 5%.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al REG UE 1169/2011 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Da utilizzarsi esclusivamente per la preparazione di piatti, non come condimento.

### **Ricotta**

Particolare tipo di formaggio, ottenuto dal siero residuo della cagliata. E' costituita dalla lattoalbumina del siero. Deve essere pastorizzata e confezionata all'origine in confezioni sigillate. I conservanti devono essere assenti.

Deve presentare struttura finissima, colorito bianco niveo e sapore particolarmente delicato. Viene venduta in forme piramidali, su cui restano i segni dei canestri nei quali viene posta a sgocciolare per 24 ore. E' un formaggio non maturo.

Caratteristiche:

- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto
- il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.
- alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora quindici giorni di conservabilità.

### **Robiola**

Formaggio molle da tavola, si produce in Lombardia o in Piemonte. Deve avere pasta molle, delicata, con un profumo che ricorda vagamente quello del tartufo; grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

### **Fontina**

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

### **Asiago**

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o

altro, dovuti a fermentazioni anomale o ltre cause; deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1-2 anni per il tipo "Allevo"; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

### **Italico**

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere il 50%
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

### **Primo sale**

Formaggio fresco, dal gusto delicato, prodotto da latte vaccino pastorizzato. Assenza di ammuffimenti della superficie, confezionamento preferibilmente sottovuoto.

### **Formaggio Tipo Quark**

Formaggio fresco, spalmabile, dal gusto acidulo e delicato. Confezionato anche in monoporzioni da circa 60 – 100 g, deve rispondere alle normative vigenti.

# Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica



**Direzione Sanitaria**

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO**



## Sommario

Introduzione .....	pag. 3
Il Capitolato speciale d'Appalto.....	pag. 4
Le Tabele dietetiche.....	pag. 18
Le diete etico – religiose.....	pag. 31

*Le ricette sono pubblicate sulla stessa pagina del sito di ATS Insubria in file allegato*



## INTRODUZIONE

L'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale; una corretta alimentazione è fondamentale per mantenere buone condizioni di salute. I bambini in età prescolare e scolare sono i soggetti più esposti ai potenziali rischi provocati da un'alimentazione quantitativamente e qualitativamente non adeguata.

L'educazione alimentare rappresenta uno strumento utile per ottenere comportamenti alimentari corretti ed indurre scelte alimentari consapevoli, soprattutto se le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia. In quest'ottica, il pasto consumato a scuola, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini e rappresenta anche un'opportunità educativa. La ristorazione scolastica, infatti, si presta ad interventi di tipo preventivo ed educativo oltre che nutrizionale.

ATS Insubria, recependo le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", emanate nel 2010 dal Ministero della Salute, ha predisposto uno strumento che permette ad ogni Scuola o Comune la strutturazione di un menù adeguato sul piano nutrizionale, capace di tenere conto delle disponibilità, sia in termini di attrezzature che di gestione, e di un capitolato d'appalto che preveda i requisiti minimi per fornire un servizio di ristorazione qualitativamente idoneo. Il documento, rivolto a tutti gli operatori della refezione scolastica, nasce dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Le "Linee di indirizzo" sottolineano l'importanza della qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo fermi i principi di sicurezza alimentare e valorizzando la realizzazione di una ristorazione coerente con le tradizioni locali.

Il pasto consumato nella mensa scolastica è un'occasione di educazione al gusto, con la possibilità di nuove esperienze gustative per un'alimentazione arricchita sul versante nutrizionale e sensoriale. A tal fine è opportuno che gli interventi di educazione alimentare coinvolgano gli insegnanti, gli addetti al servizio, i genitori e i ragazzi, facendo sì che la ristorazione scolastica diventi uno strumento di promozione dei corretti stili di vita.

# Il capitolato speciale d'appalto

## CRITERI PER LA DEFINIZIONE DEL CAPITOLATO.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica, per essere efficiente deve rispondere a criteri **qualità, salubrità e gradimento** che devono essere definiti mediante la formulazione di un Capitolato d'appalto che rappresenta il documento nel quale devono essere chiaramente espressi i vincoli contrattuali tra l'azienda che fornisce il servizio e l'ente committente (scuole).

Il capitolato deve essere definito:

- per i **Comuni** e **Scuole paritarie** che gestiscono il servizio con proprio personale interno e che, quindi, acquistano solamente le forniture alimentari;
- per gli **enti** o **strutture** che affidano il servizio parzialmente o completamente all'azienda esterna.

**Il capitolato deve:**

- 1- riportare i criteri ispirati alla promozione della salute e ad esigenze sociali;
- 2- presentare requisiti misurabili nell'ambito di qualità, economicità, efficacia, trasparenza, correttezza.

Gli impegni dell'amministrazione devono essere chiari e trasparenti e devono poter essere misurati mediante verifiche ispettive periodiche sia nel caso della gestione diretta che in quella indiretta.

Tra gli standard di servizio devono essere chiaramente espresse anche le modifiche dietetiche apportate per motivi etico-religiosi e sanitari (allergie/intolleranze) che devono essere dichiarate a tutti gli utenti, agli uffici di controllo e alla commissione mensa, mediante l'impiego di una **carta del servizio**.

Il Capitolato deve rappresentare un'occasione per definire non solo i **requisiti igienico-nutrizionali** degli alimenti e del servizio, ma deve anche poter impostare una **politica di educazione alimentare** perseguendo gli obiettivi della salute collettiva e della **salvaguardia dell'ambiente**.



L'affidamento del servizio di ristorazione deve essere effettuato in conformità alle disposizioni di cui al **DPCM 18 novembre 2005 (Codice dei contratti pubblici)** e al **D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163**.

La valutazione della qualità dell'offerta in sede di gara d'appalto, ha come riferimento una serie punti sui quali deve essere posta particolare attenzione:

- alimenti a filiera corta, alimenti che comunemente vengono definiti a "Km 0", che siano quindi preferibilmente locali e che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di giungere sulla tavola. Per incrementare l'impiego di tali prodotti, in sede di gara d'appalto vengono attribuiti punteggi differenti in base alla provenienza dei prodotti stessi. Ovviamente, l'impiego di prodotti ortofrutticoli freschi deve essere strettamente in relazione con i criteri di coerenza della stesura del menù;
- tempi di trasporto di alimenti e pasti, dando maggior rilievo a un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Risulta utile definire un requisito di massima per i pasti a legume caldo;
- l'organizzazione del servizio con particolare riferimento ad aspetti specifici come per la preparazione e distribuzione delle diete speciali, porzionature, ecc.;
- somministrazione di uno spuntino a metà mattinata e durante il pomeriggio (frutta anche IV gamma );
- alimenti DOP, STG, IGP e altre connotazioni locali;
- impiego di prodotti a ridotto impatto ambientale (sia alimentari che non, come i prodotti per la pulizia e la sanificazione);
- prodotti del mercato equo e solidale;
- prodotti biologici.

Non da ultimo assumono rilevanza anche:

- le forniture delle attrezzature da cucina;
- l'insonorizzazione dei refettori;
- la manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature e locali;
- la sostituzione di arredi ed attrezzature;
- la ristrutturazione dei locali entro definiti limiti di tempo;
- la formazione del personale e sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute;
- il monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non riutilizzati;
- il recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati;
- il monitoraggio costante della soddisfazione dell'utenza.



I titoli principali da trattare nel Capitolato sono:

### **1. Oggetto dell'appalto**

Definizione delle prestazioni e delle forniture richieste e il modello operativo del servizio desiderato nonché, la tipologia di servizio, le attività appaltate, l'impiego di cucine proprie o di terzi, la distribuzione di pasti preparati in loco o in centri di cottura. Qualora sia possibile, è da preferire la preparazione di pasti in loco; è fondamentale ridurre al minimo l'intervallo tra preparazione e distribuzione. Il modello operativo richiesto deve essere individuato anche in relazione alla popolazione a cui è rivolto, definendo la dimensione numerica degli utenti, le fasce di età, le necessità fisiologiche, patologiche, etico-religiose, le eventuali disabilità. Non da ultimo devono essere definite anche tutte le prestazioni inerenti alla progettazione, all'esecuzione di lavori, alla manutenzione preventiva e correttiva.

### **2. Menù**

I menù di base, le diete speciali, e le relative ricette e grammature redatte da personale professionalmente qualificato, devono essere presenti nel Capitolato. Devono essere definiti sia la merceologia dei prodotti impiegati, che il modello organizzativo del servizio che si intende effettuare. Nel caso di diete speciali, la loro produzione, deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di specifico documento che deve essere allegato.

Il menù stabilito deve:

- essere sottoposto a verifica di conformità, giornalmente, in modo tale da garantire lo standard di qualità. Eventuali modifiche dello stesso devono essere prontamente comunicate, motivate e accettate dal committente;
- rispondere a caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale;
- essere esposto pubblicamente;
- essere preparato su almeno 4 settimane, al fine di evitare ripetizioni e deve essere distinto in estate – inverno in modo tale da prediligere l'impiego di prodotti stagionali;
- presentare, per le 4 formulazioni settimanali, primi piatti costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati secondo le ricette della tradizione spesso associati a verdure, ortaggi, legumi per garantire la varietà di sapori e di elementi nutrizionali;

- presentare secondi piatti costituiti da carni bianche, rosse, pesci, salumi, uova, formaggi, legumi con preparazioni e quantitativi idonei alle fasce di età corrispondenti. Ciascun piatto deve prevedere un contorno di verdure (patate non più di una volta a settimana e inserite in un pasto povero di carboidrati);
- prevedere l'impiego di pane non addizionato di grassi, con un quantitativo di sale ridotto;
- includere il consumo di frutta di stagione, di almeno tre tipologie differenti, a rotazione nell'arco della settimana, eventualmente già pronta al consumo (IV gamma);
- specificare l'impiego di olio extravergine di oliva come condimento sia a crudo che a cotto e l'uso di burro soltanto per preparazioni tradizionali (risotti, besciamella);
- prevedere un ridotto impiego di sale e qualora previsto deve essere rigorosamente iodato.
- Prevedere uno spuntino di metà mattinata costituito da un frutto, in quantitativi differenziati per le varie fasce di età.

In occasione di visite di istruzione, deve essere previsto un "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata, contenente il necessario per un pasto completo e privo di alimenti in scatola.

E' possibile prevedere in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, un menù alternativo con alimenti tradizionalmente impiegati in quella occasione (Natale, Pasqua, ecc..).

Devono essere formulati anche menù per particolari esigenze etico religiose, per le quali è sufficiente una semplice richiesta dei genitori. In queste Linee guida sono presenti le indicazioni per le diete etico religiose.

Deve essere sempre previsto un menù per casi di emergenza, dovuti a problematiche di varia natura (meteorologica, logistica, disservizi occasionali, motivi logistici, ecc.). Può essere previsto in ogni scuola, il mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia, che devono essere idoneamente conservati e periodicamente sostituiti, sempre dopo comunicazione al committente del servizio.

### **3. Prodotti alimentari**

Tutti i prodotti che vengono impiegati nel servizio ristorazione, devono essere conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria. Ogni alimento, che si vuole utilizzare, deve essere individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, agli ingredienti, alla conservabilità, allo

stato di conservazione, alla shelf-life, al confezionamento, all'imballaggio, alla filiera, alla sensorialità. Chi gestisce il servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti mediante l'impiego di schede tecniche di prodotto. Solo i prodotti definiti idonei dal committente troveranno impiego nel servizio. Ogni modifica apportata alla fornitura di prodotti alimentari, deve essere preventivamente comunicata al committente del servizio che valuterà la congruità delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego. Il committente, ha la facoltà di richiedere i certificati per ciascun prodotto in modo da verificare la qualità dichiarata e prevista dal contratto, nonché segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato. Devono essere fatti periodici campionamenti delle materie prime al fine di garantirne la qualità in ogni fase della lavorazione.

L'azienda appaltatrice ha l'obbligo, di selezionare e verificare l'ottemperanza dei fornitori delle materie prime a criteri oggettivi ben definiti, sia in termini di affidabilità, sia in termini di costanza nel rapporto qualità/prezzo dei prodotti offerti.

Proprio per tale motivo viene richiesta un relazione tecnica riportante, in modo sintetico, le caratteristiche di produzione, l'organizzazione aziendale, con particolare attenzione ai passaggi di acquisizione prodotto-mantenimento-distribuzione-consegna.

Non da ultimo, deve essere definita la vita residua della merce, che deve essere garantita contrattualmente. Indicativamente, in fase di approvvigionamento, potrebbe essere richiesta per i prodotti una vita residua del termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

#### **4. Personale**

L'esecuzione del contratto, deve essere affidata a personale alle dipendenze della ditta o all'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato dal committente.

Su tali contratti il committente vigila per verificare l'ottemperanza alle norme vigenti. Il responsabile operativo del contratto deve essere una persona professionale, con esperienza adeguata e con deleghe aziendali evidenti.

Relativamente al personale addetto alla produzione e alla distribuzione dei pasti, il capitolato deve prevedere indici misurabili e verificabili, che esprimano il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai commensali da servire, ed alle superfici da riordinare. E' bene che tali indici siano già espressi in capitolato dal committente, se questi è in grado di definirli su esperienze già consolidate. In caso contrario, gli indici di produttività, attraverso i quali va costituito l'organico dedicato, possono essere proposti dalle ditte in sede

di offerta e costituire un ulteriore elemento di valutazione, se richiesti nel bando o nella lettera di invito. Risulta quindi opportuno che il committente, con analoga modalità, richieda una formazione di base ed un aggiornamento continuo in relazione alla situazione organizzativa ed alla tipologia di utenza del servizio da prestare.

## **5. Igiene**

Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente. Vengono inclusi gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Il piano di autocontrollo, deve definire le modalità e le periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti, e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

## **6. Trasporto e distribuzione dei pasti**

Il piano di trasporto dei pasti, viene elaborato e gestito dal gestore del servizio e deve essere rispettato ed eventualmente rivisto al fine di migliorarlo.

Ogni trasporto verso le sedi di somministrazione dei pasti deve essere effettuato riducendo il più possibile i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

Per il trasporto dei pasti devono essere impiegati materiali isotermici o termici idonei, ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il corretto mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali delle pietanze. Anche i mezzi adibiti al trasporto devono essere conformi alle norme vigenti.

E' obbligatorio, prevedere alla manutenzione e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale da evitare episodi di insudiciamento e contaminazione degli alimenti durante il trasporto.

I pasti possono essere trasportati in mono o pluri-porzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione degli alimenti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente.



E' importante inoltre, rispettare le norme circa il dimensionamento del refettorio e lo spazio a disposizione per ogni bambino, nonché l'adeguatezza delle strutture per il mantenimento della temperatura (carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).

### **7. Valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica**

Il committente deve prevedere una valutazione della conformità attraverso requisiti oggettivi e misurabili.

Il sistema di valutazione deve essere in grado di individuare errori, non conformità, inefficienze e responsabilità sino ad arrivare all'individuazione e alle eliminazione delle cause.

### **8. Valutazione e gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione della produzione di rifiuti**

Nelle realtà scolastiche dovrebbe essere valutata l'esistenza di eccedenze e/o di avanzi alimentari ricercandone le cause, al fine di perseguire obiettivi di riduzione e riutilizzo. Proprio a tal fine possono essere messe in atto iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà in cui le scuole siano coinvolte.

Molta attenzione deve essere anche posta sullo smaltimento dei rifiuti diversi dagli alimenti (confezioni, imballaggi, stoviglie, posate, ecc..).

### **9. Penali**

Tale capitolo, dovrà prevedere delle penali adeguate, in seguito alla mancata fornitura, totale o parziale del pasto e dei suoi componenti e per ogni difformità quantitativa/qualitativa rispetto al capitolato.

Occorre dunque, definire con chiarezza, le penalità previste nonché le modalità e i criteri per la loro applicazione.

E' opportuno prevedere L'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica secondo un capitolato con requisiti oggettivi e misurabili, deve prevedere una loro valutazione di conformità, in modo continuo e costante, da parte del committente nei confronti della ditta appaltatrice. I capitolati per la fornitura di materie prime alimentari e i servizi nelle mense scolastiche, non devono prevedere clausole di tipo merceologico ma anche inserire precisi requisiti di prodotto e di processo e relativi criteri valutativi.



Il sistema deve essere in grado di individuare errori, inefficienze, non conformità e responsabilità, effettuare un'accurata analisi degli errori e delle azioni correttive adottate, sino ad arrivare all'eliminazione delle cause.

È opportuno prevedere:

- specifiche e proporzionate applicazioni di penali per gli aspetti del capitolato che si intendono salvaguardare, indicando l'importo della sanzione da pagare e lo standard qualitativo e/o quantitativo il cui mancato rispetto porta a sanzione;
- graduale applicazione delle penali secondo un meccanismo di progressione che consenta un semplice richiamo per violazioni lievi e penalità crescenti fino alla risoluzione del contratto, in caso di rientrate inadempienze e/o responsabilità, diretta in eventi di grave entità, nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.



### TABELLA (\*) PER L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DELLE RELATIVE ATTIVITA'.

Il committente sceglie il servizio che intende appaltare e, in base alla scelta effettuata, trova nella prima colonna le attività da richiedere per garantire il servizio. Alcune attività sono opzionali, pertanto vengono indicate come facoltative (F).

#### Produzione dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Lavaggio delle stoviglie	F

**Somministrazione dei pasti**

<b>Attività da richiedere</b>	<b>Attività facoltativa</b>
Progettazione del servizio	
Pulizia e sanificazione ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione pasti	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Produzione e somministrazione dei pasti.**

<b>Attività da richiedere</b>	<b>Attività facoltativa</b>
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F



Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

### Produzione e trasporto dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti.**

<b>Attività da richiedere</b>	<b>Attività facoltativa</b>
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna dei pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti con progettazione del menù**

<b>Attività da richiedere</b>	<b>Attività facoltativa</b>
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

**Fornitura prodotti alimentari e non alimentari.**

<b>Attività da richiedere</b>	<b>Attività facoltativa</b>
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Confezionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	F
Trasporto e consegna di prodotti alimentari e non alimentari	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

\*Elaborata da Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI)

# Le tabelle dietetiche

## LA SANA ALIMENTAZIONE

Le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (consultabili sul sito Internet [www.inran.it](http://www.inran.it)) ribadiscono la necessità di incoraggiare i bambini e i ragazzi al consumo di un'ampia varietà di alimenti che assicurino il corretto apporto di proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, e vitamine.

Sono state identificate delle **indicazioni fondamentali**, a fronte di quelli che sono gli errori maggiormente diffusi:

1. consumare una prima colazione adeguata e nutriente.
2. suddividere opportunamente l'alimentazione nel corso della giornata:
  - colazione: che deve coprire il 15% delle calorie giornaliere, deve essere costituita da alimenti ricchi di nutrienti e di facile consumo come latte, yogurt, fette biscottate, miele, spremute, o frutta fresca, marmellata, ecc.
  - spuntino: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
  - pranzo costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana
  - merenda: costituisce il 5%-10% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.



Gli alimenti utilizzati sono:

- *LATTE INTERO CON EVENTUALE AGGIUNTA D'ORZO*
  - *YOGURT NATURALE E/O ALLA FRUTTA SENZA ADDITIVI*
  - *GELATO ALLA FRUTTA*
  - *TÈ DETERMINATO SENZA ZUCCHERO CON BISCOTTI SECCHI*
  - *MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA*
  - *FRUTTA COTTA*
  - *SPREMITA D'ARANCIA*
  - *TORTA ALLO YOGURT NON CONFEZIONATA*
  - *PANE E MARMELLATA*
  - *PANE FRESCO A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1,7%)*
  - *POP CORN OCCASIONALMENTE SENZA SALE E BURRO.*
- cena: rappresenta un momento di riequilibrio nutrizionale della giornata alimentare e deve coprire il 30%-35% dell'apporto calorico quotidiano; è composta da alimenti differenti rispetto a quelli consumati durante il pranzo, sono da preferire piatti liquidi come, passati di verdure e minestrone se a pranzo si è consumata pasta asciutta; anche a cena si consiglia di consumare il secondo piatto accompagnato da verdura, e la frutta.

## Fabbisogni in energia e in nutrienti

**Nell'elaborazione della tabella dietetica per la scuola dell'obbligo si è fatto riferimento a:**

- "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione ITALIANA" ( S. I. N. U.) – quarta revisione 2012) LARN, da cui sono stati estrapolati i range relativi alle diverse classi di età.
- "Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana" (revisione 2003) per quanto riguarda le indicazioni di massima circa le porzioni.
- "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" - maggio 2010



## Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti a PRANZO per le varie fasce di età

	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
<b>Energia</b> (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	582	767	1013
<b>Proteine g</b> (8-12% del pasto)	12-18	15-23	20-30
<b>Grassi g</b> (30-35% del pasto)	19-23	26-30	34-39
<b>Grassi saturi g</b> (<10%)	<6	<9	<11
<b>Carboidrati g</b> (50-55% del pasto)	78-85	102-112	135-148
<b>Carboidrati semplici g</b> (<15%)	<23	<30	<40
<b>Ferro mg</b>	5	6	9
<b>Calcio mg</b>	280	350	420
<b>Fibra g</b>	5	6	7,5

L'apporto calorico è da intendersi come media.

### Il pasto sarà composto da:

Primo piatto  
Secondo piatto  
(eventualmente un piatto unico)  
Contorno  
Olio extravergine di oliva  
Pane  
Frutta  
Acqua



## Tabella quantitativa per le varie fasce di età

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti e glassatura (nel caso di prodotti surgelati) se non diversamente specificato.

	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado	
		Grammi	Grammi	Grammi	
PRIMI PIATTI	Pasta o riso, orzo... asciutti	50	60	80	
	Pasta o riso in brodo o crostini	25	30	40	
	Tortellini freschi o ravioli di magro	80	100	120	
	Gnocchi	120	150	200	
	Farina mais per polenta	50	60	80	
	Base per pizza	80	100	120	
	<b>CONDIMENTI PER PRIMI ASCIUTTI</b>				
	Olio extravergine d'oliva (es. pasta all'olio, pasta agli aromi,...)	5	6	7	
	Burro a crudo solo per risotto	5	6	7	
	Pesto alla genovese	10	10	15	
	Pomodoro pelati	50	60	70	
	Verdure per sughi	q.b.	q.b.	q.b.	
	<b>INGREDIENTI PER PRIMI IN BRODO</b>				
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (solo se necessario)	5	5	5	
	Verdure per minestrone, passati e creme	80	100	120	
	Legumi secchi	10	15	20	
	Legumi freschi o gelo	30	45	60	
	Patate	30	40	60	



Alimenti		Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>Carne:</b> pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	40	50	60
	<b>Pesce:</b> filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo...	50	60	80
	<b>Legumi secchi</b>	30	40	50
	<b>Legumi freschi/surgelati</b>	90	120	150
	<b>FORMAGGI</b>			
	<b>Formaggi a pasta molle:</b> mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio...	30	40	50
	<b>Formaggi a pasta dura:</b> Parmigiano reggiano, grana padano, italo, emmenthal, asiago, latteria	20	30	40
	<b>Ricotta</b>	40	50	100
	<b>Uova</b>	1 (50 g)	1+1/2 (75 g)	2 (100g)
	<b>Prosciutto cotto, crudo, bresaola</b>	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>PIATTI UNICI (esempi)</b>	Pizza margherita (peso cotto)	120-150	150-200	200-250
	Pasta + legumi secchi	50+30	60+40	80+50
	Pasta al ragù	50+40	60+50	80+60
	Pasta* al ragù di pesce**	50+30	60+40	80+50
	Pasta* con formaggio fresco**	50+30	60+40	80+50
	Lasagne alla bolognese:			
	pasta all'uovo secca +ragù+besciamella/formaggio	50+20+20	60+25+30	80+40+40
	Pasta all'uovo fresca + ragù + besciamella/formaggio	80+20+20	100+25+30	140+40+40
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Burro a crudo solo per besciamella	5	6	7	



Alimenti		Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
<b>CONTORNI</b>	Insalata in foglia	40	50	70
	Verdura cruda	100	120	150
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200	250	300
	Patate come contorno (in associazione piatto in brodo)	100	120	150
	Olio extravergine d'oliva	8	10	12
<b>FRUTTA</b>	Frutta	100	150	200
	Banane, uva, cachi, fichi	50	80	100
<b>Pane a ridotto contenuto di sale</b>		40	50	70

### Esempi di merende per le varie fasce di età

Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
	Grammi	Grammi	Grammi
Latte intero con orzo (senza zucchero)	150 + 5	150 + 5	200 + 5
Yogurt al naturale o alla frutta senza additivi	125	125	125
Gelato alla frutta	50	50	80
The con biscotti secchi	150 + 20	150 + 30	150+40
Macedonia con succo di limone o arancia (senza zucchero) o frutta cotta	100	150	200
Torta margherita o allo yogurt non confezionata	30	40	50
Pane e marmellata	30 + 10	30 + 10	40 + 20
Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	60
Pop corn senza sale né burro	30	40	50



Nella tabella sottostante sono indicate le grammature per gli adulti, riferite alle porzioni standard specificate nei LARN - IV Revisione.

	Alimenti	Adulto	
<b>PRIMI PIATTI</b>		<b>Grammi</b>	
	Pasta o riso, orzo... asciutti	80	
	Pasta o riso in brodo o crostini	40	
	Farina mais per polenta	80	
	<b>CONDIMENTI PER IL PRANZO</b>		
	Olio extravergine d'oliva	20	
	Burro a crudo solo per risotto	5	
	Pesto alla genovese	10	
	Pomodoro pelati	50	
	Verdure per sughi	q.b.	
Parmigiano Reggiano o Grana Padano ( <u>solo se necessario</u> )	5		

<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>Carne:</b> pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	100	
	<b>Pesce:</b> filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo...	150	
	<b>Legumi secchi</b>	50	
	<b>Legumi freschi/surgelati</b>	150	
	<b>FORMAGGI</b>		
	<b>Formaggi a pasta molle:</b> mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio...	100	
	<b>Formaggi a pasta dura:</b> Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	50	
	<b>Uova</b>	1 (50 g)	
	<b>Prosciutto cotto, crudo, bresaola</b>	50	



Alimenti		Adulti
		Grammi
CONTORNI	Insalata in foglia	80
	Verdura	200
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200
FRUTTA	Frutta	150
	<b>Pane a ridotto contenuto di sale</b>	50



## Frequenza di consumo

Alimenti	Frequenza di consumo
Cereali	<b>1 porzione tutti i giorni.</b>
Piatto unico	<b>1 volta settimana.</b>
Carni	<b>1-2 volte settimana.</b>
Pesce	<b>1-2 volte settimana.</b>
Uova	<b>0-1 volta settimana.</b>
Formaggi	<b>0-1 volta settimana.</b>
Legumi	<b>1 volta settimana.</b>
Salumi	<b>1 volta al mese.</b>
Frutta e verdura	<b>Tutti i giorni.</b>
Patate	<b>0-1 volta settimana.</b>
Dessert/Yogurt	<b>Non concessi a fine pasto.</b>
Pane	<b>Tutti i giorni.</b>
Condimenti	<b>Tutti i giorni.</b>
Sale	<b>Sempre iodato e il minimo indispensabile.</b>
Acqua	<b>Tutti i giorni.</b>

## Esempio di menù scolastico settimanale

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>I</b>	<b>CARNE</b>	<b>PESCE</b>	<b>FORMAGGIO</b>	<b>LEGUMI</b>	<b>UOVA</b>
<b>II</b>	<b>FORMAGGIO</b>	<b>CARNE BIANCA</b>	<b>PESCE</b>	<b>AFFETTATO</b>	<b>LEGUMI</b>
<b>III</b>	<b>LEGUMI</b>	<b>CARNE BIANCA</b>	<b>UOVA</b>	<b>CARNE BIANCA O ROSSA</b>	<b>PESCE</b>
<b>IV</b>	<b>CARNE</b>	<b>UOVA</b>	<b>LEGUMI</b>	<b>PESCE</b>	<b>FORMAGGIO</b>



## Griglie per la costruzione delle tabelle dietetiche

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	20	59gx4sett
CARNI ED AFFETTATI								6	
PESCE								4	
LEGUMI								4	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	16	49gx4sett
CARNI ED AFFETTATI								5	
PESCE				*				3.5	
LEGUMI				*				3.5	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	12	39gx4sett
CARNI ED AFFETTATI								3	
PESCE			*					2.5	
LEGUMI			*					2.5	
FORMAGGI								2	
UOVA								2	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	29gx4sett
CARNI ED AFFETTATI								2	
PESCE								2	
LEGUMI								2	
FORMAGGI								1	
UOVA								1	

\*Le caselle colorate a metà indicano che a settimane alterne saranno proposti legumi o pesce.



Alimenti	Indicazioni nutrizionali
<b>Cereali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si consiglia di proporre anche cereali alternativi alla pasta e al riso, come <b>orzo, farro, avena, bulgur, kamut, cous cous, pasta e riso integrale</b> ecc., almeno una volta alla settimana.</li> <li>- La pasta, ove non altrimenti specificato, deve intendersi di grano duro.</li> <li>- Il <b>primo piatto in brodo</b> deve essere presente almeno una volta alla settimana nel menù invernale (pastina o riso in brodo, passato di verdura con crostini...).</li> <li>- <b>Il condimento</b> per il primo piatto deve essere al pomodoro, alle verdure, agli aromi o all'olio. Se si desidera preparare una pasta condita con ragù di carne o di pesce o con formaggio va considerata piatto unico, pertanto utilizzare le grammature riportate nella tabella quantitativa degli alimenti.</li> </ul>
<b>Piatto unico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Lasagne, pizza, polenta e spezzatino, crespelle, piadina</b> preparata esclusivamente con olio di oliva o extravergine di oliva.</li> <li>- Si consiglia di <b>variare il piatto unico nelle 4 settimane</b> della tabella dietetica.</li> <li>- Sono considerati piatti unici in quanto fonte di <b>carboidrati e proteine</b> (formaggio, carne, affettato, legumi).</li> <li>- Se non gradite <b>possono essere sostituite</b> con un primo piatto con verdure (es. pasta e zucchine) e secondo a base di formaggio, affettato, carne e legumi (es. mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, bistecca, piselli ecc.).</li> </ul>
<b>Carni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La carne rossa</b> può essere proposta <b>massimo una volta alla settimana</b> e non nella stessa in cui è presente l'affettato.</li> <li>- Le carni rosse sono <b>manzo, maiale, vitello, agnello, montone, cavallo o capra</b>.</li> </ul>
<b>Pesce</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Non sono concessi bastoncini di pesce</b> già preparati.</li> <li>- È possibile preparare il pesce sottoforma di <b>polpette, burger, cotolette</b> purchè preparati in loco con filetti di pesce surgelati, farina e/o pane grattugiato, uova ed erbe aromatiche.</li> </ul>
<b>Uova</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per motivi igienici è assolutamente <b>sconsigliato il consumo di uova fresche</b> per preparazioni di piatti poco cotti (es. uova strapazzate) o crudi (es. pasta alla carbonara).</li> <li>- <b>Preferire le uova pastorizzate</b> in confezioni originali.</li> <li>- È preferibile la preparazione in frittata rispetto all'uovo sodo perché più digeribile.</li> </ul>
<b>Formaggi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I formaggi possono essere di tipo <b>fresco o stagionato</b>.</li> <li>- Variare la scelta privilegiando i formaggi freschi (mozzarella vaccina, ricotta, robiola, crescenza, fiocchi di latte, primo sale, stracchino).</li> <li>- <b>Evitare i formaggi contenenti i polifosfati</b> (tipo formaggi spalmabili), <b>conservanti e altri additivi</b>.</li> </ul>
<b>Legumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdura dal punto di vista nutrizionale perché sono un'ottima fonte di proteine: pertanto <b>non vanno utilizzati come contorno, ma considerati come un secondo piatto</b>.</li> <li>- Si consiglia di proporre <b>almeno una volta alla settimana la porzione intera di legumi</b> come secondo piatto o come piatto unico (es. riso e lenticchie, pasta e ceci, insalata di riso con legumi).</li> <li>- Se il primo piatto associato ai legumi risultasse poco gradito è possibile sostituirlo con pasta o riso all'olio/al pomodoro e un secondo di legumi (fagioli in umido, crocchette di legumi, farinata di ceci, ecc.).</li> <li>- In relazione al gusto dei bambini è possibile <b>variare la preparazione</b> (interi, passati) e <b>la tipologia dei legumi</b> proposti nei piatti unici (es. ceci al posto dei piselli).</li> </ul>
<b>Salumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si potranno alternare <b>bresaola, prosciutto crudo e prosciutto cotto di alta qualità</b>, privi di polifosfati e glutammato monosodico.</li> <li>- Prediligere i prodotti <b>DOP e IGP</b>.</li> </ul>
<b>Frutta e verdura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Devono essere proposte <b>di stagione</b> secondo il calendario stagionale allegato al presente documento.</li> <li>- Anche le verdure surgelate devono rispettare il calendario della stagionalità.</li> <li>- È di fondamentale importanza <b>variare la tipologia di frutta e di verdura</b>, proponendo</li> </ul>



	<p>almeno tre frutti e tre verdure differenti all'interno della stessa settimana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per la scuola dell'infanzia la frequenza corretta è di <b>tre volte alla settimana la verdura cotta e due volte quella cruda</b>; dalla scuola primaria è preferibile proporre <b>tre volte alla settimana la verdura cruda e due volte quella cotta</b>.</li> <li>- Si consiglia di proporre verdura cruda con alimenti a maggior contenuto di sale come pasta ripiena, affettati, formaggi, pizza, ecc.</li> <li>- Alternare le modalità di preparazione tra <b>cottura al forno, al vapore, lessate, in insalata</b>, ecc.. Non sono concesse le preparazioni fritte.</li> <li>- È possibile aggiungere <b>olio extravergine d'oliva</b>, mentre limone e aceto solo se sicuramente graditi.</li> <li>- Per favorire il consumo di verdura ed evitare sprechi <b>è possibile somministrarla all'inizio del pasto</b> soprattutto ove si sia riscontrato un rifiuto generalizzato dell'alimento.</li> <li>- La frutta può essere proposta <b>anche</b> come spuntino della mattina nelle grammature in allegato.</li> <li>- Specificare in tabella il tipo di frutta <b>di stagione</b> proposto.</li> </ul>
<b>Patate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdure dal punto di vista nutrizionale.</li> <li>- Sono una fonte di carboidrati, quindi un sostituto di pane e di pasta.</li> <li>- Possono essere inserite quando in menù è previsto un primo piatto in brodo a base di verdure (pastina con verdure, minestrone, passati di verdura) o in sostituzione del primo piatto (es. spezzatino con patate, pesce al forno con patate/purè).</li> <li>- Se nel primo piatto non è presente una porzione di verdura, non possono essere proposte come contorno (es. se il menù prevedesse pastina, pesce, patate, frutta e pane, mancherebbe la porzione di verdura quotidiana).</li> </ul>
<b>Dessert</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La frutta a fine pasto può essere sostituita con <b>macedonia</b> preparata con frutta fresca ed eventualmente succo di limone o di arancia (senza zucchero), oppure <b>mousse 100% frutta o spremute, centrifugati, estratti, smoothies preparati con frutta fresca senza zucchero né dolcificanti</b>.</li> <li>- <b>Non sono concessi i succhi di frutta confezionati</b>, anche 100% frutta.</li> </ul>
<b>Pane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Può essere di tipo bianco o integrale, ai cereali o di segale e <b>a ridotto contenuto di sale (non superiore a 1,7% riferito alla farina)</b>, oppure senza sale e <b>senza grassi aggiunti</b> (es. no pane all'olio o al latte).</li> </ul>
<b>Condimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Solo olio extravergine d'oliva</b> da aggiungere sia ai primi piatti che alle verdure.</li> <li>- È possibile aggiungerlo a crudo nelle preparazioni dei secondi piatti che lo prevedono.</li> <li>- È possibile utilizzare <b>il burro solo per la preparazione dei piatti della tradizione</b> (es. besciamella, risotti) ed evitare di condire con burro le verdure.</li> <li>- È possibile utilizzarlo massimo una volta alla settimana.</li> </ul>
<b>Sale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Va utilizzato con moderazione (il minimo indispensabile) e <b>esclusivamente iodato</b>.</li> <li>- Utilizzare il sale solamente nelle preparazioni e <b>non mettere la saliera a tavola</b>.</li> <li>- Si consiglia di sostituire il sale con <b>spezie o erbe aromatiche</b>.</li> </ul>
<b>Aromi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare <b>aromi naturali</b> quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.</li> <li>- <b>Non utilizzare gli estratti per brodo</b> a base di glutammato monosodico (dadi, granulare), <b>estratti di carne</b>, ma utilizzare brodi preparati con verdure fresche.</li> <li>- Solo quando ciò non fosse possibile per questioni organizzative, è possibile utilizzare un preparato per brodo se privo di glutammato monosodico, grassi idrogenati, additivi e conservanti.</li> <li>- <b>Evitare pepe e peperoncino</b>.</li> </ul>
<b>Acqua</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- È importante che i bambini abbiano a disposizione acqua sia per il pasto che durante tutta la giornata, preferibilmente di rete o minerale.</li> </ul>



Ingredienti/Alimenti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati.
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Pesce in scatola, molluschi e crostacei.
Estratto di carne, preparato per brodo di carne o vegetale (granulare o dado) con additivi.
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e preparati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Creme di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè non decaffeinato e zuccherato.
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende (macedonia, the, latte)
Olio di palma, di cocco e di colza.



# Le diete etico-religiose

## **NO CARNE DI MAIALE**

La carne di maiale dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, manzo) utilizzando la medesima grammatura.

Il prosciutto crudo dovrà essere sostituito con bresaola di manzo o di cavallo utilizzando la medesima grammatura

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio.

## **NO CARNE DI BOVINO**

La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza) utilizzando la medesima grammatura.

La bresaola di manzo dovrà essere sostituito con bresaola di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

## **NO CARNE**

Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, gli stessi saranno sostituiti a rotazione da legumi secchi o freschi, pesce, uova, utilizzando la grammatura indicata in tabella.

Le lasagne, le paste al ragù, i ravioli di carne saranno sostituite da pasta o riso conditi con sugo al pomodoro.

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio-

### **Latto/Ovo/Pesce vegetariani o diete religiose**

<b>SECONDI</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>20</b>	<b>5gxx4sett</b>
<b>CARNI ED AFFETTATI</b>									0	
<b>PESCE</b>									6	
<b>LEGUMI</b>									6	
<b>FORMAGGI</b>									4	
<b>UOVA</b>									4	

**TABELLA DELLE SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI**

<b>GRUPPO CARNI</b>	<b>GRUPPO AFFETTATI</b>	<b>GRUPPO PESCE</b>	<b>GRUPPO LEGUMI</b>	<b>GRUPPO FORMAGGI</b>	<b>GRUPPO UOVA</b>
				a) Formaggi stagionati b) Formaggi freschi	
Pollo	Prosciutto cotto	Sogliola	Fagioli	a) Italico	Uova di gallina
Vitello	Prosciutto crudo	Merluzzo	Lenticchie	Fontina	
Vitellone	Bresaola	Nasello	Ceci	Caciotta	
Lonza maiale		Platessa	Piselli	Montasio	
Tacchino		Halibut	Fave	b) Mozzarella	
Manzo		Trota	Soia	Primosale	
			Tofu	Crescenza	
			Tempeh	Ricotta	

Per questi alimenti vanno ricercate le sostituzioni nell'ambito dello stesso gruppo (es: diete religiose che escludono la carne di maiale sostituire con altra tipologia di carne), qualora non fosse possibile, tra gli altri gruppi a rotazione).

## LA DIETA VEGETARIANA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

### □ COSA SI INTENDE PER DIETA VEGETARIANA?

La salute di ogni individuo dipende in modo significativo dalla sua alimentazione; questa consapevolezza porta talora a modifiche sostanziali delle abitudini dietetiche. Tra le possibili scelte alimentari negli ultimi decenni si è assistito ad un costante incremento del vegetarianesimo. L'American Dietetic Association (ADA) afferma che le diete vegetariane correttamente pianificate e bilanciate sono salutari, adeguate dal punto di vista nutrizionale e che comportano benefici per la salute nella prevenzione e nel trattamento di alcune patologie, quali obesità, cardiopatia ischemica, ipertensione, diabete mellito ed alcuni tipi di tumore.

Tra le ragioni che inducono a seguire un modello dietetico vegetariano ci sono anche motivazioni economiche, etiche e principi religiosi.

L'incremento della richiesta di alternative da parte dei consumatori vegetariani ha avuto come risultato l'incremento dei ristoratori che offrono piatti privi di carne e derivati e pesce, così come in ristorazione collettiva.

La dieta vegetariana non è di un unico tipo, ma ne esistono diverse varianti, che differiscono l'una dall'altra per l'approccio ideologico e per i generi alimentari che possono o non possono essere consumati.

Chi segue una dieta **latto-ovo-vegetariana** elimina dalla propria alimentazione la carne, il pesce e tutti i loro derivati; tale dieta, essendo pertanto mista, è normalmente valida sotto il profilo nutrizionale.

La dieta **latto-vegetariana** conta il maggior numero di soggetti vegetariani; infatti, quando si parla di vegetariani senza specificare la tipologia di dieta si intendono proprio i latto-vegetariani. In questo caso l'alimentazione si basa su prodotti di origine vegetale ma anche animale (il latte e i derivati) escludendo carne, pesce e uova. Anche in questo caso, nella norma, non si riscontrano problemi nutrizionali.

La dieta **vegana** comprende esclusivamente alimenti di origine vegetale e sono eliminati la carne, il pesce, le uova, il latte e i relativi derivati. I soggetti che seguono questa dieta hanno come fonte proteica principale quella dei legumi che, conseguentemente devono essere presenti sia a pranzo che a cena. Si ricorda, come anche per il normale menù scolastico, che il bilancio complessivo nutrizionale individuale deve essere assicurato dalla famiglia in collaborazione con i sanitari di riferimento del bambino.



❑ LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE VEGETARIANA

In linea generale i soggetti che scelgono una dieta vegetariana dovrebbero porre attenzione alle seguenti indicazioni:

- variare il più possibile la propria alimentazione, che deve includere cereali integrali, frutta e verdura, legumi, frutta a guscio e, se possibile, latte e uova e loro derivati.
- Limitare i prodotti raffinati, privilegiando gli alimenti integrali ed evitare il consumo di zuccheri semplici e prodotti eccessivamente grassi.
- Se l'alimentazione prevede anche alimenti di origine animale, è preferibile consumare prodotti meno ricchi di grassi, come latte parzialmente scremato e formaggi freschi. L'apporto eccessivo di latte e uova causa l'eccessiva assunzione di acidi grassi saturi, responsabili della formazione di placche ateromatose sulla parete dei vasi sanguigni, e c'è il rischio che questi alimenti sostituiscano i quelli di origine vegetale.
- Occorre valutare attentamente le eventuali carenze alimentari e utilizzare gli alimenti fortificati o le supplementazioni di vitamine e oligoelementi.
- Non bisogna ridurre l'apporto di grassi nei bambini di età inferiore ai due anni. Per i bambini di età superiore si deve prevedere il consumo di frutta a guscio, semi, avocado, oli vegetali che sono ricchi di acidi grassi essenziali.

❑ LA DIETA VEGETARIANA IN RISTORAZIONE SCOLASTICA: INDICAZIONI PER BAMBINI DAI 3 ANNI

Il pasto a scuola sarà composto da:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Olio
- Pane
- Frutta
- Acqua



- La frequenza suggerita di assunzione degli alimenti è riportata nella seguente tabella:

Alimento/gruppo di alimenti	Quantità	Frequenza di consumo
<b>Frutta</b>	Una porzione	Tutti i giorni
<b>Frutta secca a guscio</b>	0-1 volte	A settimana
<b>Vegetali</b>	Una porzione	Tutti i giorni
<b>Cereali</b> (pasta, riso, orzo, mais, grano saraceno, farro, miglio ecc.)	Una porzione	Tutti i giorni
<b>Pane</b>	Una porzione	Tutti i giorni
<b>Patate</b>	0-1 volta	A settimana
<b>Legumi</b> (anche come piatto unico associato ai cereali)	2-3 volte	A settimana
<b>Uova</b>	1-2 volte	A settimana
<b>Formaggio</b>	1-2 volte	A settimana
<b>Prodotti a base di soia e di legumi, tofu, tempeh, seitan</b>	1 volta	A settimana
<b>Piatto unico</b> (pizza, pasta ai formaggi...)	1 volta	A settimana
<b>Yogurt</b>	0-1 volta	A settimana

- Grammature suggerite per prodotti a base di proteine vegetali:

Alimento	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Tempeh	40	50	60
Tofu	50	60	80

CONSIGLI NUTRIZIONALI:

- si consiglia di proporre cereali integrali, quali frumento, riso, farro, orzo e grano saraceno non perlato, perché apportano una quantità maggiore di proteine, vitamine e sali minerali rispetto agli analoghi raffinati.
- Cucinare i legumi in modo vario e gustoso. È possibile preparare primi piatti o asciutti anche sottoforma di creme, passati e tortini, oppure come secondi piatti in insalata, stufati, gratinati al forno, in salse (humus di ceci) o polpette.
- Proporre alimenti alternativi alla carne e al pesce, come tofu, tempeh, solo se sono già stati assaggiati a casa.
- Rispettare l'offerta stagionale di frutta e di verdura.
- Al fine di preservare il contenuto di vitamine e sali minerali, i metodi di cottura non devono prevedere alte temperature e tempi prolungati. È preferibile cuocere le verdure al vapore.
- La frutta secca a guscio apporta proteine, fibre, acidi grassi insaturi (omega 3 e omega 6), minerali e vitamine. È possibile proporla da sola, oppure come ingrediente di gustose insalate e di primi piatti.

**Latto/Ovo vegetariani**

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	20	5g9x4sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									8	
FORMAGGI									6	
UOVA									6	

**Vegani**

SECONDI		5		10		15		20	20	5g9x4sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									20	
FORMAGGI									0	
UOVA									0	



Fac simile domanda

**All'Ente Gestore  
del Servizio di Ristorazione Scolastica  
Comune di .....**

Anno scolastico.....

Il sottoscritto/a .....genitore dell'alunno/a

..... frequentante la classe ..... sez. ....

Scuola .....

C H I E D E

Dieta per motivi etico religiosi

(utenti di religione, mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc.)

Non serve certificato medico, ma solo la richiesta del genitore.

**Dieta per motivi etico-religiosi** (tale richiesta rimane valida per l'intero ciclo scolastico)

**con l'esclusione dei seguenti alimenti:**

carne di maiale e derivati

tutti i tipi di carne e derivati

pesce

uova

altro: specificare.....

dieta vegetariana

Data .....

FIRMA

.....

**Recapito per eventuali comunicazioni:**

Cognome e Nome .....

Via .....

Città .....

Tel. .... Email .....

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003 (art.13).

# Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva in tempo di pandemia

---



# Premessa

---

**Il Ministero della Salute ha elaborato – e la Commissione salute delle Regioni ha dato la sua approvazione unanime in attesa che la Conferenza Unificata esprima ufficialmente il suo parere - un decreto su documenti di indirizzo sulla ristorazione collettiva:**

- linee di indirizzo nazionale per la **ristorazione scolastica**;
- linee di indirizzo nazionale per la **ristorazione ospedaliera e assistenziale**;
- linee di indirizzo nazionale per la **ristorazione ospedaliera pediatrica**.

**Il decreto ha come obiettivo quello favorire l'adozione di abitudini alimentari corrette** per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative, di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio, e nelle linee guida sono definite e aggiornate le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva.

**Il decreto è diviso in 5 principali capitoli** (ruolo e finalità della ristorazione collettiva; aspetti organizzativi e gestionali; verifica e ricerca della qualità; nutrizione clinica e preventiva; comunicazione nella ristorazione collettiva) per seguire un criterio di praticità e immediato utilizzo, ognuno dei quali è suddiviso in domande e risposte estremamente sintetiche, rimandando agli allegati gli ulteriori approfondimenti e il supporto scientifico ed evidenza le criticità e i concetti ritenuti strategici per una corretta gestione del servizio di ristorazione.

**La necessità di linee guida è legata al ruolo occupato dalla ristorazione collettiva nell'attuale organizzazione della società**, considerato che rappresenta circa il 50% dell'intero comparto alimentare, ma anche dalle particolari criticità nello stato di nutrizione della popolazione scolastica e dei soggetti ospedalizzati o istituzionalizzati, rappresentate dalla prevalenza di malnutrizione per eccesso e/o per difetto particolarmente elevata.

**Il giudizio degli utenti sulla ristorazione collettiva** è quasi sempre centrato sull'aspetto "alberghiero" che ha portato utenza e management delle strutture di ristorazione collettiva e delle stazioni appaltanti, a considerazioni e convinzioni che prescindevano in buona parte dallo stato di salute dell'utente.

**Sulla base di tutto questo le linee di indirizzo sottolineano il ruolo sanitario della ristorazione collettiva** che anche dovendo rispettare i gusti e le aspettative degli utenti, ha come scopo il miglioramento primario dello stato di salute della popolazione e l'importanza di far riferimento a modelli alimentari la cui validità sia evidente, respingendo con decisione mode del momento e convinzioni non supportate dalla letteratura scientifica qualificata.

---

## Il nuovo servizio di ristorazione

**Secondo le linee guida il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un livello ottimale** sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, assieme alla progettazione di un'organizzazione efficiente del servizio.

**La proposta alimentare e le preparazioni culinarie** dovrebbero essere strutturate in maniera da assicurare un'ottimale qualità sensoriale, prevedendo come prioritaria la misurazione del livello di soddisfazione dell'utente.

**Le linee guida sottolineano che le trasformazioni sociali** condizionano sempre più fortemente e spesso negativamente i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. I pasti erogati dal servizio di ristorazione collettiva possono invece costituire una grande opportunità, potendo assumere un ruolo educativo importante per incidere sulle scelte alimentari individuali e collettive, con effetti positivi nei confronti degli orientamenti, delle pratiche e della sostenibilità dei sistemi eco-agro alimentari.

**I pasti devono garantire i requisiti di food safety** (sicurezza igienico microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente), adeguando le definizioni, considerandole un completamento insostituibile dei percorsi di prevenzione e cura.

**La dieta mediterranea è il modello alimentare più efficace e certamente più studiato nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili** (malattie cardiovascolari e aterosclerosi, cancro, malattie dismetaboliche, depressione, deterioramento cognitivo) e oltre alla ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale, direttamente coinvolte in queste linee di indirizzo, è auspicabile che anche la ristorazione aziendale e commerciale adotti, per quanto possibile, le indicazioni contenute nelle linee guida.

**La scuola e in particolare la ristorazione scolastica assumono un ruolo fondamentale nel favorire l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze.**

**Dal punto di vista organizzativo-gestionale**, il recupero del ruolo sanitario della ristorazione collettiva passa attraverso il coinvolgimento (in tutte le fasi: stesura del capitolato di appalto, organizzazione, gestione e controllo) di personale qualificato (medici igienisti, medici specialisti in scienza dell'alimentazione, medici veterinari, laureati in dietistica o in scienza della nutrizione).

**Per migliorare la qualità**, i soggetti "gestori" di mense devono prevedere nell'organico tecnologi alimentari (per gli aspetti merceologici, tecnologici, impiantistici e logistici) e cuochi formati nella ristorazione collettiva e specifiche figure professionali per rispettare le caratteristiche nutrizionali (dietisti, biologi ecc.).

**Secondo le linee guida una politica di qualità del sistema di ristorazione collettiva** richiede una formazione in servizio che promuova lo sviluppo delle competenze degli operatori dei diversi ambiti operativi, lungo l'intera filiera della progettazione, produzione, gestione e controllo del servizio: qualsiasi sia la tipologia di produzione e distribuzione, il pasto deve rispondere a requisiti di qualità nutrizionale e sensoriale e la scelta del legume produttivo è legata alle disponibilità economiche, alle strutture e agli impianti dedicati, alla logistica e al personale previsto.

**Tra le strategie di contenimento degli sprechi nella ristorazione collettiva** poi, le linee guida prevedono un intervento lungo tutta la filiera, partendo da un'attenta pianificazione dei

pasti e dell'approvvigionamento delle derrate necessarie, rilevando sistematicamente le eccedenze e i residui e predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata.

**Per quanto riguarda la garanzia della qualità**, tra le altre misure sono previsti accanto al rilevamento delle valutazioni soggettive (customer satisfaction) controlli a campione, anche con il supporto delle Commissioni vitto (ospedaliere) e Commissioni mensa (scolastiche), sull'efficienza e sulla qualità del servizio di ristorazione attraverso la misurazione di parametri oggettivi (peso delle porzioni, temperatura degli alimenti al momento della distribuzione, giusto grado di maturazione dei principali prodotti vegetali, quota di alimenti scartati, rispetto delle tempistiche di tutte le fasi del ciclo di produzione previste dal crono-programma di preparazione dei pasti, rispetto delle procedure igieniche, adozione del processo Nutrient and hazard Analysis of Critical Control Point, corrispondenza degli ordini, tempi di distribuzione del vitto).

**Un aspetto emergente è rappresentato dalla necessità di programmare diete che rispondano alle specifiche esigenze etiche/culturali/religiose di differenti gruppi**, e che contemporaneamente siano adeguate dal punto di vista nutrizionale per gli utenti delle mense scolastiche o per soggetti ricoverati in ospedale, e quindi potenzialmente a rischio di malnutrizione: modelli alimentari che escludono interi gruppi alimentari sono di più difficile gestione per assicurare un adeguato apporto di energia, nutrienti e micronutrienti.

Il consumo del **pasto a scuola** rappresenta un momento di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato. È pertanto fondamentale preservare il consumo del pasto a scuola garantendo tuttavia soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento.

**Anche per la refezione le singole realtà scolastiche dovranno identificare soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei), dei tempi (turnazioni), e in misura residuale attraverso la fornitura del pasto in "lunch box" per il consumo in classe.**

I locali scolastici destinati alla didattica dovranno, inoltre, essere dotati di finestre per garantire un **ricambio d'aria** regolare e sufficiente favorendo, in ogni caso possibile, l'aerazione naturale. Relativamente agli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazioni del documento "Rapporto ISS COVID-19 n. 5 del 21 aprile 2020 disponibile nel link in bibliografia.

## Misure igienico-sanitarie

### *Igiene dell'ambiente*

In via preliminare il Dirigente scolastico assicurerà, prima della riapertura della scuola, una pulizia approfondita, ad opera dei collaboratori scolastici, dei locali della scuola destinati alla didattica e non, ivi compresi androne, corridoi, bagni, uffici di segreteria e ogni altro ambiente di utilizzo. Se la scuola è occupata da almeno 7-10 giorni, per riaprire l'area sarà necessaria solo la normale pulizia ordinaria, poiché il virus che causa COVID-19 non si è dimostrato in grado di sopravvivere su superfici più a lungo di questo tempo neppure in condizioni sperimentali.

Le operazioni di pulizia dovranno essere effettuate quotidianamente secondo le indicazioni dell'ISS previste.

La ristorazione collettiva è definita da un contratto tra committente e fornitore, si rivolge a comunità delimitate e definite. Il committente determina i requisiti del servizio di ristorazione. E' un servizio strumentale, di necessità, non di piacere, rivolto a soggetti omogenei, non a clienti occasionali, che fanno un uso continuo e prolungato del servizio; deve conciliare le logiche di business con quelle della salute offrendo menu nutrizionalmente equilibrati secondo i LARN ed in rispetto dell'alimentazione italiana del CREA; le di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute (2020).

In un contesto economico ed occupazionale messo a dura prova dall'emergenza COVID 19 nel quale sono emerse nuove difficoltà, il servizio di ristorazione collettiva è uno strumento ancora più importante per assicurare un pasto equilibrato sotto controllo in tempi di pandemia sono la sicurezza nelle cucine, la distribuzione dei pasti, la formazione del personale e la zona di consumo. La sicurezza in un centro cottura inizia dalla qualità delle materie prime. Gli ambiti da tenere sotto controllo in tempi di pandemia sono la sicurezza nelle cucine, la distribuzione dei pasti, la formazione del personale e la zona di consumo. La sicurezza in un centro cottura inizia dalla qualità delle materie utilizzate, prosegue con l'idoneità della struttura e delle attrezzature a disposizione, dipende dalla corretta applicazione delle procedure di produzione e dal rispetto delle norme igieniche da parte del personale.

Esistono produzioni tradizionali, come la produzione espresso e quella in legume fresco caldo che prevedono la produzione a ridosso del momento del consumo del pasto. Nel primo caso per motivi di sicurezza igienica il pasto deve essere consumato al massimo dopo 15 minuti dal termine cottura, la conservabilità arriva a 2/3 ore garantendo un margine di tempo per la distribuzione del pasto.

Nel legume fresco/caldo terminate le operazioni di cottura, per garantirne le caratteristiche igieniche, le formulazioni calde devono essere mantenute ad una temperatura superiore a 65°C quelle fredde ad una temperatura inferiore a 10°C per un tempo massimo di 2/3 ore prima del consumo. Si utilizzano a questo fine di norma dei contenitori multi porzione che garantiscono, vista la notevole quantità di preparati contenuti, una buona inerzia termica, il trasporto avviene di solito in contenitori termici passivi in tempi stretti e a breve distanza.

L'altro aspetto da tenere in stretta considerazione in tempo del personale che pur essendo nell'ambito della ristorazione collettiva già di per se molto elevata richiede una attenzione aggiuntiva su alcuni punti come l'individuazione di protocolli in grado di assicurare i più elevati standard di sicurezza in linea con le indicazioni al momento disponibili a livello nazionale.

Il pasto a scuola deve garantire la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Il cibo offerto deve essere sicuro rispondere ai fabbisogni nutrizionali (10/15% proteine, 25/30% lipidi, 55/60% carboidrati).

Recentemente è stato indicato scientificamente rilevante la costituzione di reti per la corretta informazione/comunicazione ed il supporto all'emergenza in corso di epidemia che devono includere tutti gli stakeholder interessati, veicolare informazioni corrette che devono essere disponibili, comprese, accettate ed applicate oltre che scientificamente valide e da fonti istituzionali.

 <p>Lavarsi spesso le mani con acqua e sapone oppure disinfettarle con gel/soluzione idroalcolica</p>	 <p>Evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute</p>	 <p>Evitare abbracci e strette di mano</p>	 <p>Mantenere la distanza interpersonale di almeno 1 metro, ancor meglio se superiore a 1 metro</p>
 <p>Starnutire e tossire in un fazzoletto usa e getta evitando il contatto con le secrezioni respiratorie</p>	 <p>Non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani</p>	 <p>Coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce</p>	 <p>Evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri e accedere ai distributori di bevande e cibo uno solo alla volta</p>
 <p>Non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che non siano prescritti dal medico</p>	 <p>Sgomberare le superfici di lavoro per permetterne la disinfezione a base di cloro o alcool da parte della ditta del servizio di pulizia</p>	 <p>Utilizzare la mascherina e i kit di emergenza solo come indicato dal proprio responsabile</p>	<p><b>RECAPITI TELEFONICI</b>  <b>1500</b>  per informazioni generali (nazionale)  <b>112 0 118</b>  in caso di sintomi persistenti  <b>800 46 23 40</b>  per assistenza e informazione (solo Regione Veneto)  <b>800 93 66 66</b>  solo per i residenti nel comune e nella provincia di Verona (ULSS 9)</p>
 <p>Annulare le riunioni salvo casi di stretta necessità oppure effettuarle tramite sistemi di comunicazione in remoto</p>	 <p>Effettuare il trasporto aziendale con auto con un solo componente alla guida e senza passeggeri</p>	 <p>Limitare al minimo indispensabile gli spostamenti all'interno del sito aziendale</p>	 <p>Rispettare l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre oltre i 37.5° o altri sintomi influenzali</p>



## LA SANA ALIMENTAZIONE

Le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (consultabili sul sito Internet [www.inran.it](http://www.inran.it)) ribadiscono la necessità di incoraggiare i bambini e i ragazzi al consumo di un'ampia varietà di alimenti che assicurino il corretto apporto di proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, e vitamine.

Sono state identificate delle **indicazioni fondamentali**, a fronte di quelli che sono gli errori maggiormente diffusi:

1. consumare una prima colazione adeguata e nutriente.
2. suddividere opportunamente l'alimentazione nel corso della giornata:
  - **colazione:** che deve coprire il 15% delle calorie giornaliere, deve essere costituita da alimenti ricchi di nutrienti e di facile consumo come latte, yogurt, fette biscottate, miele, spremute, o frutta fresca, marmellata, ecc.
  - **spuntino:** costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
  - **pranzo** costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana
  - **merenda:** costituisce il 5%-10% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.

Gli alimenti utilizzati sono:

- *LATTE INTERO CON EVENTUALE AGGIUNTA D'ORZO*
  - *YOGURT NATURALE E/O ALLA FRUTTA SENZA ADDITIVI*
  - *GELATO ALLA FRUTTA*
  - *TÈ DETEINATO SENZA ZUCCHERO CON BISCOTTI SECCHI*
  - *MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA*
  - *FRUTTA COTTA*
  - *SPREMUTA D'ARANCIA*
  - *TORTA ALLO YOGURT NON CONFEZIONATA*
  - *PANE E MARMELLATA*
  - *PANE FRESCO A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1,7%)*
  - *POP CORN OCCASIONALMENTE SENZA SALE E BURRO.*
- **cena:** rappresenta un momento di riequilibrio nutrizionale della giornata alimentare e deve coprire il 30%-35% dell'apporto calorico quotidiano; è composta da alimenti differenti rispetto a quelli consumati durante il pranzo, sono da preferire piatti liquidi come, passati di verdure e minestrone se a pranzo si è consumata pasta asciutta; anche a cena si consiglia di consumare il secondo piatto accompagnato da verdura, e la frutta.

## Apporti raccomandati di energia , nutrienti e fibra riferiti a PRANZO per le varie fasce di età

	<b>Scuola dell'infanzia</b>	<b>Scuola primaria</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado</b>
<b>Energia</b> (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	582	767	1013
<b>Proteine g</b> (8-12% del pasto)	12-18	15-23	20-30
<b>Grassi g</b> (30-35% del pasto)	19-23	26-30	34-39
<b>Grassi saturi g</b> (<10%)	<6	<9	<11
<b>Carboidrati g</b> (50-55% del pasto)	78-85	102-112	135-148
<b>Carboidrati semplici g</b> (<15%)	<23	<30	<40
<b>Ferro mg</b>	5	6	9
<b>Calcio mg</b>	280	350	420
<b>Fibra g</b>	5	6	7,5

L'apporto calorico è da intendersi come media.

## Tabella quantitativa per le varie fasce di età

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti e glassatura (nel caso di prodotti surgelati) se non diversamente specificato.

	<b>Alimenti</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola Primaria</b>	<b>Scuola Secondaria di I grado</b>
		<b>Grammi</b>	<b>Grammi</b>	<b>Grammi</b>
<b>PRIMI PIATTI</b>	Pasta o riso, orzo, altri cereali asciutti	50	60	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	25	30	40
	Tortellini freschi o ravioli di magro	80	100	120
	Gnocchi	120	150	200
	Farina mais per polenta	50	60	80
	Base per pizza	80	100	120
	<b>CONDIMENTI PER PRIMI ASCIUTTI</b>			
	Olio extravergine d'oliva (es. pasta all'olio, pasta agli aromi,...)	5	6	7
	Burro a crudo solo per risotto	5	6	7
	Pesto alla genovese	10	10	15
	Pomodoro pelati	50	60	70
	Verdure per sughi	q.b.	q.b.	q.b.
	<b>INGREDIENTI PER PRIMI IN BRODO</b>			
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano ( <u>solo se necessario</u> )	5	5	5
	Verdure per minestrone, passati e creme	80	100	120
	Legumi secchi	10	15	20
	Legumi freschi o gelo	30	45	60
	Patate	30	40	60

	<b>Alimenti</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola Primaria</b>	<b>Scuola Secondaria di I grado</b>
		<b>Grammi</b>	<b>Grammi</b>	<b>Grammi</b>
<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>Carne:</b> pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	40	50	60
	<b>Pesce:</b> filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo...	50	60	80
	<b>Legumi secchi</b>	30	40	50
	<b>Legumi freschi/surgelati</b>	90	120	150
	<b>FORMAGGI</b>			
	<b>Formaggi a pasta molle:</b> mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio...	30	40	50
	<b>Formaggi a pasta dura:</b> Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	20	30	40
	<b>Ricotta</b>	40	50	100
	<b>Uova</b>	1 (50 g)	1+1/2 (75 g)	2 (100g)
	<b>Prosciutto cotto, crudo, bresaola</b>	30	40	50
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>PIATTI UNICI (esempi)</b>	Pizza margherita (peso cotto)	120-150	150-200	200-250
	Pasta + legumi secchi	50+30	60+40	80+50
	Pasta al ragù di carne	50+40	60+50	80+60
	Pasta al ragù di pesce	50+30	60+40	80+50
	Pasta con formaggio fresco	50+30	60+40	80+50
	Lasagne alla bolognese: pasta all'uovo secca + carne per ragù + besciamella + formaggio	50+20+20 +5	60+25+30+ 5	80+40+40+ 5
	Pasta all'uovo fresca + carne per ragù + besciamella + formaggio	80+20+20 +5	100+25+30 +5	140+40+40 +5
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
Burro a crudo solo per besciamella	4	5	6	

	<b>Alimenti</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola Primaria</b>	<b>Scuola Secondaria di I grado</b>
		<b>Grammi</b>	<b>Grammi</b>	<b>Grammi</b>
<b>CONTORNI</b>	Insalata in foglia	40	50	70
	Verdura cruda	100	120	150
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200	250	300
	Patate come contorno (in associazione piatto in brodo)	100	120	150
	Olio extravergine d'oliva	8	10	12
<b>FRUTTA</b>	Frutta	100	150	200
	Banane, uva, cachi, fichi	50	80	100
	<b>Pane a ridotto contenuto di sale</b>	40	50	70

## **Sale, meno è meglio.**

In condizioni fisiologiche normali la quantità di sodio che dovremmo reintegrare con la dieta è bassissima, circa 0.1-0.6 al giorno (0.25 – 1.05 g di sale che corrisponde alla punta di un cucchiaino). Pertanto, non abbiamo nessuna necessità di aggiungere sale ai cibi in quanto il sodio, già contenuto in natura negli alimenti, è sufficiente a coprire le necessità dell'organismo. Il resto è superfluo e potenzialmente dannoso. Nella popolazione adulta il consumo di sale deve essere inferiore ai 5 g al giorno, nell'età evolutiva tale quantità è molto più bassa e varia in funzione dell'età, da 2 a 5 g al giorno da suddividere equamente nei diversi pasti. Pertanto per le preparazioni del pranzo si consiglia di non superare 1 g di sale pro capite. Per ovviare alla diminuzione del sale si suggerisce di utilizzare erbe aromatiche per insaporire il pasto. Il sale da utilizzare deve essere esclusivamente **iodato**, al fine di prevenire le malattie gozzigene da carenza di iodio come da disposizione di legge n°55 del 21/03/2005 del Ministero della Salute.



## Come comporre il pasto o il lunch box



- ✓ Il pasto sarà composto da:
  - Primo piatto
  - Secondo piatto
  - Contorno } **preferibilmente** un piatto unico
- Olio extravergine di oliva
- Pane
- Frutta
- Acqua
- ✓ Pasta, pane, cereali di tutti i tipi preferibilmente integrali;
- ✓ Proteine sane: pesce, carni bianche, limitare carne rossa e salumi, legumi, latticini freschi, uova, variare ogni giorno;
- ✓ Ortaggi freschi o surgelati secondo la stagionalità;
- ✓ Frutta fresca, matura di stagione;
- ✓ Condimenti monouso olio extravergine aceto o limone e poco sale iodato;

Secondo le linee guida del MIUR, inoltre, è indispensabile **semplificare i menu** privilegiando piatti unici nutrizionalmente bilanciati o cestini freddi, garantendo i requisiti di food safety (sicurezza igienico microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente). Quindi con il termine "semplificazione" si intende una riduzione delle portate cioè: non più un primo piatto + un secondo piatto + contorno ma più frequentemente un piatto unico, ben studiato dal punto di vista nutrizionale e valido sensorialmente, cioè gradito ai ragazzi, e che consenta di ridurre anche gli sprechi.

## Frequenza di consumo

Alimenti	Frequenza di consumo
Cereali	<b>1 porzione tutti i giorni.</b>
Carni	<b>1-2 volte settimana.</b>
Pesce	<b>1-2 volte settimana.</b>
Uova	<b>0-1 volta settimana.</b>
Formaggi	<b>0-1 volta settimana.</b>
Legumi	<b>1 volta settimana.</b>
Salumi	<b>1 volta al mese.</b>
Frutta e verdura	<b>Tutti i giorni.</b>
Patate	<b>0-1 volta settimana.</b>
Dessert/Yogurt	<b>Non concessi a fine pasto.</b>
Pane	<b>Tutti i giorni.</b>
Condimenti	<b>Tutti i giorni.</b>
Sale	<b>Sempre iodato e il minimo indispensabile.</b>
Acqua	<b>Tutti i giorni.</b>

## Esempio di menù scolastico settimanale

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	CARNE	PESCE	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVA
II	FORMAGGIO	CARNE BIANCA	PESCE	AFFETTATO	LEGUMI
III	LEGUMI	CARNE BIANCA	UOVA	CARNE BIANCA O ROSSA	PESCE
IV	CARNE	UOVA	LEGUMI	PESCE	FORMAGGIO

## Griglie per la costruzione delle tabelle dietetiche

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	20	5ggx4setti
CARNI ED AFFETTATI								6	
PESCE								4	
LEGUMI								4	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	16	4ggx4setti
CARNI ED AFFETTATI								5	
PESCE				*				3.5	
LEGUMI				*				3.5	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	12	3ggx4setti
CARNI ED AFFETTATI								3	
PESCE			*					2.5	
LEGUMI			*					2.5	
FORMAGGI								2	
UOVA								2	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	2ggx4setti
CARNI ED AFFETTATI								2	
PESCE								2	
LEGUMI								2	
FORMAGGI								1	
UOVA								1	

\*Le caselle colorate a metà indicano che a settimane alterne saranno proposti legumi o pesce.

## Indicazioni Nutrizionali

Alimenti	Indicazioni nutrizionali
<b>Cereali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si consiglia di proporre anche cereali alternativi alla pasta e al riso, come <b>orzo, farro, avena, bulgur, kamut, cous cous, pasta e riso integrale</b> ecc., almeno una volta alla settimana.</li> <li>- La pasta, ove non altrimenti specificato, deve intendersi di grano duro.</li> <li>- Il <b>primo piatto in brodo</b> deve essere presente almeno una volta alla settimana nel menù invernale (pastina o riso in brodo, passato di verdura con crostini...).</li> <li>- Il <b>condimento</b> per il primo piatto deve essere al pomodoro, alle verdure, agli aromi o all'olio. Se si desidera preparare una pasta condita con ragù di carne o di pesce o con formaggio va considerata piatto unico, pertanto utilizzare le grammature riportate nella tabella quantitativa degli alimenti.</li> </ul>
<b>Piatto unico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Lasagne, pizza, polenta e spezzatino, crespelle, piadina</b> preparata esclusivamente con olio di oliva o extravergine di oliva.</li> <li>- Si consiglia di <b>variare il piatto unico nelle 4 settimane</b> della tabella dietetica.</li> <li>- Sono considerati piatti unici in quanto fonte di <b>carboidrati e proteine</b> (formaggio, carne, affettato, legumi).</li> <li>- Se non gradite <b>possono essere sostituite</b> con un primo piatto con verdure (es. pasta e zucchine) e secondo a base di formaggio, affettato, carne e legumi (es. mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, bistecca, piselli ecc.).</li> </ul>
<b>Carni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La carne rossa</b> può essere proposta <b>massimo una volta alla settimana</b> e non nella stessa in cui è presente l'affettato.</li> <li>- Le carni rosse sono <b>manzo, maiale, vitello, agnello, montone, cavallo o capra</b>.</li> </ul>
<b>Pesce</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Non sono concessi bastoncini di pesce</b> già prepanati.</li> <li>- È possibile preparare il pesce sottoforma di <b>polpette, burger, cotolette</b> purchè preparati in loco con filetti di pesce surgelati, farina e/o pane grattugiato, uova ed erbe aromatiche.</li> </ul>
<b>Uova</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per motivi igienici è assolutamente <b>sconsigliato il consumo di uova fresche</b> per preparazioni di piatti poco cotti (es. uova strapazzate) o crudi (es. pasta alla carbonara).</li> <li>- <b>Preferire le uova pastorizzate</b> in confezioni originali.</li> <li>- È preferibile la preparazione in frittata rispetto all'uovo sodo perché più digeribile.</li> </ul>
<b>Formaggi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I formaggi possono essere di tipo <b>fresco o stagionato</b>.</li> <li>- Variare la scelta privilegiando i formaggi freschi (mozzarella vaccina, ricotta, robiola, crescenza, fiocchi di latte, primo sale, stracchino).</li> <li>- <b>Evitare i formaggi contenenti i polifosfati</b> (tipo formaggi spalmabili), <b>conservanti e altri additivi</b>.</li> </ul>
<b>Legumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdura dal punto di vista nutrizionale perché sono un'ottima fonte di proteine: pertanto <b>non vanno utilizzati come contorno, ma considerati come un secondo piatto</b>.</li> <li>- Si consiglia di proporre <b>almeno una volta alla settimana la porzione intera di legumi</b> come secondo piatto o come piatto unico (es. riso e lenticchie, pasta e ceci, insalata di riso con legumi).</li> <li>- Se il primo piatto associato ai legumi risultasse poco gradito è possibile sostituirlo con pasta o riso all'olio/al pomodoro e un secondo di legumi (fagioli in umido, crocchette di legumi, farinata di ceci, ecc.).</li> <li>- In relazione al gusto dei bambini è possibile <b>variare la preparazione</b> (interi, passati) e <b>la tipologia dei legumi</b> proposti nei piatti unici (es. ceci al posto dei piselli).</li> </ul>
<b>Salumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si potranno alternare <b>bresaola, prosciutto crudo e prosciutto cotto di alta qualità</b>, privi di polifosfati e glutammato monosodico.</li> <li>- Prediligere i prodotti <b>DOP e IGP</b>.</li> </ul>
<b>Frutta e verdura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Devono essere proposte <b>di stagione</b> secondo il calendario stagionale allegato al presente documento.</li> <li>- Anche le verdure surgelate devono rispettare il calendario della stagionalità.</li> <li>- È di fondamentale importanza <b>variare la tipologia di frutta e di verdura</b>, proponendo almeno tre frutti e tre verdure differenti all'interno della stessa settimana.</li> <li>- Per la scuola dell'infanzia la frequenza corretta è di <b>tre volte alla settimana la verdura cotta e due volte quella cruda</b>; dalla scuola primaria è preferibile proporre <b>tre volte alla settimana la verdura cruda e due volte quella cotta</b>.</li> <li>- Si consiglia di proporre verdura cruda con alimenti a maggior contenuto di sale come pasta ripiena, affettati, formaggi, pizza, ecc.</li> <li>- Alternare le modalità di preparazione tra <b>cottura al forno, al vapore, lessate, in</b></li> </ul>

	<p><b>insalata</b>, ecc.. Non sono concesse le preparazioni fritte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- È possibile aggiungere <b>olio extravergine d'oliva</b>, mentre limone e aceto solo se sicuramente graditi.</li> <li>- Per favorire il consumo di verdura ed evitare sprechi <b>è possibile somministrarla all'inizio del pasto</b> soprattutto ove si sia riscontrato un rifiuto generalizzato dell'alimento.</li> <li>- La frutta può essere proposta <b>anche</b> come spuntino della mattina nelle grammature in allegato.</li> <li>- Specificare in tabella il tipo di frutta <b>di stagione</b> proposto.</li> </ul>
<b>Patate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdure dal punto di vista nutrizionale.</li> <li>- Sono una fonte di carboidrati, quindi un sostituto di pane e di pasta.</li> <li>- Possono essere inserite quando in menù è previsto un primo piatto in brodo a base di verdure (pastina con verdure, minestrone, passati di verdura) o in sostituzione del primo piatto (es. spezzatino con patate, pesce al forno con patate/purè).</li> <li>- Se nel primo piatto non è presente una porzione di verdura, non possono essere proposte come contorno (es. se il menù prevedesse pastina, pesce, patate, frutta e pane, mancherebbe la porzione di verdura quotidiana).</li> </ul>
<b>Dessert</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La frutta a fine pasto può essere sostituita con <b>macedonia</b> preparata con frutta fresca ed eventualmente succo di limone o di arancia (senza zucchero), oppure <b>mousse 100% frutta o spremute, centrifugati, estratti, smoothies preparati con frutta fresca senza zucchero né dolcificanti</b>.</li> <li>- <b>Non sono concessi i succhi di frutta confezionati</b>, anche 100% frutta.</li> </ul>
<b>Pane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Può essere di tipo bianco o integrale, ai cereali o di segale e <b>a ridotto contenuto di sale (non superiore a 1,7% riferito alla farina)</b>, oppure senza sale e <b>senza grassi aggiunti</b> (es. no pane all'olio o al latte).</li> </ul>
<b>Condimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Solo olio extravergine d'oliva</b> da aggiungere sia ai primi piatti che alle verdure.</li> <li>- È possibile aggiungerlo a crudo nelle preparazioni dei secondi piatti che lo prevedono.</li> <li>- È possibile utilizzare <b>il burro solo per la preparazione dei piatti della tradizione</b> (es. besciamella, risotti) ed evitare di condire con burro le verdure.</li> <li>- È possibile utilizzarlo massimo una volta alla settimana.</li> </ul>
<b>Sale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Va utilizzato con moderazione (il minimo indispensabile) e <b>esclusivamente iodato</b>.</li> <li>- Utilizzare il sale solamente nelle preparazioni e <b>non mettere la saliera a tavola</b>.</li> <li>- Si consiglia di sostituire il sale con <b>spezie o erbe aromatiche</b>.</li> </ul>
<b>Aromi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare <b>aromi naturali</b> quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.</li> <li>- <b>Non utilizzare gli estratti per brodo</b> a base di glutammato monosodico (dadi, granulato), <b>estratti di carne</b>, ma utilizzare brodi preparati con verdure fresche.</li> <li>- Solo quando ciò non fosse possibile per questioni organizzative, è possibile utilizzare un preparato per brodo se privo di glutammato monosodico, grassi idrogenati, additivi e conservanti.</li> <li>- <b>Evitare pepe e peperoncino</b>.</li> </ul>
<b>Acqua</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- È importante che i bambini abbiano a disposizione acqua sia per il pasto che durante tutta la giornata, preferibilmente di rete o minerale.</li> </ul>

## Alimenti NON Concessi



<b>Ingredienti/Alimenti NON concessi nella ristorazione scolastica</b>
Glutammato monosodico; grassi idrogenati.
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Pesce in scatola, molluschi e crostacei.
Estratto di carne, preparato per brodo di carne o vegetale (granulare o dado) con additivi.
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Creme di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Th non deteinato e zuccherato.
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende (macedonia, the, latte)
Olio di palma, di cocco e di colza.

## Esempio di menù scolastico settimanale **INVERNALE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>I</b>	Lasagne alla bolognese Verdura cruda Frutta pane	Merluzzo agli aromi con purè di patate Verdura cotta Frutta pane	Pasta ricotta e zucchine Verdura cruda Frutta pane	Crema di legumi con orzo Verdura mista cruda Frutta pane	Torta salata uova e spinaci Frutta pane
<b>II</b>	Pizza Verdura cruda Frutta pane	Riso pilaf con spezzatino di tacchino Verdura cotta Frutta pane	Sogliola panata Patate al forno Verdura cruda Frutta pane	Pasta integrale con besciamella e prosciutto cotto Verdura mista cruda Frutta pane	Riso e piselli Verdura cotta Frutta pane
<b>III</b>	Pasta e lenticchie Verdura cruda Frutta pane	Cosce di pollo al forno con patate arrosto Verdura cruda Frutta pane	Riso bianco con uova al pomodoro Verdura cotta Frutta Pane	Polenta e bruscit o spezzatino di vitello Verdura cruda Frutta pane	Pasta con ragù di pesce Verdura cotta Frutta pane
<b>IV</b>	Arrosto con patate Verdura cruda Frutta pane	Pasta uova e zucchine Verdura cruda Frutta pane	Gnocchetti di saraceno con crema di (borlotti/ceci) Verdura cotta Frutta pane	Riso con polipetti e seppioline in umido Verdura cotta Frutta pane	Crepe al formaggio Verdura cruda Frutta pane

## **VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE:**

L'autunno inizia il 22/23 settembre e termina il 21/22 dicembre.

### **Verdure autunnali**

Zucca, zucchine, melanzane, pomodori, peperoni, fagiolini, finocchi, broccoli, cime di rapa, insalata romana, insalata canasta, indivia, rucola, valeriana, bietola, catalogna, puntarella, spinaci, cardi, barbabietola, porri, ravanelli.

### **Frutta autunnale**

Pere, melograno, cachi, cedri, uva, mela rosa, kiwi.

L'inverno va dal 22 dicembre al 20 marzo.

### **Verdure invernali**

broccoli neri, cavolfiore, finocchi, cavolo verza, cavolo cappuccio, cime di rapa, bietola, insalata canasta, insalata romana, spinaci, radicchio, puntarella, catalogna, barbabietola, porri, ravanello, sedano, carciofi, carote.

### **Frutta invernale**

Arance, mandarini, pompelmi, melograno, pere, kiwi, mele, cachi, clementine, nespole germaniche, bergamotto, mapo.



## **Esempio di menù scolastico settimanale ESTIVO**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>I</b>	Pasta al ragù Verdura cruda Frutta pane	Sogliola agli agrumi con patate al prezzemolo Verdura cotta Frutta pane	Pasta fredda con mozzarella e pomodorini Verdura cruda Frutta pane	Orzotto con ceci e verdure Verdura mista cruda Frutta pane	Pasta pomodoro e basilico Uova sode Verdura cotta Frutta pane
<b>II</b>	Pizza Verdura cruda Frutta pane	Risotto giallo con petto di pollo ai ferri Verdura cotta Frutta pane	Merluzzo panato Patate al forno Verdura cruda Frutta pane	Insalata di riso con prosciutto cotto e formaggio Verdura mista cruda Frutta pane	Pasta integrale al pesto con fagioli cannellini Verdura cotta Frutta pane
<b>III</b>	Crocchette di miglio e ceci Verdura cruda Frutta pane	Arrosto con patate al forno Verdura cruda Frutta pane	Pasta al pomodoro e Uova strapazzate Verdura cotta Frutta Pane	Riso pilaf con bocconcini di vitello agli aromi Verdura cruda Frutta pane	Pasta con polpettine di pesce Verdura cotta Frutta pane
<b>IV</b>	Risotto con ragù bianco Verdura cruda Frutta pane	Pasta fredda con uova sode e pomodorini Verdura cruda Frutta pane	Gnocchetti di saraceno piselli Verdura cotta Frutta pane	Sogliola al forno con patate Verdura cotta Frutta pane	piadina al formaggio Verdura cruda Frutta pane

#### **VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE:**

La primavera inizia il 21 marzo e termina il 21 giugno.

### **Verdure primaverili**

Broccoli neri, cime di rapa, finocchi, cavolfiore, cavolo verza, cavolo cappuccio, asparagi, aglio, bietola, carciofi, carote, fave, piselli, fagioli, fagiolini, prezzemolo, sedano, radicchio, basilico, spinaci, ravenello, zucchine, cetrioli, cipolla, puntarella, catalogna, rucola, insalata romana, insalata canasta, cipolline.

### **Frutta primaverile**

Fragole, nespole, susine

L'estate ha inizio il 22 giugno e termina il 22 settembre.

### **Verdure estive**

Cipolla, zucchine, fagiolini, cetrioli, peperoni quadrati, peperoni a cornetto, peperoncini, pomodori, melanzane, carote, insalata canasta, rucola.

### **Frutta estiva**

Albicocche, meloni, fichi, ciliegie, pesche, prugne, anguria, mirtilli, more, lamponi, fragole, banane siciliane, fichi, amarene.



## **Norme Allergeni**

---

**Applicazione Reg. U.E.1169/2011** allo scopo di tutelare i bambini che manifestano sintomi di allergia o intolleranza alimentare, informare correttamente sulla presenza di allergeni dichiarati in etichetta dal produttore, e rendere la comunicazione delle ricette verificabile, si chiede di indicare direttamente in menù, la presenza dell' allergene, e di predisporre un ricettario specifico di ogni piatto proposto, ad uso interno, con l'indicazione dei singoli allergeni (brodo vegetale ad esempio non è sufficiente, vanno specificati gli ingredienti e eventuali allergeni presenti). Può essere utilizzata una legenda numerata e utilizzare i numeri a fianco del singolo alimento.

## Norme antisoffocamento

---

Il soffocamento da corpo estraneo rappresenta un problema rilevante di salute pubblica: esso costituisce una delle principali cause di morte nei bambini di età inferiore ai 3 anni, ma la quota di incidenti rimane elevata fino ai 14 anni di età.

riportiamo alcuni semplici suggerimenti da adottare in ambito scolastico e familiare che, in relazione all'età del bambino, mirano a modificare:

1. la **forma**, ad esempio tagliare gli alimenti cilindrici a listarelle, quelli tondi in quarti;
2. la **consistenza**, ad esempio eliminare filamenti e nervature, ammorbidire se necessario con la cottura;
3. le **dimensioni**, ad esempio tagliare, tritare, grattugiare.

### REGOLE COMPORTAMENTALI

1. Il bambino deve mangiare a tavola, seduto con la schiena dritta.
2. Il bambino non deve mangiare mentre gioca, se è distratto dalla tv o dai videogiochi, se corre o si trova in un veicolo in movimento (es. automobile).
3. Creare un ambiente rilassato e tranquillo.
4. Non dare alimenti al bambino mentre sta piangendo o ridendo.
5. Provvedere alla sorveglianza/supervisione del bambino mentre mangia e non lasciarlo mai solo.
6. Incoraggiare il bambino a mangiare lentamente, a fare bocconi piccoli e a masticare bene prima di deglutire.
7. Non dare alimenti difficili da masticare o inappropriati al grado di maturazione del bambino ma adottare modalità adeguate di preparazione degli alimenti pericolosi.
8. Non forzare il bambino a mangiare.

## ALIMENTI PERICOLOSI E PREPARAZIONI RACCOMANDATE

<b>Alimenti pericolosi</b>	<b>Preparazione raccomandata</b>
Caramelle dure e gomgnose, gelatine, popcorn, marshmallow, gomme da masticare, confetti	Evitare
Alimenti di forma tondeggianti/molli/scivolosi (mozzarelline, pomodorini, uva, ciliegie, olive)	Tagliare in piccoli pezzi. Rimuovere semi e noccioli.
Arachidi, frutta secca a guscio, semi *	Tritare finemente *
Alimenti di forma cilindrica (carote, kiwi, wurstel, salsicce)	Tagliare longitudinalmente (a listarelle, mai a rondelle) e poi in pezzi. Rimuovere budelli e bucce
Frutta disidratata e frutta secca (uvetta sultanina, fichi, datteri)	Mettere a bagno e ammorbidire. Tagliare in piccoli pezzi.
Pezzi di frutta e verdura cruda con consistenza dura e/o fibrosa: · mela, pera  · albicocca, pesca, prugna, susina  · finocchio, sedano	Grattugiare nel I° anno di vita; tagliare longitudinalmente in fette sottili successivamente  Rimosso il nocciolo tagliare in piccoli pezzi.  Eliminare i filamenti e tagliare in piccoli pezzi.
Verdure a foglia	Cuocere e tritare finemente nel I° anno di vita. Se consumate crude sminuzzare finemente.
Alimenti appiccicosi o collosi: · gnocchi  · prosciutto crudo	Evitare nel I° anno di vita. Dopo l'anno d'età evitare l'abbinamento con formaggi che possono sciogliersi e creare l'effetto "colla".  Rimuovere il grasso e tagliare in piccoli pezzi.
Pesce	Sminuzzare. Prestare attenzione nel rimuovere accuratamente le lisce.
Carne o pezzi di formaggio	Tagliarli in piccoli pezzi. Rimuovere nervature, filamenti, ossicini dalla carne.
Formaggi a pasta filata	Tagliare finemente *

Si consiglia di consultare

**Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo del Ministero della Salute edizione giugno 2017.**

## Esempio grammature per ricetta Lasagne alla Bolognese o pasta pasticciata:

	<b>Lasagne alla bolognese:</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola Primaria</b>	<b>Scuola Secondaria di I grado</b>
	<b>Lasagne alla bolognese:</b> <b>pasta<sup>1</sup> all'uovo<sup>3</sup> secca + carne per ragù<sup>9</sup> + besciamella <sup>1,7</sup> + formaggio<sup>7</sup></b>	<b>50+20+20 +5</b>	<b>60+25+30+ 5</b>	<b>80+40+40+ 5</b>
	<b>Pasta<sup>1</sup> all'uovo<sup>3</sup> fresca + carne per ragù<sup>9</sup> + besciamella <sup>1,7</sup> + formaggio<sup>7</sup></b>	<b>80+20+40 +5</b>	<b>100+25+50 +5</b>	<b>140+40+60 +5</b>

	<b>Ragù di carne:</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola Primaria</b>	<b>Scuola Secondaria di I grado</b>
	Carne: vitellone, <b>maiale</b>	20	25	40
	Pomodoro pelati	25	30	40
	Verdure per sughi: carote, sedano <sup>9</sup> , cipolla, alloro, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino rosso <sup>12</sup>	q.b.	q.b.	q.b.
	acqua	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine	5	6	7

	<b>Besciamella:</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola Primaria</b>	<b>Scuola Secondaria di I grado</b>
	Latte intero <sup>7</sup>	40	50	60
	Burro <sup>7</sup> (facoltativo)	4	5	6
	Farina 00 <sup>1</sup>	4	5	6
	Noce Moscata	q.b.	q.b.	q.b.

**Allergeni:** 1 glutine; 2 crostacei; 3 uovo; 4 pesce; 5 arachidi; 6 soia; 7 latte; 8 frutta a guscio; 9 sedano; 10 senape; 11 semi di sesamo; 12 anidride solforosa e solfiti; 13 lupini; 14 molluschi.

**Alimento non idoneo nelle diete etico/religiose:** Carne di maiale

## Esempio grammature per ricetta Crocchette di miglio e ceci:

	<b>Crocchette di miglio e ceci</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola Primaria</b>	<b>Scuola Secondaria di I grado</b>
Miglio		50	60	80
Ceci secchi		30	40	50
Carote, cipolle, sedano <sup>9</sup>		q.b.	q.b.	q.b.
Uovo <sup>3</sup>		5	5	5
Olio extravergine		5	6	7

## Esempio grammature per ricetta Sogliola agli agrumi con patate al prezzemolo:

	<b>Sogliola agli agrumi</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola Primaria</b>	<b>Scuola Secondaria di I grado</b>
Sogliola <sup>4</sup>		50	60	80
Farina 00 <sup>1</sup>		q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone		q.b.	q.b.	q.b.
Succo d'arancia		q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche (timo, maggiorana..)		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine		5	5	5

	<b>Patate al prezzemolo</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola Primaria</b>	<b>Scuola Secondaria di I grado</b>
Patate (sostituto del primo piatto asciutto)		200	250	300
prezzemolo		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine		5	6	7

**Allergeni:** 1 glutine; 2 crostacei; 3 uovo; 4 pesce; 5 arachidi; 6 soia; 7 latte; 8 frutta a guscio; 9 sedano; 10 senape; 11 semi di sesamo; 12 anidride solforosa e solfiti; 13 lupini; 14 molluschi.

## *Bibliografia*

---

- Rapporto ISS COVID: "Prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS". Istituto Superiore di Sanità 2020.
- "Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SAR" Versione del 21 aprile 2020. COVID-19 n. 17/2020 - ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID.
- "Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" - Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Ufficio 5, Roma 2020.
- "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione ITALIANA" S. I. N. U. - quarta revisione 2014 LARN.
- "Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana" - CREA - revisione 2018
- "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo" - Ministero della Salute edizione giugno 2017.
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

# COMUNE DI MESENZANA

Provincia di Varese



***D.U.V.R.I.***  
***DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE***  
***DEI RISCHI DOVUTI ALLE INTERFERENZE***  
***ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. 81/08***

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
DEL COMUNE DI MESENZANA (VA)

Ditta: .....

Mesenzana, .....

Comune di Mesenzana:

.....

L'appaltatore:

.....

## **INDICE**

1. Introduzione al documento di valutazione dei rischi interferenziali:	pag. 3
2. Dati del Committente:	pag. 5
3. Informazioni sulla Ditta Appaltatrice:	pag. 6
4. Descrizione dell'attività oggetto dell'appalto:	pag. 7
5. Metodologia di valutazione del rischio:	pag. 8
6. Valutazione dei rischi da interferenze e individuazione delle misure adottate per l'eliminazione o la riduzione:	pag. 10
a) Rischi da interferenze dovuti ad attrezzature, macchinari e impianti di proprietà del Comune di Mesenzana ed utilizzati dall'appaltatore:	pag. 10
b) Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale delle varie istituzioni scolastiche che beneficiano del servizio:	pag. 12
c) Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale della ditta appaltatrice:	pag. 12
Riunione di coordinamento:	pag. 13
7. Costi per le misure adottate per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze:	pag. 14
8. Misure di emergenza:	pag. 15
ALLEGATO N. 1 – DISEGNI CENTRI REFEZIONALI (aree del servizio ristorazione):	pag. 17

# **1. Introduzione al documento di valutazione dei rischi interferenziali**

Come premessa fondamentale al presente documento si richiamano di seguito le norme fondamentali riferite agli appalti come stabilite dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda:

a) verifica, con le modalità previste dal D.Lgs. 81/08 di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.

La verifica è eseguita attraverso i seguenti passi:

- acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

- acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in tali luoghi di lavoro.

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento (D.U.V.R.I.) è allegato al contratto di appalto o di opera.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

In sintesi, il presente DUVRI si pone come obiettivi la valutazione e la stima dei pericoli e dei rischi generati dalla contemporanea presenza di più ditte nell'ambito di lavoro dell'appalto, e l'individuazione di adeguate misure di prevenzione e protezione per tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori.

La ditta appaltatrice, prima della stipula del contratto, potrà proporre l'integrazione delle misure di sicurezza previste nel documento. In seguito all'esame delle proposte la

stazione appaltante potrà modificare o integrare il DUVRI prima di allegarlo al contratto. Le modifiche e/o integrazioni proposte dalla ditta appaltatrice non potranno variare l'importo del contratto.

Le disposizioni contenute nel presente documento non si applicano ai rischi specifici dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi che saranno esaminati nel proprio Documento di Valutazione dei Rischi.

Il presente documento si riferisce ad un appalto in cui il Committente è persona diversa dai Datori di Lavoro dei luoghi in cui si svolgerà l'attività della ditta appaltatrice e, quindi, deve essere applicato il comma 3-ter dell'art. 26 del D.Lgs.81/08:

*" Nei casi in cui ... il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali."*

Il presente D.U.V.R.I. è stato redatto, in accordo con le indicazioni normative sopra richiamate, in seguito al sopralluogo agli ambienti oggetto dell'appalto, tenendo conto di quanto rilevato e dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione.

Prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto verrà indetta apposita riunione con l'appaltatore e tutti i soggetti presso i quali si svolge l'appalto in modo da poter recepire eventuali integrazioni ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. L'integrazione derivante dalla riunione, sottoscritta per accettazione dall'appaltatore, costituirà documento integrativo agli atti contrattuali.

## **2. Dati del Committente**

Denominazione	<b>COMUNE DI MESENZANA</b>
Indirizzo	Via S. Martino snc
Telefono	0332575116
Codice fiscale	00225520121
Partita IVA	00225520121
Legale rappresentante	Sindaco pro tempore del Comune di Mesenzana

### **3. Informazioni sulla Ditta Appaltatrice:**

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

Datore di lavoro	Nominativo	
	Recapito	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	
Medico competente	Nominativo	
	Recapito	

## **4. Descrizione dell'attività oggetto dell'appalto:**

L'appalto riguarda il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mesenzana, consistente in:

- produzione dei pasti preparati presso il centro di cottura della ditta appaltatrice;
- veicolazione dei pasti presso i punti di distribuzione (n. 2 plessi scolastici);
- somministrazione dei pasti presso n. 2 centri refezionali (plesso scolastico), comprendente tutte le attività accessorie quali preparazione dei tavoli, spreparazione, lavaggio stoviglie, sanificazione attrezzature, lavaggio pavimenti;
- fornitura giornaliera di pasti in contenitori idonei per la veicolazione, e consegna presso il domicilio degli utenti iscritti al servizio di mensa sociale;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature per il servizio presso il centro refezionale.

I luoghi in cui si svolgerà il servizio sono:

**SCUOLA PRIMARIA (centro refezionale)** presso la quale si effettua la distribuzione dei pasti veicolati dal centro di cottura:

Leonardo Da Vinci

Via Diaz 4, Mesenzana  
(all'interno dell'edificio scolastico)

**SCUOLA INFANZIA (centro refezionale)** presso la quale si effettua la distribuzione dei pasti veicolati dal centro di cottura:

Roberto Rossi

Via Arditì 24, Mesenzana  
(all'interno dell'edificio scolastico)

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività:

- preparazione dei pasti (nel centro di cottura dell'appaltatore);
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti verso il centro refezionale;
- somministrazione dei pasti all'utenza scolastica;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato (centro refezionale);
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, nonché dei servizi igienici;
- ricevimento e stoccaggio pasti (nel plesso scolastico);
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti;
- manutenzione delle attrezzature utilizzate.

Per quanto riguarda il dettaglio completo del servizio si richiama quanto indicato nel Capitolato d'Appalto.

## 5. Metodologia di valutazione del rischio

I criteri adottati per la valutazione dei rischi sono in sintonia con l'orientamento di fondo, ripreso e confermato nel documento *Orientamenti riguardo alla valutazione dei rischi sul lavoro*, emesso da Comunità europea Dg v/e/2 unità medicina e igiene del lavoro (CEE).

Le operazioni svolte a supporto della valutazione sono orientate a:

1) garantire l'**identificazione di tutti i possibili rischi presenti** attraverso:

- individuazione e caratterizzazione delle **fonti potenziali di pericolo** (carenze strutturali, sostanze, macchinari, agenti nocivi ecc...),
- individuazione e caratterizzazione dei **soggetti esposti**: esame di ciascun gruppo di soggetti esposti alla fonte di pericolo e individuazione del tipo di esposizione in funzione dei parametri che la influenzano (*fattori di prevenzione e protezione*), quali:
  - grado di formazione/informazione;
  - tipo di organizzazione del lavoro ai fini della sicurezza;
  - influenza di fattori ambientali, psicologici specifici;
  - presenza e adeguatezza dei dispositivi di protezione individuale;
  - presenza e adeguatezza di sistemi di protezione collettivi;
  - presenza e adeguatezza di piani di emergenza, evacuazione, soccorso;
  - sorveglianza sanitaria.

2) procedere alla **valutazione dei rischi** in senso stretto, per ciascuno dei pericoli individuati, formulando un **giudizio di gravità del rischio** e quindi di conformità e adeguatezza della situazione in essere, rispetto alle esigenze di prevenzione e protezione dai rischi.

3) Consentire l'**individuazione delle misure di prevenzione e protezione** da attuare in conseguenza degli esiti della valutazione e stabilire il **programma di attuazione** delle stesse in base a un **ordine di priorità**.

I fattori di rischio vengono valutati su scala semiquantitativa considerando la gravità del danno e la probabilità dell'evento.

Alla Matrice di valutazione delle probabilità sono assegnati i seguenti valori:

Poco probabile: 1

Probabile: 2

Altamente probabile: 3

Alla Matrice di valutazione del danno sono assegnati i seguenti valori:

Lieve rapidamente reversibile: 1

Medio, effetti reversibili: 2

Grave, danni permanenti o decesso

Il valore del rischio viene dedotto dal risultato del prodotto probabilità x danno, assegnando i seguenti valori:

Basso (punteggi 1-2)

Medio (punteggi 3-4)

Alto (punteggi 6-9)

La metodologia di valutazione dei rischi dovuti ad interferenze adottata è esemplificata per sommi capi nel seguente modo:

Raccolta dati:

Identificazione sovrapposizioni temporali delle attività negli ambienti di lavoro,  
Identificazione rischi potenzialmente interferenti derivanti dal committente,  
Identificazione rischi potenzialmente interferenti causati dagli appaltatori,

Determinazione di situazioni di compresenza: si --> rischio interferente  
no --> non si ha rischio interferente

Il rischio permane in assenza di chi lo determina  
ed il luogo è poi accessibile ad altre aziende: si --> rischio interferente  
no --> non si ha rischio interferente

## **6. Valutazione dei rischi da interferenze e individuazione delle misure adottate per l'eliminazione o la riduzione.**

I rischi dovuti ad interferenze possono essere suddivisi secondo la seguente tipologia:

- a) Rischi da interferenze dovuti ad attrezzature, macchinari e impianti di proprietà del Comune di Mesenzana ed utilizzati dall'appaltatore.
- b) Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale dell'istituzione scolastica e altri soggetti che beneficiano del servizio.
- c) Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale della ditta appaltatrice.

### **6.a. Rischi da interferenze dovuti ad attrezzature, macchinari ed impianti di proprietà del Comune di Mesenzana ed utilizzati dall'appaltatore.**

I locali e le attrezzature sono di proprietà e messi a disposizione da parte del Comune di Mesenzana.

In particolare i locali del servizio di ristorazione presenti nei plessi scolastici, con le relative attrezzature e impianti, sono localizzati all'interno degli edifici scolastici in locali indipendenti. Sono di proprietà del Comune di Mesenzana. La manutenzione ordinaria delle attrezzature sarà a carico dell'appaltatore per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Copia delle Dichiarazioni di Conformità e della verifica periodica eseguita ai sensi del DPR 462/01 sono disponibili presso l'Ufficio tecnico del Comune di Mesenzana.

In riferimento alle caratteristiche delle attrezzature, macchinari e impianti ed a seguito delle verifiche previste a carico dell'appaltatore, si possono così valutare i rischi interferenziali residui:

- rischio di infortunio per malfunzionamento delle attrezzature e macchinari. Il verificarsi dell'evento risulta poco probabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio con inabilità reversibile (2).

-

Il **rischio** è di livello **basso**, sotto controllo ad un livello accettabile ( $R = 1 \times 2 = 2$ ). Occorre controllare il mantenimento delle condizioni che abbassano la probabilità dell'evento infortunoso: l'appalto prevede a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature.

- rischio di elettrocuzione nell'utilizzo delle apparecchiature elettriche fornite dal committente e nell'utilizzo dell'impianto elettrico: nel calcolo del rischio interferenziale si tiene conto che le apparecchiature sono conformi alle normative di sicurezza e in buono stato di manutenzione, l'impianto elettrico è stato realizzato in conformità alle normative di sicurezza, è dotato di dichiarazione di conformità, è dotato di impianto di terra e di dispositivi di protezione ed è periodicamente controllato e mantenuto ai sensi di legge. Il verificarsi dell'evento risulta poco probabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio con inabilità reversibile (2).

Il **rischio** è di livello **basso**, sotto controllo ad un livello accettabile ( $R = 1 \times 2 = 2$ ). Occorre controllare il mantenimento delle condizioni che abbassano la probabilità dell'evento infortunoso: il controllo periodico degli impianti (DPR 462/01) viene eseguito periodicamente a cura del Comune; l'appalto prevede a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature.

- rischio incendio: tutti i locali, anche quelli non soggetti al controllo di prevenzione incendi, sono conformi alle normative specifiche di sicurezza incendi ed ai disposti del DM 10/03/98. Le apparecchiature di prevenzione e protezione e gli impianti sono soggetti a manutenzione e controllo secondo un idoneo programma. La scuola dispone di un "piano di emergenza" che verrà messo a disposizione della ditta appaltatrice affinché possa informare il proprio personale. Opportuno coordinamento fra il personale della ditta appaltatrice ed il personale della scuola verrà concordato nel corso della riunione di coordinamento con il plesso scolastico.

Il rischio interferenziale può considerarsi basso in considerazione all'applicazione delle corrette procedure di controllo e manutenzione dei dispositivi di protezione, della formazione e del coordinamento delle procedure di emergenza. Ne consegue che il rischio è valutabile di livello basso.

Il verificarsi dell'evento risulta poco probabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio con inabilità reversibile (2).

Il **rischio** è di livello **basso**, sotto controllo ad un livello accettabile ( $R = 1 \times 2 = 2$ ).

Si precisa e deve essere applicato:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, ad attrezzature e impianti;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice se ravvisa il presentarsi di un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

### ***6.b. Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale dell'istituzione scolastica o organizzazioni che beneficiano del servizio di ristorazione.***

I locali in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno della scuola, in edificio separato.

Il personale della ditta appaltatrice opera prevalentemente nei locali di esclusivo utilizzo (refettorio, cucina office e relativi servizi).

Nei momenti di transito del personale della ditta di ristorazione per accedere ai locali della refezione e durante la distribuzione avvengono senza che si manifesti alcun rischio dovuto all'attività del personale scolastico.

Non si ha rischio interferenziale dovuto alle operazioni lavorative del personale dell'istituzione scolastica.

### ***6.c. Rischi da interferenze dovuti alle operazioni lavorative del personale della ditta appaltatrice.***

I locali in cui si svolge il servizio di ristorazione sono localizzati all'interno degli edifici scolastici, in locali indipendenti. Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione si ha la presenza di alunni e personale scolastico. Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (refettori - spogliatoi e servizi igienici presso Scuola Infanzia, ecc.) si ha la sola presenza del personale della ditta appaltatrice del servizio.

I contatti che si possono avere fra il personale della ditta appaltatrice e quello della scuola avvengono in momenti lavorativi che non presentano rischi evidenti.

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nel cortile del plesso scolastico e/o nelle aree attigue. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, a velocità moderata, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

Per quanto riguarda i rischi interferenziali dovuti alla presenza di prodotti chimici dell'appaltatore per le operazioni di pulizia dei locali: non si ha rischio interferenziale in quanto dovranno essere conservati in appositi armadi. Tutti i prodotti chimici, utilizzati per le pulizie, devono essere custoditi in appositi armadi (chiusi con chiave) a cura della ditta appaltatrice. Devono essere conservati nei recipienti di acquisto, etichettati, e mai travasati in altri recipienti.

### ***Riunione di coordinamento.***

Al fine di coordinare ogni operazione della ditta appaltatrice all'interno della scuola si prevede una riunione di coordinamento, fra il responsabile delegato dalla ditta appaltatrice ed i responsabili delle scuole.

Il rischio interferenziale dovuto alle operazioni lavorative del personale della ditta

appaltatrice nei confronti del personale dell'istituzione scolastica che beneficia del servizio di ristorazione può considerarsi basso e quindi contenibile a livelli accettabili attraverso l'adozione dei seguenti oneri per l'eliminazione o riduzione dei rischi interferenziali:

- riunione di coordinamento fra il responsabile delegato dalla ditta appaltatrice ed i responsabili delle scuole per coordinare le operazioni della ditta appaltatrice all'interno delle stesse scuole,
- formazione del proprio personale da parte della ditta appaltatrice, in relazione ai rischi da interferenze presenti, alle modalità e cautele nello svolgimento dei lavori, alle norme di emergenza della scuola in cui si opera.

## **7. Costi per le misure adottate per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze.**

In riferimento ai rischi da interferenze individuati al punto 6 si determinano di seguito i costi per l'adozione delle misure che sono state indicate per l'eliminazione o la riduzione dei rischi:

Costi per oneri sicurezza da interferenze:

Descrizione	u.m.	quantità	Prezzo Euro	Importo Euro
Verifica di tutte le attrezzature presenti nei vari siti per controllarne l'adeguatezza ai fini della sicurezza, e loro eventuale adeguamento: a corpo per ogni sito:	n.	2	100,00	200,00
Riunione di coordinamento con i responsabili della sicurezza dei vari siti finalizzata a: - coordinare i percorsi, i tempi di accesso ai luoghi, le interferenze con il personale della scuola; - prendere visione del piano di emergenza specifico della scuola e delle persone incaricate per la gestione; - coordinare le azioni del personale in caso di emergenza: 3 ore per ogni sede di servizio ristorazione:	ore	3	30,00	90,00
Informazione al personale sulla gestione dell'emergenza: 3 ore per ogni sede di servizio ristorazione:	ore	3	30,00	90,00
Posa di cartelli segnalatori di "pavimento bagnato" sulle zone di passaggio comune alla scuola, durante le operazioni di pulizie o di caduta accidentale di liquidi:	a corpo			89,45
<b>TOTALE ONERI PER RISCHI INTERFERENZE:</b>				<b>469,45</b>

Il costo è riferito all'intera durata dell'appalto, escluso il periodo del rinnovo di due anni, al quale

dovrà essere applicato lo stesso costo in quanto necessario per il mantenimento delle stesse condizioni di sicurezza.

## **8. Misure di emergenza.**

Le misure organizzative e le procedure per la gestione dell'emergenza e per l'evacuazione dell'edificio in caso di necessità, sono dettagliatamente descritte nei "**piani di emergenza**" elaborati dal plesso scolastico.

I piani di emergenza del plesso scolastico in cui viene svolto il servizio di ristorazione verrà messo a disposizione dell'appaltatore e su di esso si svolgeranno riunioni di coordinamento con i responsabili dell'istituzione scolastica, come previsto negli oneri della sicurezza per l'eliminazione dei rischi dovuti alle interferenze.

### INDIVIDUAZIONE DELLE VIE DI FUGA E SEGNALETICA DI EMERGENZA

Il numero, la distribuzione e le dimensioni delle vie e delle uscite di emergenza sono evidenziate nei cartelli di segnalazione presenti nell'edificio.

### NORME COMPORTAMENTALI

#### Segnalazione

Chiunque individui un principio d'incendio o rilevi qualche altro fatto anomalo che possa far presumere un'imminente situazione di pericolo (presenza di fumo, scoppi, crolli, spargimento di sostanze infiammabili, allagamenti, ecc.) deve comunicarlo al personale della scuola secondo le procedure specifiche da essa predisposte.

#### Sfollamento

In caso di evacuazione dell'edificio è necessario:

- ✓ *lasciare il proprio posto di lavoro curando di mettere tutte le attrezzature in uso in condizione di sicurezza fermando i macchinari, sconnettendo l'energia elettrica, e sezionando gli impianti di alimentazione di eventuali combustibili.*
- ✓ *abbandonare la zona senza indugi, ordinatamente e con calma (senza correre), e senza creare allarmismi e confusione.*
- ✓ *non portare al seguito ombrelli, bastoni, borse o pacchi voluminosi, ingombranti o pesanti.*
- ✓ *non tornare indietro per nessun motivo.*
- ✓ *non ostruire gli accessi, permanendo in prossimità di questi dopo l'uscita.*
- ✓ *recarsi ordinatamente, presso il punto di raccolta, per procedere ad un appello nominale di tutti i presenti e ricevere eventuali ulteriori istruzioni.*

- ✓ *in presenza di fumo o fiamme, è opportuno coprirsi la bocca ed il naso con fazzoletti, possibilmente molto umidi, per filtrare quanto più possibile l'aria respirata che sarà tanto più respirabile quanto più ci si tiene abbassati.*
- ✓ *nel percorrere il tragitto verso l'uscita può essere opportuno fermarsi qualche istante e respirare, quasi a terra, per riprendere energie.*
- ✓ *in presenza di calore, proteggersi anche sul capo con indumenti pesanti di lana o cotone possibilmente bagnati evitando i tessuti di origine sintetica.*

#### Conoscenza del piano

Ogni lavoratore deve conoscere l'esistenza del piano di emergenza che serve ad indirizzare le azioni di ognuno in modo coerente per risolvere problemi imprevisti nell'ambito del posto di lavoro, deve inoltre sapere a chi comunicare e come, il verificarsi di un'emergenza, nonché i nominativi degli addetti a compiti attivi per la sua risoluzione.

Ogni lavoratore deve conoscere con precisione a cosa corrispondono i segnali convenzionali che vengono emanati in caso di emergenza (es.: abbandono del posto di lavoro, dell'area, o dell'intero stabile), e deve prendere visione, attraverso le planimetrie esposte delle attrezzature di difesa e dei percorsi da seguire in caso di ordine di sfollamento.

#### MISURE PREVENTIVE:

- E' vietato fumare e fare uso di fiamme libere;
- E' vietato gettare nei cestini mozziconi, sigarette, materiali infiammabili, ecc.;
- Evitare l'accumulo di materiali infiammabili;
- Mantenere libere le vie d'uscita.

#### NUMERI TELEFONICI UTILI IN CASO DI EMERGENZA

VIGILI DEL FUOCO	<b>115</b>
NUMERO UNICO DI EMERGENZA	<b>112</b>
SOCCORSO PUBBLICO - POLIZIA	<b>113</b>
PRONTO INTERVENTO EMERGENZA SANITARIA	<b>118</b>
NUMERO DI EMERGENZA DELLA SCUOLA (verrà comunicato nel corso della riunione di coordinamento all'avvio dell'appalto)	

