



# COMUNE di CAMPAGNANO di ROMA

Provincia di Roma

Tel. 06-9015601 Fax 06-9041991 P.zza C.Leonelli,15 c.a.p. 00063 www.comunecampagnano.it

Settore 4° - Servizio 1° - Demografico, Statistico, Elettorale, Leva, Toponomastica, Cimiteriale.

## CAPITOLATO GESTIONE MENSA SCOLASTICA

### CAPO I° - INDICAZIONI GENERALI

#### art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione ad impresa specializzata per la durata del triennio 01/01/2010 - 31/12/2012, del servizio di ristorazione scolastica e relativa fornitura derrate alimentari destinato alle utenze più avanti elencate. Categoria 17.

Per ristorazione scolastica si intende il servizio, rivolto a utenti della fascia scuola materna, elementare ed eventualmente media.

Il servizio di refezione sarà espletato dal lunedì al venerdì, per l'intero anno scolastico, fatti salvi eventuali cambiamenti proposti dall'autorità scolastiche.

Tutti gli alimenti utilizzati devono avere provenienza nazionale o della Comunità Europea.

#### art. 2 Luogo del servizio ed aree gestionali

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali produzione pasti nel Centro di Cottura, l'Amministrazione Comunale concede in uso gratuito all'aggiudicatario i locali cucina e magazzini.

Prima dell'inizio del servizio di ristorazione sarà redatto, in contraddittorio, un verbale di consegna dei locali mensa, sul quale dovrà essere indicato:

Lo stato attuale dei locali;

L'elenco completo delle attrezzature;

L'elenco completo dei macchinari;

L'elenco completo degli arredi;

- **Plesso Scuola elementare, viale Ungheria 1**

Centro cottura del Comune gestito con personale dell'Impresa per la produzione ed il confezionamento pasti, da consumare direttamente nel plesso medesimo ed anche da trasportare presso la mensa della scuola materna.

- **Plesso scuola materna, viale Ungheria, 8/10**

Trasporto dei pasti da consumare nella mensa dello stesso plesso scolastico (la struttura è antistante il centro cucina) con carrello portavivande od altro mezzo idoneo, secondo le normative vigenti.

### **art. 3 Tipologia dell'utenza e modalità di erogazione del servizio**

I pasti prodotti presso il Centro di Cottura,(interno scuola elementare)dovranno essere somministrati presso il refettorio della Scuola elementare e trasportati nel rispetto della normativa vigente, a cura e spese dell'impresa aggiudicataria, presso il refettorio della Scuola materna.

Il Comune intende avviare al mattino, l'esperimento, della somministrazione della colazione,(frutta,yogurt,dolci,pane e olio extra vergine di oliva ),in forme e modalità da valutare con l'istituzione scolastica,al fine di indirizzare gli alunni e le famiglie, al consumo di prodotti semplici e naturali.

L'utenza è composta, dagli alunni della scuola Materna, Elementare, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita e dagli alunni della scuola Media, qualora eventuali disposizioni Ministeriali, modifichino i tempi della didattica.

Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliono consumare il pasto dovranno assumere a proprio carico la spesa totale secondo modalità da concordare con l'Ente.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti ed i relativi costi.

Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi dagli istituti scolastici.

L'Ente si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, nonché gli orari e i turni di ristorazione stabiliti, sulla base delle comunicazioni degli istituti Scolastici, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti/soppressioni di scuole ovvero in caso di istituzione di nuovi plessi scolastici.

#### **L'appalto, comprende le seguenti prestazioni:**

- fornitura delle derrate necessarie alla preparazione del menù da predisporre sulla scorta delle linee guida indicate dalle tabelle dietetiche per le scuole formulate dall'A.S.L. competente per territorio ;
- la preparazione, la cottura, il trasporto, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riassetto del centro di cottura e di tutte le attrezzature della mensa scolastica ;
- il riordino delle sale da pranzo;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc., verrà stabilito dalle autorità, e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'impresa aggiudicataria.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia riassetto delle sale da pranzo verranno definiti in concerto tra l'Amministrazione Comunale e le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta appaltatrice.

I pasti dovranno essere distribuiti dal personale dell' Impresa nei locali dei suddetti refettori.

#### **art. 4 Importo a Base d'asta e durata del servizio**

Il presente appalto avrà la durata per il triennio scolastico tra il **1° gennaio 2010 ed il 31 dicembre 2012** (anni scolastici 2009-2010 parte, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013 parte) con decorrenza dalla data di consegna del servizio.

**Il prezzo a base d'asta : € 04,15 a pasto, IVA esclusa, l'importo complessivo per il triennio, per un numero massimo di 90.000 pasti annui è ipotizzabile per il triennio in € 1.120.500,00**

#### **art. 5 Affidamento del servizio e aggiudicazione**

Il servizio di gestione sarà affidato ai sensi delle norme previste dal D.Lgs. n. 163 del 12/4/2006, ( Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture) Titolo 1°, art. 3, comma 37 "procedura aperta " - dal Capo II° art. 34 comma 1 "soggetti a cui possono essere affidati i contratti pubblici" - con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83, "offerta economicamente più vantaggiosa "

**Non sono ammesse offerte in aumento.**

#### **art.6 Oneri a carico del Comune**

- L'amministrazione comunale si impegna a mettere a disposizione della ditta aggiudicataria i locali e gli spazi di proprietà e concedere in uso le attrezzature e gli arredi esistenti e necessari al funzionamento del servizio;
- Provvede agli interventi di straordinaria manutenzione dell'immobile che potranno rendersi necessari durante il periodo di validità contrattuale, salvo che la stessa non dipenda da cattiva o mancata effettuazione della manutenzione ordinaria;
- Fornitura energia elettrica;
- Forniture idriche;
- Fornitura metano;
- Al pagamento mensile dei corrispettivi, corrispondenti all'importo di aggiudicazione determinato in sede di gara.

#### **art. 7 Oneri ed Obblighi del gestore**

## **A) Locali, attrezzature, arredi**

All'impresa appaltatrice vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà dell'Amministrazione Comunale e nello stato in cui si trovano.

L'impresa si impegna ad utilizzare tali beni esclusivamente per l'esecuzione del presente appalto con l'onere di assicurare la buona conservazione, nonché la loro sostituzione e/o integrazione.

Restano a carico dell'impresa appaltatrice, come meglio specificato dai successivi punti:

- la manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni cucina, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza), e degli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso i refettori.
- le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature;
- l'eventuale integrazione delle attrezzature fornite dal Comune nei locali di distribuzione, secondo il progetto presentato in sede di gara;
- la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa;
- la fornitura di tovaglioli in carta e tovaglie di carta;
- la fornitura di piatti, bicchieri, posate in materiale cartoplastico;
- la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti nonché, qualora attuata dal comune, la raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro smaltimento attraverso gli appositi contenitori.
- l'attuazione di quanto previsto dal D. lgs n.81/2008 " attuazione dell'art. 1 della legge 123/2007, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"

L'Appaltatore, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Committente un'adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

L'impresa aggiudicataria è responsabile del buon mantenimento, perfetto funzionamento, custodia, conservazione e manutenzione delle attrezzature e dei locali concessi in uso gratuito; la stessa è altresì responsabile di ogni danno che può derivare all'Amministrazione ed a terzi in occasione dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

## **B) Assicurazioni**

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'impresa appaltatrice dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

### **C) Contributo CEE**

L'Impresa onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

### **D) Subappalto**

Non è consentito all'Impresa il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello espressamente adibito e previsto nel presente capitolato, a meno che non sia preventivamente accordato con il Comune.

### **E) Responsabilità'**

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa.

## **F) Informazioni**

L'Impresa trasmetterà ogni anno al Comune una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo e con l'utenza, alle cause di eventuali controversie con il Comune.

Per ogni comunicazione del Comune, l'Impresa dovrà indicare una persona a cui fare riferimento.

## **G) Cauzione definitiva**

Al momento della stipula del contratto, l'Appaltatore dovrà presentare cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale presunto di aggiudicazione.

La cauzione definitiva è posta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse.

La cauzione definitiva potrà essere costituita in uno dei modi previsti dalla legge 10 giugno 1982 n. 348. " costituzione di cauzioni con polizze fidejussorie a garanzia di obbligazioni verso lo stato ed altri enti pubblici"

In caso di cauzione costituita mediante fidejussione bancaria e/o polizza assicurativa, questa dovrà essere incondizionata, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, nonché la operatività su semplice richiesta scritta del committente, senza eccezioni opponibili a questo, anche per il recupero delle penali contrattuali.

L'importo della cauzione è mantenuto nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto.

In caso di escussione della cauzione, l' Impresa dovrà provvedere a reintegrarla entro 30 giorni dalla richiesta, pena la risoluzione del contratto.

Lo svincolo della cauzione sarà disposto dal Committente, accertata la completa e regolare esecuzione dell'appalto, anche in relazione all'assolvimento da parte dell'Appaltatore degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi, nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

# **Capo II° GESTIONE DEL PERSONALE**

## **art.8 Personale dell'impresa cessante**

L'impresa aggiudicataria si obbliga, prioritariamente, all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'impresa cessante attraverso il libro paga e contributi, ovvero altra idonea documentazione.

## **art. 9 Personale**

Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la veicolazione dei pasti, il funzionamento del centro di cottura e dei refettori verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto al trasporto, alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

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

## **art. 10 Organico**

L'organico deve essere quello indicato nelle tabelle che la Ditta allegherà all'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, nel rapporto medio di 1 addetto/45 bambini.

Tale consistenza deve essere riconfermata con frequenza trimestrale a mezzo lettera.

L'appaltatore ha l'obbligo di assumere il personale (ausiliari e dietista) già operante nel servizio, mantenendo i livelli contrattuali applicati.

## **art.11 Reintegro del personale mancante**

In caso di assenza del personale, l'impresa deve provvedere entro 1 (un) giorno al reintegro del personale mancante.

L'impresa si impegna a garantire la sostituzione puntuale del personale assente per malattia, ferie, permesso o altro in modo tale da garantire in ogni caso la continuità del servizio alle condizioni previste. La sostituzione con altro personale idoneo e in possesso dei requisiti richiesti deve essere garantita per la giornata stessa in cui si verifica l'assenza

## **art.12 Variazione del personale**

La variazione della consistenza numerica del personale e la qualifica devono essere preventivamente comunicate al Comune.

L'inserimento di tirocinanti può essere autorizzato dal Comune, a condizione che il medesimo non determini sostituzione di personale dipendente dalla ditta in relazione agli standard sopra indicati ed avvenga nel rispetto delle normative vigenti, con la previsione di adeguata copertura assicurativa.

## **art. 13 Responsabile del Servizio e Dietista**

- **Il Responsabile del Servizio** è una figura con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno quinquennale nel settore della ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari o superiore a quello oggetto del servizio richiesto dal Comune.
- **La Dietista** integra le funzioni organizzative del Responsabile del Servizio, con presenza giornaliera e con modalità operative che l'Impresa dovrà comunicare al Comune.

L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Il Responsabile del Servizio e la Dietista mantengono un contatto continuo con gli Uffici Comunali, preposti per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del Responsabile o della Dietista (ferie, malattia, etc.), l'Impresa deve provvedere alla loro sostituzione.

Il Comitato Mensa può richiedere, nelle riunioni, la loro presenza.

## **art. 14 Formazione ed Aggiornamento**

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di formazione/aggiornamento, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, con cadenza almeno biennale, come richiesto dalla Legge n.12/2003 "Ratifica ed esecuzione dell'Accordo tra il Governo italiano e l'Organizzazione Mondiale della Sanità - Ufficio Regionale per l'Europa - concernente l'istituzione dell'Ufficio Europeo OMS per gli Investimenti in Salute e per lo Sviluppo, con allegati, fatto a Roma l'11 gennaio 2001" e con regolare rilascio di certificazione di frequenza.

Tale documentazione dovrà essere conservata sul posto di lavoro a cura del responsabile del Centro Cottura, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Il responsabile ha altresì l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità sanitaria casi sospetti di malattie infettive o contagiose del personale dipendente per l'adozione di eventuali provvedimenti consequenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa.

Il gestore è obbligato a svolgere annualmente attività di formazione ed aggiornamento degli operatori in considerazione delle particolari caratteristiche del servizio, per un minimo di 20 ore annuali da svolgere all'interno del normale orario di lavoro ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 333/1990 (fondo per il miglioramento dell'efficienza dei servizi) come disciplinato dal CCNL 1/1/1996 art. 47 (aggiornamento e qualificazione professionale).

## **art. 15 Informazione al personale delle norme contrattuali**

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Al seminario illustrativo potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà l'Ente stesso del giorno e del luogo dove si terrà il seminario.

La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'Amministrazione Comunale esonerata da ogni responsabilità al riguardo.

La ditta aggiudicataria è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti del proprio personale, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

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

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti

## **art. 16      Vestiario**

L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro, da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene dal D.P.R. 327/1980 - "regolamento di esecuzione L.283/1962 e modifiche ....disciplina igienica delle sostanze alimentari e bevande - all'art. 42 - igiene,abbigliamento e pulizia del personale - e dal D.lgs. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"

I dipendenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda, il nome e cognome del dipendente e la sua qualifica.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve inoltre fornire, a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Gli armadietti - spogliatoi devono essere messi a disposizione del personale che presta la propria attività inerente al servizio.

## **art. 17      Igiene personale**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283/1962 "modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 : Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e suo regolamento di

esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e successive modificazioni e integrazioni, "regolamento di esecuzione L.283/1962 e modifiche .....disciplina igienica delle sostanze alimentari e bevande " nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro.

Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

## **art. 18 Rispetto della normativa**

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul 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 materiale dei lavoratori.

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

## **Capo III° CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **art. 19 Derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazione Microbica.

Le derrate alimentari devono essere adeguatamente stoccate, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

### **art. 20 Utilizzo di prodotti biologici.**

Il Committente, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, - Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità- comma 4, della legge finanziaria n. 488 del 23.12.1999, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali,

nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CE 834/2007, Regolamento CE 1804/1999, Regolamento CE 2081/92 come modificato dal Reg. CE 535/1997, Legge 526/1999, "disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999" all'art.10 "modifiche al D.lgs, n. 155/1997 di attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari e altre disposizioni in materia" - comma 7

Anche in ottemperanza della Legge Regione Lazio n.10 /2009 che intende garantire nei servizi della ristorazione scolastica un utilizzo almeno 50%, di prodotti, agroalimentari tipici e tradizionali, nonché zootecnici provenienti da coltivazioni ed allevamenti biologici regionali e nazionali.

**I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti: frutta e verdura, fresca e surgelata, riso, olio di oliva, pomodori pelati.**

Schede tecniche e caratteristiche merceologiche delle materie prime.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Impresa dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa tassativa autorizzazione preventiva del Committente.

L'impresa dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'impresa.

L'Impresa è tenuta a concordare con il Comune ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

L'impiego dei prodotti biologici previsti nel presente capitolato andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nel centro cottura ed eventualmente, se richiesto dal Committente, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti per il Committente (ddt o fatture) dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dal Committente per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

## **art. 21 Assenza di OGM**

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

## **art. 22 Prodotti del commercio equo e solidale**

L'Appaltatore deve garantire la fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, nello specifico la fornitura di banane provenienti da coltivazioni biologiche.

I produttori devono appartenere al circuito IFAT o comunque rispondenti alle caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 - A4-198 /98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione del Consiglio Europeo del 29.11.1999-COM 1999/619.

## **art. 23 Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. D.lvo 109/1992 "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari " e D.lvo 110/1992 e succ.mod "attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana. "

## **art. 24 Conformità degli alimenti**

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a.** effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b.** preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c.** effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- d.** effettuare la macinazione delle carni presso il Centro Cottura.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

## **art.25 Tracciabilità - Rintracciabilità**

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera; per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 n. 1760.

Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo.

## **art. 26 Sistema di qualità**

Con il sistema HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e la qualità, con la messa a punto di un manuale di qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

L'Impresa quindi ha l'obbligo di presentare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni de Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la refezione scolastica lo stesso deve essere pari a 1/45 in fase di distribuzione.

<b>Capo IV° IGIENE DELLA PRODUZIONE</b>
---

## **Art. 27 Norme igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980, al D. lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" oltre le modifiche di cui ai Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004.

## **Art.28 Limiti di contaminazione microbica**

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati delle norme in vigore,

## **Art. 29 Organizzazione della produzione**

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. ... deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

## **art. 30 Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

## **art. 31 Conservazione delle derrate**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

- I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
- Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
- I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
- I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
- Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.
- Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
- I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
- Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. " attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari "

- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

## **art. 32      Prelievi e analisi**

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g. per ogni campione.

Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, in ogni terminale di distribuzione e nel Centro Cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

L'impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, che alle attrezzature utilizzate, con riferimento al piano di autocontrollo igienico presentato in fase di offerta.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- essere trasmesse al competente ufficio del Comune;
- essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centrale in caso di controllo, sia da parte dell'ASL che dell'incaricato comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

## **art. 33      Riciclo**

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

**art. 34 - Manipolazione e cottura**

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti, e da garantire la massima sicurezza igienica.

**art. 35 Preparazione dei piatti freddi**

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

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 " regolamento di esecuzione L.283/1962 e modifiche .....disciplina igienica delle sostanze alimentari e bevande "

**art. 36 Preparazione e cottura degli alimenti**

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo.
- il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo e coincidere con quello del trasporto dal centro di cottura.
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste aliquote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero.

Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;

- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.

Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di apertura. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di inizio preparazione;

- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +0°/ +4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate;
- sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione, qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

### **art. 37 Rispetto delle temperature**

Tutti gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature non inferiori ai 60°C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature non superiori ai 10°C.

## **art. 38 Pentolame per la cottura**

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

## **art. 39 Condimenti**

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio grattugiato in giornata.

È vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 "tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi " e D.P.R. 667/1955 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente richiesti dall'Amministrazione comunale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

## **art. 40 Distribuzione**

Per la distribuzione delle pietanze dovranno essere osservate le seguenti norme:

- i locali refettori devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura, per il tempo necessario al ricambio di aria;
- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- indossare apposito camice, distinto da quello previsto per le operazioni di pulizia, indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura ed utilizzare guanti monouso;
- apparecchiare la tavola con piatti monouso e bis o tris di posate complete di tovaglioli e bicchieri a perdere;
- la distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione si dovrà effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature delle pietanze;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio extra-vergine, sale ed eventualmente aceto (secondo le esigenze), poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;

- il pane, preferibilmente, deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli su cui andranno collocati soltanto i piatti e il contenitore delle pietanze;
- il contenitore termico deve essere aperto solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- l'eventuale cibo avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti.

## **art. 41 Piano dei trasporti**

I pasti verranno trasportati dal personale alle dipendenze dell'Impresa con mezzi propri.

L'Impresa organizza il piano dei trasporti (da presentare al Comune in fase di offerta) in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro di Cottura (via Ungheria, 1) ed il plesso scolastico della materna (via Ungheria, 8/10) sia ridotto al minimo (max 10 minuti dalla cottura).

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all' art. 43 " Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere " del D.P.R. 327/1980 "regolamento di esecuzione della L. n.283/ 1962,, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande."

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione quotidiana dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 "regolamento di esecuzione della L. n.283/ 1962,, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande."e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

Per quanto riguarda il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

I cestini freddi e derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare e posti in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta (comprese le lasagne) dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm per evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

L'Impresa deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal D.P.R. 327/1980 "regolamento di esecuzione della L. n.283/ 1962,, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande."

## Capo VI° MENU'

### art.42 Struttura dei menu'

Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta/gelato/yogurt/dessert

I cestini freddi (erogati in caso di gite scolastiche, sciopero del personale, ecc.) dovranno consistere in:

- un panino con prosciutto cotto
- un panino con formaggio
- un succo di frutta
- un frutto
- una merendina o un pacchetto di biscotti da 30 gr.
- acqua minerale da 250 cl.

### art. 43 Quantità e Pesi

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature (vd. **Allegato A**) dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali peso dovuti allo scongelamento.

Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10%, senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

L'Impresa deve attenersi alle tabelle relative alle grammature previste, considerate a crudo e al netto degli scarti.

L'Impresa metterà a disposizione del personale preposto al controllo una bilancia in ciascun refettorio.

## **art. 44 Diete speciali**

L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire e somministrare pasti speciali, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto alla maggiorazione del prezzo.

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

La Ditta dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso, richieste con un'autocertificazione sottoscritta da un soggetto avente la potestà nei confronti dell'alunno.

L'elaborazione delle diete potrà essere coordinata da un/una dietista, il quale avrà il compito di ricevere le diete ed elaborare i menù alternativi.

Le diete dovranno essere personalizzate con riferimento all'utente, classe e scuola di riferimento, ponendo la massima attenzione nel trattamento dei dati sensibili dei singoli soggetti, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni. "*CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI*"

## **art. 45 Diete leggere**

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta, entro le ore 9.30 del giorno stesso.

Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

La dieta in bianco è costituita da:

- Pasta o Riso in bianco, Carne o Pesce lessato o al vapore, Patate o Carote lesse (tutto condito con olio extra vergine, a crudo), Pane e Frutta cotta o cruda.

Tale schema dietetico può essere seguito soltanto per tre giorni consecutivi e per non più di due volte al mese.

La dieta in bianco viene richiesta dai genitori tramite l'insegnante che avverte giornalmente il personale addetto, entro e non oltre le ore 9.30.

Se la dieta in bianco deve essere seguita per un periodo maggiore di tre giorni, deve essere richiesta con certificazione del medico/pediatra ed autorizzata.

## **art. 46 Variazioni consentite**

Eventuali variazioni in base alla situazione climatica del momento (invernale - primaverile-autunnale) verranno preventivamente concordate tra Comune e Impresa.

I menù, inoltre, potranno essere soggetti, nel corso dell'appalto, a modifiche proposte dal Comune, sulla base delle linee guida elaborate dall'A.S.L ed approvate, per le Scuole, dal Comitato Mensa.

Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione ai progetti educativi specifici delle

scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menù alternativi, in occasione di festività particolari e giornate a tema (etnico, tradizionale, europea).

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di derrate alimentari o di altri fattori contingenti e dimostrabili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione telefonica al competente ufficio comunale seguita da conferma scritta.

In ogni centro di distribuzione dei pasti dovrà essere a disposizione, ogni giorno, almeno il 10% dei pasti in più per consentire la fornitura di eventuali bis o sopperire ad eventuali imprevisti, senza ulteriore onere per il Comune.

## **Capo VII° PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

### **art. 47 Interventi ordinari e straordinari**

L' Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i centri di refezione dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

L'Appaltatore si impegna a provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria del centro cottura, delle sale refettorio, delle attrezzature, stoviglie, pentolame e quant'altro usato per la preparazione dei cibi, nonché servizi igienici utilizzati sia dal personale addetto che dagli utenti, annessi al refettorio, spogliatoi, vetrate, celle frigorifere, dispensa, area ricevimento merci. Si precisa che la fornitura di materiale igienico per i servizi (sapone liquido, asciugamani in carta, carta igienica) è a carico dell'Appaltatore.

### **art. 48 Disinfestazione**

La disinfestazione del centro di cottura e dei refettori è a carico dell'Appaltatore, il quale dovrà rivolgersi a personale specializzato, dotato delle opportune autorizzazioni.

L'ente incaricato dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al

minimo indispensabile. La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato.

L'impresa dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione del competente ufficio del Comune e dei suoi incaricati.

#### **art. 49 Operazioni di lavaggio e pulizia**

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

L'Appaltatore dovrà presentare in sede di offerta un programma di pulizia e sanificazione che

- elenchi e descriva:
- periodicità interventi
- tipi di intervento
- modalità di intervento
- prodotti utilizzati

#### **art. 50 Modalità di pulizia dei refettori**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in:

Sparecchiatura - Lavaggio dei tavoli - Pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione - Pulizia degli arredi - Spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione - Pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici - Pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

#### **art. 51 Detergenti-sanificanti**

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare; ove disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

#### **art. 52 Modalità di utilizzo dei detersivi**

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

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

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

### **art. 53 Divieti**

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

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

### **art. 54 Limiti di igiene ambientale**

I "Limiti di Igiene Ambientale" sono quelli stabiliti dalla normativa vigente e riferiti ai locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi.

### **art. 55 Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro cottura e dai refettori dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Tutto lo smaltimento dovrà avvenire secondo il Regolamento comunale della raccolta differenziata, incluse le sostanze grasse.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e smaltimento sono a carico del Committente.

### **art. 56 Servizi igienici**

I servizi igienici annessi al Centro di Cottura e ai refettori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Deve essere impiegato sapone disinfettante e salviette a perdere, la cui fornitura è a carico dell'Impresa.

**Art. 57 Norme in materia di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni. "attuazione dell'articolo 1 della legge n. 123/2007, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro "

L'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Committente e al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

**Art. 58 Impiego di energia**

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

**Art. 59 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Appaltatore, conformemente alle normativa vigenti del D.P.R. n. 524/1982 "Attuazione della direttiva (CEE) n. 77/576 per il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e della direttiva (CEE) n. 79/640 che modifica gli allegati della direttiva suddetta " e del D. lgs. 493/1996, " attuazione della direttiva 92/58/CEE concernente le prescrizioni minime per la segnaletica di sicurezza e/o di salute sul luogo di lavoro " deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

## **Art. 60 Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. n. 303/1956 " Norme generali per l'igiene del lavoro "

## **Art. 61 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

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

## **Art. 62 Piano di evacuazione**

L'Appaltatore deve predisporre, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Committente che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

## **Art. 63 Pulizia attrezzature e impianti**

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

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti.

La pulizia dovrà avvenire solo con materiale idoneo.

# **Capo IX° CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

## **Art. 64 Diritto di controllo del Comune**

È facoltà del Committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

## **Art. 65 Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASL, il personale del Servizio Politiche Sociali e Scolastiche, il Comitato mensa, con le competenze previste dall'art. 9 del Regolamento Comunale Mensa Scolastica ed eventuali successive modifiche, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dal Committente. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Si richiede la disponibilità dell'Appaltatore ad accogliere all'interno del centro cottura uno stage formativo per la commissione mensa, in collaborazione con tecnici incaricati del Comune, allo scopo di rendere le attività di controllo utili ed efficaci per il migliore svolgimento del servizio; modalità e tempistiche saranno concordati tra Committente ed Appaltatore .

## **Art. 66 Abbigliamento dei membri degli organismi di controllo**

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti in pezzi monouso dall' Impresa .

## **art. 67 Tipologia dei controlli**

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

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- rispetto della data di scadenza dei prodotti
- modalità di distribuzione
- caratteristiche dei sanificanti
- modalità di sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- stato igienico sanitario del personale addetto
- stato igienico dei servizi
- professionalità degli addetti, attraverso la verifica della frequenza ai corsi di aggiornamento/formazione obbligatori
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti)
- controllo dell'abbigliamento degli addetti al servizio
- controllo delle risorse umane impiegate nei diversi servizi

- della corretta applicazione dell'HACCP

## B) CONTROLLI ANALITICI

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal Comune, potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio (le spese verranno addebitate alla ditta appaltatrice).

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'Impresa.

L'impresa è tenuta comunque ad effettuare ogni anno i controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica, comunicando alla committente i risultati delle analisi.

## **art. 68 Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate.

I tecnici incaricati dal committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

I tecnici incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell' Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici eventualmente incaricati dal Committente.

Il Committente farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

## **art. 69 Autocontrollo igienico da parte del gestore.**

L' Impresa deve effettuare presso il centro cottura e presso i terminali di distribuzione il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D. lgs. 155/1997 "attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari "

Pertanto l'Appaltatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e

aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

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

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Committente.

## **art. 70 Carta dei servizi**

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui l'Impresa sarà tenuto a conformarsi.

La carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa dell'Appaltatore

### **Capo X°**

## **INADEMPIENZE ,PENALITA', RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

## **art. 71 Inadempienze e penali**

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato, incluso il mancato rispetto delle previsioni della Carta della Qualità dei servizi, il Committente provvederà ad inviare formale diffida al gestore del servizio circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale.

Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Committente.

Il gestore, ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione al Committente. Alla terza diffida il Comune ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico del gestore. A tale scopo, l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

In particolare le inadempienze relative alla dotazione di personale, come specificato dal presente capitolato e nella offerta di gara, saranno soggette a penalità in proporzione al mancato costo ottenuto dalla ditta.

Le dotazioni di personale dovranno essere immediatamente reintegrate.

**Le sanzioni sono previste per inosservanza, inadempienza e violazione di :**

€ 2.000,00	Tabelle dietetiche
€ 3.000,00	Mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti
€ 3.000,00	Analisi microbiologica o chimica negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica
€ 1.000,00	Grammatura inferiore, verificata su dieci pesate della stessa preparazione
€ 2.000,00	Norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia
€ 3.000,00	Ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate
€ 2.000,00	Prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi
€ 1.000,00	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura ed i refettori delle scuole
€ 500,00	Ritardo superiore a 30 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti
€ 1.000,00	Mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/1980 "regolamento di esecuzione L.283/1962 e modifiche .....disciplina igienica delle sostanze alimentari e bevande "
€ 2.000,00	Fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni
€ 2.000,00	Mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale
€ 2.000,00	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto

Da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità

Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della penalità determinata dall'Amministrazione entro 15 giorni dalla ricezione della contestazione.

**art. 72 Risoluzione del contratto**

Il Comune di Campagnano di Roma, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell' Impresa, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'impresa i motivi, mediante lettera raccomandata A/R, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'Appaltatore e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

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

1. Apertura di una procedura di fallimento a carico dell'impresa;
2. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa;
3. Abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
4. Impiego di personale non dipendente dell'impresa;
5. Gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;

6. Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
7. Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa ;
8. Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
9. Interruzione non motivata del servizio;
10. Assenza non giustificata superiore a tre giorni del Responsabile del Servizio o del cuoco responsabile della preparazione dei pasti;
11. Sub-appalto del servizio;
12. Cessione del contratto a terzi;
13. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
14. Ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
15. Destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
16. Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste;

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto, e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

## **Capo XI° DISPOSIZIONI GENERALI**

### **art. 73 Disposizioni finali**

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Il Committente comunicherà all'Appaltatore tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'Appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

### **art. 74 Consegna degli immobili, degli arredi, degli impianti e degli utensili**

Il Committente darà in consegna all'Appaltatore, previa stesura di inventario da stilare in

contraddittorio a cura dell'Appaltatore, il centro cottura ed i refettori di pertinenza del servizio di distribuzione dei pasti e degli altri refettori .

L'elenco delle attrezzature dovrà riportare la marca, il modello e lo stato di conservazione.

Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie ed eventuali sostituzioni o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell' Impresa.

#### **art.75 Riconsegna degli immobili, degli arredi, degli impianti, e degli utensili**

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria (di proprietà del Comune), in numero pari a quelli risultanti dall'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo nel corso della durata del contratto.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta appaltatrice.

Restano di proprietà del Committente le macchine e attrezzature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

#### **art. 76 Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, su richiesta del Committente, ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore ed il Committente, ciascuno per la propria competenza, sopperirà con la necessaria sostituzione nei tempi più brevi possibili.

In caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro dei materiali dandone comunicazione scritta all'Appaltatore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, oltre ad eventuali penali.

#### **art. 77 Divieto di variazione della destinazione d'uso**

L'impresa, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

**art. 78 Accesso**

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dal Comune.

**art. 79 Dati sensibili**

La Ditta s'impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

**art . 80 Controversie**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente capitolato, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo di cui all'art 33 del D.lgs.80/1998 e negli altri casi previsti dalla legge.

**art. 81 Normativa vigente**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

\*\*\*\*\*

## ALLEGATO A

<b>ALIMENTI</b>	<b>MATERNA</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE/ADULTI</b>
<b><i>PRIMI PIATTI</i></b>			
Pasta o riso asciutti	60	70	80
Pasta o riso in bianco	70	80	90
Pasta o riso in brodo	30	40	50
Pasta all'uovo	80	90	100
Gnocchi di patate	130	150	180
Tortellini	130	150	180
Ravioli	130	150	180
Pomodori pelati	100	120	120
Legumi secchi	35	40	40
Verdure miste	100	120	150

<b><i>SECONDI PIATTI</i></b>			
Carne di vitellone	70	80	100
Petto di pollo o tacchino	70	80	100
Coscia di pollo	100	120	150
Arista	70	80	100
Prosciutto crudo magro	40	50	60
Prosciutto cotto	40	50	60
Mozzarella	50	70	100
Formaggi freschi	40	50	60
Pesce	100	120	150
Bastoncini di merluzzo	2	3	4
Uovo	65/70	65/70	65/70

<b><i>CONTORNI</i></b>			
Patate	120	150	200
Insalate	50	60	80
Carote e finocchi	100	150	180
Piselli	60	80	120
Verdura a foglie	100	120	150
Ortaggi vari	120	150	200
Pomodori	120	150	200

<b>FRUTTA</b>			
Frutta varia	150	180	200
Banane	100	120	150
<b>CONDIMENTI</b>			
Olio extravergine di oliva	10	15	15
Parmigiano	5	8	10
<b>PANE</b>			
	50	60	80

<b>COLAZIONE-BREAK</b>			
Yogourt	125	125	125
Pane e olio extra vergine di oliva	40	60	80
Ciambellone - pluncake senza grassi idrogenati e non farciti	50	70	80

**I pesi sono da considerare al crudo e al netto degli scarti**

### **SPECIFICHE AL MENU'**

I menù sono a carattere stagionale .

Il fabbisogno energetico pro capite per ogni pasto è di circa:

650/700 kcal per le materne  
 750/800 kcal per le elementari  
 850/900 kcal per le medie e adulti

con un rapporto tra i nutrienti come indicati dai **L.A.R.N.** (Livelli di Assunzione Raccomandati in nutrienti) per la Popolazione Italiana e le "Linee guida per una sana alimentazione " dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

10 - 20% proteine  
 25 - 30% lipidi  
 55 - 60% glucidi

In accordo con il responsabile di cucina della ditta si potrà saltuariamente variare il menù, contorni e/o ricette, per proporre nuovi sapori ai piccoli utenti ed educarli al consumo di pietanze, in genere meno accettate, ma insostituibili come ad esempio il pesce, i legumi ed alcuni tipi di verdure.

Il menù invernale andrà in vigore indicativamente da Novembre ad Aprile.

## Allegato B

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

**degli alimenti da utilizzare per la preparazione dei pasti scolastici**

**Tutti gli alimenti devono essere di provenienza nazionale o della Comunità Europea.**

#### SPECIFICHE GENERALI

Le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti scolastici devono:

- essere di "qualità superiore" e certificate OGM-FREE

avere etichette con indicazioni, secondo quanto previsto da D.Lgs. n.109/1992 e successive integrazioni (attuazione delle direttive (CEE) n. 395/89 e (CEE) n. 396/89, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari) e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica;

- avere il termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- avere imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc..;
- avere i caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza)

#### **CARNE BOVINA fresca refrigerata**

Le carni di vitellone devono essere prodotte nel rispetto delle norme del D.lgv. 286/1994, "attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche. ecologia " devono provenire da bovino, d'età non superiore ai 18 mesi, provenienza Nazionale o C.E. e macellato in Italia.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo ;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6) ;
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale;
- essere disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore;
- essere mantenuta ad una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.

Tagli richiesti

- **scamone, noce e fesa** ( per fettine, arrostiti, brasati)
- **noce, girello e controgirello** (per arrostiti e brasati)
- **lombata** (per arrosto e fettine)

- **spalla e sotto spalla** ( per spezzatino, macinato)

Le confezioni devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione, la Ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie, il taglio, la categoria e la classificazione.

L'etichettatura, inoltre, deve riportare tutte le indicazioni di legge.

## **CARNE SUINA fresca refrigerata**

Il prodotto deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283/1962, " modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande "discendere da animali sani, di peso vivo orientativo tra i 120 e i 140 kg.

La carne deve:

- provenire da allevamenti nazionali o C.E. e macellata in Italia.
- Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, i tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.
- Presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; PH inferiore a 6,2, priva di difetti PSE o DFD.
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale.
- avere una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.
- essere disossata, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore

Tagli anatomici:

- **Carrè disossato**, (taglio tipo "Bologna") per arrostiti
- **Magro di posteriore** (per spezzatino o fettine)

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante: il numero di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale del prodotto, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie e il taglio.

## **CARNI AVICUNICOLE fresche refrigerate**

Il prodotto deve essere di origine nazionale e C.E., provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.lgs. 495/1997 "regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CEE che modifica la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile " e del D.lgs. 559/1992, "regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495 CEE, relativa ai problemi sanitarie di polizia, in

materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento " deve appartenere alla Classe A ai sensi del regolamento n. 1906 del 26/06/1990.

I requisiti, certificati dalla Ditta Produttrice, delle carni richieste sono i seguenti:

- devono provenire da allevamenti nazionali, con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo.
- devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animale né coccidiostatico (additivo chimico di sintesi) arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale;
- Sistema Qualità Certificato.

Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura; esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, completamente dissanguate e con odore tipico; non devono evidenziare cristallizzazioni, bruciature da freddo, ossidazione dei grassi ed insudiciamento superficiale.

I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Si richiedono :

**PETTO DI POLLO, FESA DI TACCHINO, COSCE e SOTTOCOSCE DI POLLO**

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario.

## **UOVA PASTORIZZATE**

I prodotti oggetto della fornitura devono provenire da uova allo stato liquido, fresche, pastorizzate senza aggiunta d'additivi e coloranti, ottenuti esclusivamente da uova di gallina non incubate, adatte al consumo umano; devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.lgs. 65/1993 " attuazione direttiva 89/437/CEE concernente problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione su mercato degli ovo prodotti "

Le confezioni, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +4°C, devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.

Si richiedono confezioni da 1 l. in brick.

Si richiede per la Ditta produttrice la certificazione del Sistema Qualità.

Il trasporto dei suddetti prodotti deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

## **PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI**

### **PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature marrone e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi d'alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15.07.1983 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente tolettati e **privi di spine**, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi;

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CEE 104/2000 e 2065/2000 ed il Decreto del 27 marzo 2002.

Le varietà dei prodotti richiesti sono :

- FILETTI DI MERLUZZO con glassatura non superiore al 12% del peso lordo
- CUORI DI FILETTO DI MERLUZZO con glassatura non superiore al 10% del peso totale lordo
- FILETTI DI PLATESSA con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo
- BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO al 100% di filetto di merluzzo

A richiesta dell'Ente la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

## **ORTAGGI SURGELATI**

Le verdure da destinare alla surgelazione devono essere di **1° qualità**, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità, non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentate alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le verdure surgelate devono essere in confezioni originali chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Le varietà da poter utilizzare sono:

- Bieta in foglie
- Cuori di carciofi
- Cavolfiori
- Fagiolini finissimi

- Piselli finissimi
- Patate a spicchi (patate italiane).
- Spinaci in foglie
- Minestrone proveniente da coltivazione biologica

## LATTE E DERIVATI

### LATTE

Il prodotto richiesto deve essere risanato con il metodo UHT, uperizzato, omogeneo e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

L'azienda produttrice deve avere l'autorizzazione prevista dal D.P.R. n.54/1997. "regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"

Si richiede **LATTE PARZIALMENTE SCREMATO** (contenuto di grassi dall'1,5% all'1,8%) in tetra pack da 1 lt.

### LATTICINI E FORMAGGI

I formaggi e latticini devono essere prodotti in Italia, di **Alta Qualità**, devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola etc.).

I formaggi devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni :

- tipo di formaggio ;
- nome del produttore ;
- luogo di produzione ;
- eventuali additivi consentiti aggiunti ;
- peso di ogni forma e confezione;
- verifiche di laboratorio sulla materia prima, sul ciclo di lavorazione e sul prodotto confezionato.

Tra le varietà prodotte sono da fornire:

**Mozzarella** di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44% sulla S.S.,

Il prodotto deve essere certificata "Mozzarella S.T.G." Specialità Tradizionale Garantita e controllato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella Tradizionale.

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 14 del Reg.(CEE) 2082/1992.

**Stracchino** di recente lavorazione, arricchito con fermenti lattici, senza additivi né conservanti.

Prodotto a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Deve avere un contenuto di circa il 25% di grassi, il 17 % di sostanze proteiche, il 4% di ceneri.

**Caciotta e formaggio fresco** prodotti esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi né conservanti con stagionatura di 8/12 settimane.

Il sapore deve essere dolce (poco salato), la pasta bianca - giallognola con crosta sottile, integra, prova di screpolature e muffe. Ogni forma deve avere l'etichetta con tutte le indicazioni di legge.

**Crescenza** prodotta da puro latte fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

**Emmenthal** prodotto di puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare internamente la classica occhiatura; per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico.

## **PARMIGIANO REGGIANO o PADANO DOP**

Deve essere conforme a quanto previsto dal DPR 30/10/1955 n.1269 " riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi " e successive modifiche e/o integrazioni e dal Regolamento del Consorzio ed avere una stagionatura minima di 24 mesi.

Deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l'attuale normativa di legge.

Si richiedono forme suddivise in confezioni sottovuoto da 500g e 1000g e dovranno recare ben visibile in etichetta: il nome dell'impresa produttrice, composizione, ingredienti, data di scadenza e dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

**BURRO** ottenuto da pura panna fine centrifugata di latte vaccino (grasso minimo 82%), con fermenti lattici. Il prodotto deve avere le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento secondo la normativa di legge.

## **PANNA da cucina**

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n. 169 del 3 maggio 1989.

**Tutti i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R n. 54/1997**

" Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte " **e non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.**

Si richiede la certificazione del Sistema Qualità.

## AFFETTATI

### **PROSCIUTTO CRUDO di Parma disossato**

Per prosciutto di Parma si intende esclusivamente quello munito di contrassegno permanente Legge 13/2/90, D.M. 15/2/1993 n. 253.

### **PROSCIUTTO COTTO**

Il prosciutto cotto deve essere di **1° qualità**, con bollo CEE, prodotto con cosce di suini nazionali, selezionati e con attestato che la produzione sia realizzata **senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali**, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato e il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato a norma delle leggi vigenti.

Si richiedono, per il trasporto dei suddetti prodotti, condizioni igienico- sanitarie ineccepibili ed una temperatura tra 0° e + 4°C.

## PASTA ALL'UOVO FRESCA

I prodotti richiesti devono essere esenti da qualsiasi additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

La pasta all'uovo deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro con l'aggiunta di almeno quattro uova di gallina (200g) per kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica.

Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori sottovuoto e/o in atmosfera modificata, riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente e devono essere consegnati con adeguati mezzi coibentati in grado di mantenere il prodotto alla temperatura tra 0°e +4°C. Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione. Si richiedono i seguenti tipi :

**tagliatelle, pasta per lasagne pasta ripiena: ravioli, tortellini.....**

### **GNOCCHI di patate**

Gli gnocchi richiesti devono contenere purea di patate minimo al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero "OO", fecola di patate

Devono presentare, inoltre, le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- essere privi di corpi estranei e/o impurità
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/3/1965 e successive modifiche.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

## **PANE COMUNE**

**Il pane comune** dovrà essere ottenuto dalla cottura di una pasta ben lievitata preparata esclusivamente con farina di grano tenero tipo 0 o tipo 1, acqua e lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), senza aggiunta di sale da cucina (cloruro di sodio NaCl) non è consentito l'impiego di nessun additivo, né prima né durante la panificazione.

Il pane sarà fornito giornalmente in pezzatura da 500/1000g (umidità max 34%), affettato, confezionato in involucri alimentari ed etichettato.

Dovrà essere preparato giornalmente, lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, croccante, di colore giallo bruno, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori e la mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita ed infine il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie.

Il trasporto dovrà essere effettuato a norma di legge, in contenitori di materiale lavabile o altri contenitori (es. sacchi di carta) purché in possesso dei requisiti specifici dal D.M. del 31/03/1973 e successive modifiche del D.M. 25/06/1981 e gli automezzi devono essere puliti ed idonei.

**Il pane grattugiato** dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo comune o integrale comunque non salato o condito.

## **FARINA**

Farina di grano tenero tipo "0" e "00" con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n.580/1967 e successive modificazioni. *"Nuovo regolamento per le farine e per le paste alimentari"*

La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n. 209 del 27/2/1996 e successive modificazioni (Decreto n. 250 del 30/4/1998), o farine di altri cereali o altre sostanze estranee vietate dall'art. 10 della L. 580/1967 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D.M. n. 172 del 6/4/1998. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Le confezioni devono essere integre e non presentare difetti o rotture.

## **PASTE ALIMENTARI**

## **PASTA DI SEMOLA di grano duro**

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- confezionata esclusivamente con semola di grano duro, acqua e di recente lavorazione.
- umidità max 12,50 %;
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70 % massimo 0,90 %;
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20 % massimo 0,45 %;
- sostanze azotate su sostanza secca: minimo 10,50 %;
- il colore deve essere giallo ambrato, odori e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri.
- la pasta non deve presentare infestazione da parassiti

La pasta non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente; qualora fosse rimossa non dovrà far cadere polvere o farine; dovrà essere di aspetto uniforme, dello stesso formato, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura, la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura; non deve spaccarsi alla cottura, ne disfarsi o intorbidire l'acqua di cottura.

Si richiede Sistema Qualità Certificato.

## **SEMOLINO**

Prodotto con semola di grano duro.

## **PASTA ALL'UOVO SECCA**

Prodotta con semola di grano duro ed almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200g per kg di semola.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche :

- ceneri min. 0,85% e max.1,05% ;
- umidità max.12,50 ;
- sostanza azotata su sostanza secca min. 12,50%.

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

Si richiede la certificazione del Sistema Qualità.

## **RISO - FARRO - ORZO**

Il riso deve essere conforme alla Legge n. 325/1958 " disciplina del commercio interno del riso "

E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici e fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

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

Il riso deve essere identificato dalla denominazione commerciale "Parboiled"

Si richiede la certificazione del Sistema Qualità

## PRODOTTI ALIMENTARI VARI

### **POMODORI PELATI**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2-3 del D.P.R. n.428 del 11/04/1975 e successive modifiche. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto deve essere totalmente privo di parti gialle o verdi, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, privo di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi ed inoltre deve essere privo di marciume, di pelle e di peduncoli.

L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/1992. " attuazione delle direttive (CEE) n. 395/89 e (CEE) n. 396/89, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari "

I contenitori devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

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

Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine di colore verde-maturo, sapore fruttato, di gusto leggermente amaro e piccante, con acidità: 0,19gr / 100gr - acido oleico: 76,73% - alto contenuto di polifenoli totali.

L'olio non dovrà rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, di foglia etc.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n.81 del 21/10/1991 e successive modificazioni.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure da 1 lt. di vetro e l'etichettatura deve essere a norma di legge (D.M. n.109 del 27/1/1992 e successive modificazioni). "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari "

### **TONNO all'olio extra-vergine d'oliva**

Tonno di prima scelta, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore rosa omogeneo. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.lgv.531/1992.

"Attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi "

I contenitori devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

### **SALE MARINO GROSSO e FINO**

Il prodotto deve presentare gli standard analitici richiesti dalla legge; non deve contenere impurità, corpi estranei e contaminanti chimici ed ambientali.

Le confezioni etichettate secondo la normativa vigente.

Il sale dovrà essere mantenuto in contenitori chiusi

### **ZUCCHERO**

Deve essere estratto da barbabietole e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze

organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, Il prodotto deve essere conforme alla legge n.139/1980.

### **ACETO**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino (acido acetico non inferiore al 6%), la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutte le normative vigenti.

### **ZAFFERANO in polvere**

Zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione deve essere riportata sugli imballi che lo contengono. L'involucro sigillato deve riportare il peso, il nome e la sede della ditta preparatrice.

## **BEVANDE E INFUSI**

### **ACQUA MINERALE**

L'acqua minerale naturale deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dalla legge anche per i limiti organolettici e batteriologici.

Si richiede esclusivamente **acqua oligominerale naturale** senza aggiunta di anidride carbonica in bottiglie in PET da 1,5 lt.

### **SUCCO DI FRUTTA**

I succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta (min.40-50%) di recente produzione; essere privi di sostanze guaste, non devono contenere anticrittogamici e pesticidi oltre i limiti di legge, né dolcificanti artificiali, aromi di sintesi, sostanze acide, coloranti dannosi e puntini neri che rileverebbero l'utilizzo di frutta guasta.

Le confezioni devono essere contenitori cartonati da 200 ml.

### **INFUSI ( CAMOMILLA)**

Deve essere costituita solamente da foglie o fiori interi e opportunamente seccata. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, etc., non deve presentare sapore od odore estranei.

Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza. In bustine filtro ai sensi degli art. 2 e 9 della L. 283/1962.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

I prodotti devono essere **di produzione nazionale** (escluse le banane): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitriti; **avere le seguenti caratteristiche:** freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (D.M.

n.209 del 27/2/1996 e successive modifiche (D.M. n.250/1998), integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1° categoria**, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento lesioni, alterazioni e attacchi parassitari.

**Sono da escludere dalla fornitura prodotti transgenici.**

## **ORTAGGI**

Le varietà degli ortaggi , **tenendo conto della stagionalità** sono :

- **Annuale :**  
*aglio, cipolle rosse, cipolle invernali, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, patate, insalate varie, funghi.*
- **Gennaio - Febbraio - Marzo**  
*bieta, broccoletti, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca gialla, cavolo verza, porro.*
- **Aprile - Maggio - Giugno - Luglio**  
*basilico, bieta, cetrioli, cipolle novelle, cavolfiori, fagiolini, melanzane, patate novelle, peperoni, pomodori maturi, pomodori insalatari, spinaci, zucchine.*
- **Settembre - Ottobre**  
*basilico, cetrioli, cavolfiori, fagiolini, finocchi, melanzane, peperoni, pomodori maturi, pomodori insalatari, porro, spinaci, zucchine.*
- **Novembre - Dicembre**  
*bieta, cavolfiori, finocchi, spinaci, porro, cavolo verza, zucca gialla, porri.*

## **PATATE BIANCHE, ROSSE, NOVELLE**

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1° categoria**, sani, interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, senza tracce di appassimento né danni o alterazioni; non devono presentare germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), abrasioni e maculosità bruna della polpa e non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Si richiede morfologia uniforme ed una calibratura che va da 100 a 250g ; il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Le patate, le cipolle e l'aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

## **FRUTTA di qualità extra o 1° categoria**

Le varietà della frutta richieste, **DEVONO RISPETTARE LA STAGIONALITÀ.**

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

**Mele** Cultivar : Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious.

**Pere** cultivar : William, Abate, Kaiser, Conference. Decana del Comizio.

**Arance** cultivar : Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale, Washington Navel.

**Clementine Mandaranci** cultivar: Palermo, Paternò, Tardivo di Ciaculli, Oroval.

**Limoni** cultivar : Sicilia e Campania.

**Actinidia (Kiwi)**

**Pesche - Nettarine** (pesche noci)

**Albicocche Precoci**

**Susine**

**Meloni**

**Banane** (con marchio riconosciuto dalla CEE) prodotte in coltivazioni a lotta integrata

**Uva** Cultivar : Regina, Italia.

**Ciliegie**

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni :

- denominazione e sede della Ditta confezionatrice;
- prodotto, varietà e tipo ;
- qualifica di selezione EXTRA o 1° CATEGORIA.

Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

**LEGUMI SECCHI, di produzione nazionale o C.E.:** fagioli, lenticchie, ceci

I legumi devono avere le seguenti caratteristiche: essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati ( umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

## ALCUNI PRODOTTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE DIETETICA

### **Caciotta fresca di capra**

Il prodotto deve essere con pasta morbida ed abbastanza friabile dal sapore fresco e delicato, deve corrispondere ai requisiti di legge.

### **Ricotta di capra**

Il prodotto deve essere in confezioni sottovuoto e corrispondere ai requisiti di legge.

### **Tofu**

Prodotto ottenuto cagliando il latte di soia a 75°C con aceto o sali alcalini.

Si presenta come una massa compatta ma tenera, di colore bianco avorio in forma di panetti alti 4-6 cm.

### Nota bene

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti.

Le certificazioni di analisi dei prodotti dovranno essere documentate ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

Per le diete differenziate si potrebbero inoltre richiedere altri prodotti particolari da concordare a seconda delle necessità.

## Allegato C

### MENU' BASE "PRIMAVERILE – AUTUNNALE" per Materna, Elementare e Medie

<b>LUNEDI' I° Settimana</b>	<b>MARTEDI' I° Settimana</b>	<b>MERCOLEDI' I° Settimana</b>	<b>GIOVEDI' I° Settimana</b>	<b>VENERDI' I° Settimana</b>
da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....
Gnocchi al pomodoro Fesa di tacchino arrosto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Prosciutto cotto Purea di patate Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e lenticchie Formaggio (parmigiano) Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Straccetti di vitella Patate arrosto / vapore Pane Frutta di stagione	Pasta semifredda Cuori di merluzzo dorati Insalata verde Pane Budino
<b>LUNEDI' II° Settimana</b>	<b>MARTEDI' II° Settimana</b>	<b>MERCOLEDI' II° Settimana</b>	<b>GIOVEDI' II° Settimana</b>	<b>VENERDI' II° Settimana</b>
da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....
Pasta e patate Caprese:mozzarella, pomodori e basilico. Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Sgaloppine di tacchino Carote flangè Pane Frutta di stagione	Agnolotti burro e salvia Filetti platessa alla mugnaia Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto crudo Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Risotto al pomodoro e basilico Arista arrosto Fagiolini all'agro Pane Frutta di stagione
<b>LUNEDI' III° Settimana</b>	<b>MARTEDI' III° Settimana</b>	<b>MERCOLEDI' III° Settimana</b>	<b>GIOVEDI' III° Settimana</b>	<b>VENERDI' III° Settimana</b>
da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....
Pasta al pomod. e basilico Petti di pollo dorati Bieta all'agro Pane Budino	Pasta olio/burro e parmigiano/pesto Polpette di pesce Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta semifredda Spezzatino di vitella Piselli Pane Gelato	Tortellini al pomodoro Formaggio (caciotta dolce) Ortaggi gratinati Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Frittata al forno (semplice/zucchine/patate) Insalata verde Pane Frutta di stagione
<b>LUNEDI' IV° Settimana</b>	<b>MARTEDI' IV° Settimana</b>	<b>MERCOLEDI' IV° Settimana</b>	<b>GIOVEDI' IV° Settimana</b>	<b>VENERDI' IV° Settimana</b>
da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....
Pasta al pesto/ in bianco Bastoncini di merluzzo Carote flangè Pane Frutta di stagione	Pasta al pomod. e basilico Arista arrosto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Ravioli in salsa rosa Mozzarella Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al pomod. E basilico Cosci di pollo arrosto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta Formaggio (stracchino o quark) Pomodori in insalata Pane Succo di frutta
<b>LUNEDI' V° Settimana</b>	<b>MARTEDI' V° Settimana</b>	<b>MERCOLEDI' V° Settimana</b>	<b>GIOVEDI' V° Settimana</b>	<b>VENERDI' V° Settimana</b>
da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....	da ..... a .....

Risotto con crema di zucchine. Prosciutto crudo Insalata mista Pane Frutta di stagione	Fettuccine al ragù di carne Mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Petto di pollo alla bolognese Insalata verde Pane Frutta di stagione	Spaghetti al tonno e pomodoro Filetti di merluzzo al limone Fagiolini Pane Gelato	Pasta semifredda Polpette di tacchino Insalata mista Pane Frutta di stagione
--	---	---	---	--

## MENU' BASE – “INVERNALE” per scuole Materna, Elementare e Medie

<b>LUNEDI' I° Settimana</b>	<b>MARTEDI' I° Settimana</b>	<b>MERCOLEDI' I° Settimana</b>	<b>GIOVEDI' I° Settimana</b>	<b>VENERDI' I° Settimana</b>
da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....
Tortino di patate, prosciutto e mozzarella. Insalata verde / finocchi Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Arrosto di arista Bieta all'agro Pane Frutta di stagione	Ravioli burro e salvia Vele di merluzzo panate Carote flangè Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitella con patate Pane Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Omelette al formaggio Spinaci Pane Budino
<b>LUNEDI' II° Settimana</b>	<b>MARTEDI' II° Settimana</b>	<b>MERCOLEDI' II° Settimana</b>	<b>GIOVEDI' II° Settimana</b>	<b>VENERDI' II° Settimana</b>
da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....
Riso e lenticchie Formaggio (caciotta dolce o quark) Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro o all'ortolana Polpette / polpettone di vitella Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pizza con mozzarella Prosciutto crudo Insalata o finocchi Pane Yogurt	Risotto crema di carciofi Cosci di pollo arrosto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetti di platessa gratinati Purea di patate Pane Frutta di stagione
<b>LUNEDI' III° Settimana</b>	<b>MARTEDI' III° Settimana</b>	<b>MERCOLEDI' III° Settimana</b>	<b>GIOVEDI' III° Settimana</b>	<b>VENERDI' III° Settimana</b>
da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....
Lungarelli al pomodoro Prosciutto crudo Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Cuori di merluzzo gratinati Carote flangè Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Bocconcini fesa di tacchino Bieta all'agro Pane Frutta di stagione	Passato di ceci e verdure con pasta Polpette di pesce / bastoncini Insalata verde Pane Yogurt alla frutta	Pasta in bianco / ortolana Petto di pollo dorato Fagiolini Pane Frutta di stagione

<b>LUNEDI'</b> <b>IV° Settimana</b>	<b>MARTEDI'</b> <b>IV° Settimana</b>	<b>MERCOLEDI'</b> <b>IV° Settimana</b>	<b>GIOVEDI'</b> <b>IV°Settimana</b>	<b>VENERDI'</b> <b>IV°Settimana</b>
da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....
Passato di verdure con farro o orzo Polpette di tacchino brasate Insalata verde Pane Frutta di stagione	Tortellini al burro e parmigiano Mazzarella Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta gratinata / ragu' vegetale Fettine di vitellone Ortaggi cotti misti Pane Frutta di stagione	Fettuccine al pomodoro Formaggio (stracchino) Crocchette di patate Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Frittata (semplice/zucchine/patate) Insalata verde Pane Frutta di stagione
<b>LUNEDI'</b> <b>V° Settimana</b>	<b>MARTEDI'</b> <b>V° Settimana</b>	<b>MERCOLEDI'</b> <b>V° Settimana</b>	<b>GIOVEDI'</b> <b>V° Settimana</b>	<b>VENERDI'</b> <b>V°Settimana</b>
da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....	da ..... al .....
Spaghetti al tonno e pomodoro Filetti di merluzzo al limone Spinaci Pane Frutta di stagione	Minestra con patate Arrosto di arista Insalata verde Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno al ragu' di carne Verdure cotte o crude Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta / passato di ceci Scaloppine di tacchino Bieta all'agro Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro. Mozzarella Patate al vapore/prezzemolate Pane Frutta di stagione

## CAPO I° - INDICAZIONI GENERALI

Art.1	oggetto dell'appalto
Art.2	luogo ed aree gestionali
Art.3	tipologia dell'utenza e modalità di erogazione del servizio
Art.4	importo a base d'asta
Art.5	affidamento del servizio ed aggiudicazione
Art.6	oneri a carico del comune
Art.7	oneri ed obblighi a carico del gestore

## CAPO II° - GESTIONE DEL PERSONALE

Art.8	impiego del personale impresa cessante
Art.9	personale
Art.10	organico
Art.11	reintegro personale mancante
Art.12	variazioni personale
Art.13	responsabile del servizio e dietista
Art.14	formazione ed aggiornamento
Art.15	informazioni al personale della normativa contrattuale
Art.16	vestiario
Art.17	igiene personale
Art.18	rispetto delle normative

## CAPO III° - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art.19	derrate alimentari
Art.20	utilizzo prodotti biologici
Art.21	assenza OGM
Art.22	prodotti commercio equo e solidale
Art.23	etichettatura delle derrate
Art.24	conformità degli alimenti
Art.25	tracciabilità e rintracciabilità
Art.26	sistema di qualità

## CAPO IV° - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.27	norme igienico sanitarie
Art.28	limiti di contaminazione biologica
Art.29	organizzazione della produzione
Art.30	divieti
Art.31	conservazione delle derrate
Art.32	prelievi ed analisi
Art.33	riciclo

## CAPO V° - MANIPOLAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE

Art.34	manipolazione e cottura
Art.35	preparazione piatti freddi
Art.36	preparazione e cottura alimenti
Art.37	rispetto delle temperature
Art.38	pentolame per la cottura
Art.39	condimenti
Art.40	distribuzione
Art.41	piano trasporti

## CAPO VI° - MENU'

Art.42	struttura del menu
Art.43	quantità e pesi
Art.44	diete speciali
Art.45	diete leggere
Art.46	variazioni consentite

## CAPO VII° - PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Art.47	interventi ordinari e straordinari
Art.48	disinfestazioni
Art.49	operazioni di lavaggio e pulizia
Art.50	modalità di pulizia dei refettori
Art.51	detergenti e sanificanti
Art.52	modalità di utilizzo dei detersivi
Art.53	divieti
Art.54	limiti di igiene ambientale
Art.55	rifiuti
Art.56	servizi igienici

## CAPO VIII° - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art.57	norme in materia di sicurezza
Art.58	impiego di energia
Art.59	segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
Art.60	norme generali per l'igiene del lavoro
Art.61	norme di sicurezza nell'uso di detergenti e sanificanti
Art.62	piano di evacuazione
Art.63	pulizia attrezzature ed impianti

## CAPO IX° - CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art.64	diritto di controllo del comune
Art.65	organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze
Art.66	abbigliamento dei membri degli organismi di controllo
Art.67	tipologia dei controlli
Art.68	blocco delle derrate
Art.69	autocontrollo igienico da parte del gestore
Art.70	carta dei servizi

## CAPO X° - INADEMPIENZE ,PENALITA',RISOLUZIONE DEL CONTRATTO,CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art.71	inadempienze e penalità
Art.72	risoluzione del contratto

## CAPO XI° - DISPOSIZIONI GENERALI

Art.73	disposizioni finali
Art.74	consegna degli immobili,degli arredi,degli impianti e degli utensili
Art.75	riconsegna degli immobili,degli arredi,degli impianti e degli utensili
Art.76	verifica periodica degli immobili e degli impianti
Art.77	divieto di variazione della destinazione d'uso
Art.78	accesso
Art.79	dati sensibili
Art.80	controversie
Art.81	normativa vigente