

COMUNE DI CHIAVERANO

Provincia di Torino

Repubblica Italiana

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
E FORNITURA PASTI PER GLI UTENTI
DELL'ASSISTENZA DOMICILIARE
PER L'ANNO 2012**

Allegato a det. AGA n. 146/2011

INDICE

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 - Definizioni
- Art. 2 - Oggetto dell'appalto
- Art. 3 - Durata dell'appalto
- Art. 4 - Tipologia dell'utenza
- Art. 5 - Tipologia del servizio richiesto
- Art. 6 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 7 – Dimensioni dell'appalto
- Art. 8 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza
- Art. 9 – importo a base d'asta
- Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 11 - Interruzione del servizio
- Art. 12 - Trattamento dei dati personali
- Art. 13 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

TITOLO II: MODALITA' DI GARA

- Art. 14 – Ammissibilità alla gara
- Art. 15 – Modalità di presentazione delle offerte
- Art. 16 – Esclusioni - Avvertenze
- Art. 17 - Pubblicità
- Art. 18 – Svolgimento della gara
- Art. 19 – Criteri di aggiudicazione
- Art. 20 – Rinuncia all'aggiudicazione

TITOLO III: ONERI INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 21 - Assicurazioni
- Art. 22 - Spese e tasse
- Art. 23 - Deposito cauzionale

TITOLO IV: PERSONALE

- Art. 24 - Personale
- Art. 25 - Vestiario
- Art. 26 - Idoneità Sanitaria
- Art. 27 - Igiene del personale
- Art. 28 - Rispetto delle normative vigenti

- Art. 29 - Applicazioni contrattuali
- Art. 30 - Obblighi assicurativi
- Art. 31 - Disposizioni igienico sanitarie
- Art. 32 - Obblighi del personale

TITOLO V: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 33 - Sicurezza alimentare
- Art. 34 - Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 35 - Etichettatura delle derrate
- Art. 36 - Pezzature
- Art. 37 - Garanzie di qualità

TITOLO VI : IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 38 - Condizioni della cucina - Manuale di autocontrollo igienico
- Art. 39 - Conservazione delle derrate
- Art. 40 - Riciclo

TITOLO VII: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- Art. 41 - Manipolazione e cottura
- Art. 42 - Preparazione piatti freddi
- Art. 43 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 44 - Linea refrigerata
- Art. 45 - Pentolame per la cottura
- Art. 46 - Condimenti

TITOLO VIII : MENU' PER TUTTE LE UTENZE

- Art. 47 - Menù
- Art. 48 - Variazione del menù
- Art. 49 - Struttura dei menù

TITOLO IX : TABELLE DIETETICHE

- Art. 50 - Quantità degli ingredienti
- Art. 51 - Introduzione di nuovi piatti
- Art. 52 - Diete speciali
- Art. 53 - Diete in bianco

TITOLO X : NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art 54 - Contenitori

Art. 55 - Mezzi di trasporto

Art. 56 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

TITOLO XI: NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 57 - Somministrazione

Art. 58 - Personale addetto alla distribuzione

Art. 59 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

Art. 60 - Informazione ai commensali

Art. 61 - Disposizioni igienico sanitarie

TITOLO XII: PULIZIA E IGIENE

Art. 62 – Operazioni da effettuare dopo la distribuzione dei pasti

TITOLO XIII: NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 63 - Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 64 - Norme generali per l'igiene del lavoro

TITOLO XIV: CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 65 - Diritto di controllo dell'A.C.

Art. 66 - Effetto obbligatorio del contratto

Art. 67 - Controllo della qualità

Art. 68 - Organismi preposti al controllo

Art. 69 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

Art. 70 - Tipologia dei controlli

Art. 71 - Conformità degli alimenti e controlli

Art. 72 - Blocco delle derrate

Art. 73 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

Art. 74 - Metodologia del controllo qualità

Art. 75 - Conservazione campioni

Art. 76 - Contestazioni

Art. 77 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

TITOLO XV : PENALI

Art. 78 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

TITOLO XVI: PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 79 - Prezzo del pasto

Art. 80 - Pagamenti

TITOLO XVII: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 81 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 82 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

TITOLO XVIII: ARBITRATO

Art. 83 - Collegio arbitrale

Art. 84 - Mancato accordo

Art. 85 - Sede di Arbitrato

Art. 86- Spese

Art. 87 - Richiamo alla Legge ed altre norme

TITOLO XIX NORME FINALI

Art. 88 - Allegati

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Definizioni

- Per "Impresa" o "I. A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica e per gli utenti dell'Assistenza Domiciliare.
- Per "Committente" o "A. C." si intende l'Amministrazione Comunale di Chiaverano che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica e per gli utenti dell'Assistenza Domiciliare.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto:

- la fornitura di pasti in legume fresco-caldo per la refezione scolastica del Comune di Chiaverano e la somministrazione presso i refettori della Scuola dell'Infanzia e Primaria;
- il servizio di trasporto pasti presso i seguenti refettori:
 - ✓ Scuola dell'Infanzia Statale Avondoglio – Piazza Ombre;
 - ✓ Centro d'Incontro – Via Andrate n. 2
- la produzione , il confezionamento , il trasporto la fornitura dei pasti per gli utenti assistiti dal servizio di Assistenza Domiciliare del territorio comunale ;
- la distribuzione dei pasti agli utenti della scuola dell'Infanzia e Primaria;
- il riordino e la pulizia dei locali di consumo dei pasti(Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria) compresa la sanificazione dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici , la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori e il ritiro e lavaggio, dei locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi;
- la fornitura , il trasporto e la distribuzione presso i locali di consumo, delle merende per la scuola materna ;

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata dal 01 gennaio 2012 al 31 dicembre 2012. L'I. A. si impegna ad iniziare il servizio dal 1° gennaio 2012 anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l' A. C. non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'I. A. sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia , della Scuola Primaria, dal personale docente operante presso tali plessi scolastici e dagli utenti dell'assistenza domiciliare.

Art. 5 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta così articolata:

Scuola dell'Infanzia:

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature (compresi i tavoli mensa) e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato. Prevede altresì la preparazione, la consegna e la distribuzione delle merende.

Scuola Primaria:

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature di tavoli e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

Servizio di pasti per utenti dell'assistenza domiciliare:

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti che devono essere sigillati in appositi contenitori a norma messi a disposizione del Comune di Chiaverano e consegnati all'assistente domiciliare o altro personale incaricato della distribuzione che provvederà alla consegna dei pasti al domicilio degli utenti:

La consegna va effettuata indicativamente alle ore 11,15 presso la sede del Centro di Incontro e tutti i giorni dal lunedì al sabato, tranne i giorni festivi infrasettimanali.

Nessun motivo, neppure eccezionale, costituirà giustificazione sufficiente all'interruzione del servizio da parte dell'Impresa aggiudicataria.

In caso di sciopero del personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria la controparte dovrà essere avvisata almeno due giorni prima di quello in cui si verificherà l'evento. In tal caso, nessuna penalità sarà applicata nei confronti dell'Impresa.

Art. 6 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Art. 7 - Dimensione dell'appalto

Si prevede una fornitura dei pasti così suddivisa:

- Scuola dell'Infanzia Statale:
 - n. 10.400 pasti alunni + merende;
 - n. 740 pasti insegnanti
- Scuola Primaria:
 - n. 13.400 pasti alunni;
 - n. 830 pasti insegnanti
- Pasti a domicilio n. 1.800
per un totale di 27.170 pasti

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

Art. 8 - *Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza*

I numeri dei pasti riportati all'art. 7 precedente hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 9 – **Importo a base d'asta**

Il prezzo posto a base d'asta espresso per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le voci di costo , IVA esclusa è determinato come segue:

- | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ✓ | pasto alunno Scuola dell'Infanzia | € 4,01 |
| | di cui € 3,99 soggetto a ribasso ed € 0,02 non soggetto a ribasso quale importo riconosciuto a titolo di onere per l'attuazione dei piani di sicurezza | |
| ✓ | merenda alunno Scuola dell'Infanzia | € 0,36 |
| ✓ | pasto alunno Scuola Primaria, insegnante ed anziano | € 4,31 |
| | di cui € 4,29 soggetto a ribasso ed € 0,02 non soggetto a ribasso quale importo riconosciuto a titolo di onere per l'attuazione dei piani di sicurezza | |

per un importo presunto complessivo di € 117.934,70

Art. 10 - **Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione del servizio dovrà avvenire:

- per le scuole dell'Infanzia e Primaria dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole;
- per gli utenti dell'Assistenza Domiciliare dal lunedì al sabato, tranne i giorni festivi infrasettimanali.

Art. 11 – **Interruzione del servizio**

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A. C. e/o l'I. A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

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

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest' ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 12 – **Trattamento dati personali**

L'I. A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal Decreto Legislativo n. 196 / 2003 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 13 - **Sub-appalto del servizio e cessione del contratto**

E' vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena la immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. E' fatta eccezione per il servizio di trasporto dei pasti che possono essere subappaltati a terzi. Ai sensi dell'art. 118 comma 2 punto 1 del Decreto L.vo 12. 04. 2006 n. 163, l'offerente ha l'obbligo di comunicare, nella sua offerta, la volontà di avvalersi di tale facoltà. Pertanto non è ammesso subappaltare a terzi il trasporto successivamente all'affidamento dell'incarico.

TITOLO II

MODALITA' DI GARA

Art 14 – **Ammissibilità alla gara**

Per essere ammessi alla gara i concorrenti dovranno presentare al Comune di Chiaverano unitamente all'offerta, la seguente documentazione:

a) **Istanza di partecipazione**, redatta in lingua italiana, in carta libera sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante e con allegata copia di valido documento di identità, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, con la quale l'Impresa attesti sotto la propria personale responsabilità:

- in merito ai requisiti giuridici:

a1) di essere regolarmente iscritta, per le attività previste dal presente appalto, nel registro C.C.I.A.A. o altro analogo registro di altro Stato appartenente alla U.E. , ovvero nel registro delle Commissioni provinciali per l'artigianato; per le cooperative, nell'apposito Registro della Cooperazione; per i consorzi tra cooperative, nello Schedario Generale della Cooperazione del Ministero del Lavoro e di attestare i seguenti dati:

- Denominazione della Ditta – Numero di iscrizione – Forma giuridica – Soggetti delegati a rappresentare ed impegnare legalmente la ditta (indicare nomi, data e luogo di nascita, residenza e qualifica);

A) nel caso di **Ditta Individuale** : Il Titolare ;

B) nel caso di **Società, Cooperative o Consorzi**: il Legale Rappresentante ;

C) nel caso di **A.T.I.** . Mandato conferito all'Impresa capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata ;- Procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'Impresa capogruppo, risultante da atto pubblico (è ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile in forma pubblica);

a2) di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dall'appalto richiamate dall'art. 38 del D.Lgs 12. 04. 2006, n. 163 .

a3) di accettare senza riserve tutte le condizioni stabilite nel presente Capitolato confermando di avere preso conoscenza di tutte le condizioni locali, delle circostanze generali e di tutto quanto occorre per una corretta formulazione dell'offerta (tutte le condizioni vengono accettate ed approvate specificatamente per tutti gli effetti di cui all'art. 1341, comma 2, del C.C.);

- a4)** che alla gara non hanno presentato offerta altre Imprese con le quali abbia in comune titolari e/o amministratori o procuratori con poteri di rappresentanza e che non esistono altre forme di collegamento e di controllo ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile;
- a5)** di conformarsi al disposto dell'art. 37 del D.Lgs 12. 04. 2006, n. 163, da indicare solo nel caso di imprese raggruppate. In tale ipotesi occorre precisare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese;
- a6)** di conoscere quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza ed in materia di prevenzione antinfortunistica, e di essere in regola con le norme ivi previste;
- a7)** di avere assolto gli obblighi previsti dall'art. 18, comma 1, lett. a) del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81 relativamente alla nomina del Responsabile del Servizio di prevenzione e di protezione e del medico competente per la sorveglianza sanitaria, indicando contestualmente il nominativo e la qualifica di tale responsabile e del medico competente;
- a8)** di essere / non essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della L. 12 marzo 1999, n. 68;
- a9)** di essere in regola con gli oneri contributivi degli operatori impiegati nello svolgimento del servizio, nel rispetto delle normative e dei contratti vigenti in materia, quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione, previdenza;
- a10)** di obbligarsi, a pena di esclusione, ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti (a favore dei soci, se cooperative) condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e le procedure previste dalle leggi e dalle normative vigenti;
- a11)** che il dichiarante ed i soggetti elencati al precedente punto **a1)**:
- non abbiano riportato condanne, con sentenze passate in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
 - non abbiano commesso errori gravi in materia professionale, accertati con qualunque mezzo di prova addotto dall'Amministrazione aggiudicatrice;
 - non si siano resi gravemente colpevoli di false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni per l'ammissione agli appalti;
 - non si trovino in situazione di interdizione dall'esercizio dell'attività o di divieto a contrattare con la P.A. ai sensi del D.Lgs 8 giugno 2001, n. 231, art. 9 comma 2 lett. a) e c) o di altre normative vigenti in materia;
- a12)** di acconsentire al trattamento dei dati forniti e dichiarati ai fini della partecipazione alla gara. E' a conoscenza che il trattamento dei dati personali di cui al D.Lgs 30 giugno 2006 n. 196 Codice in materia di protezione dei dati personali avverrà solo per fini istituzionali e nei limiti di legge.
- in merito alla propria capacità tecnica, economica e finanziaria**
- a13)** di possedere i mezzi ed il personale necessario per l'esecuzione dell'appalto in questione;
- a14)** di essere in grado di produrre almeno 146 pasti al giorno nel Centro cottura utilizzato per la partecipazione al presente appalto;
- a15)** di indicare il numero medio dei pasti complessivamente prodotti quotidianamente anche per altri utenti dal centro di cottura utilizzato (esclusi i 146 pasti richiesti dal presente capitolato);

a16) di aver raggiunto annualmente nell'ultimo triennio (anni 2008 – 2009 – 2010) un fatturato relativo ai servizi di cui al presente appalto almeno pari al valore complessivo del lotto posto in gara (quindi non inferiore a € 117.934,70 (IVA esclusa);

In caso di raggruppamento temporaneo di Imprese, tale requisito dovrà essere posseduto dalla società mandataria per almeno il 60% mentre ogni impresa mandante dovrà possedere tale requisito in percentuale non inferiore al 20% del totale richiesto; in caso di una sola impresa mandante le sopraccitate percentuali dovranno essere del 60% per la mandataria mentre la mandante dovrà possedere il 40%;

a17) di essere in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9000 rivolta alla progettazione , erogazione e gestione del servizio di ristorazione collettiva; **in caso di raggruppamento di imprese** il requisito di cui sopra è richiesto all'Impresa Capogruppo;

a18) di disporre di laboratori propri o convenzionati per analisi chimico-fisiche con indicata la qualifica del responsabile; **in caso di raggruppamento di imprese** il requisito di cui sopra è richiesto all'Impresa Capogruppo;

a19) di avere adottato il manuale di autocontrollo di cui al D.Lgs 26 maggio 1997, n. 155 (HACCP) ; in caso di raggruppamento di imprese il requisito di cui sopra è richiesto all'Impresa Capogruppo;

a20) di disporre di un centro di produzione pasti in sede tale da assicurare che il tragitto di percorrenza necessario ad ogni automezzo per il completamento della consegna dei pasti dal centro stesso alla sede del comune di Chiaverano, non superi i 20 km; in caso di raggruppamento di imprese il requisito di cui sopra è richiesto all'Impresa Capogruppo;

a21) di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria , per l'attività di centro Produzione Pasti e per l'attività di pasti d'asporto; in caso di raggruppamento di imprese il requisito di cui sopra è richiesto all'Impresa Capogruppo;

a22) di rispettare i parametri stabiliti dalla Regione Piemonte – Assessorato Assistenza Sanitaria – Settore Sanità Pubblica – Gruppo Regionale Igiene, alimenti e bevande, relativamente al rapporto tra superficie della cucina per le operazioni di preparazione, cottura, sezionamento e gastronomia ed il numero dei pasti preparati quotidianamente;

a23) di non aver commesso errori gravi nell'esercizio della propria attività ;

a24) di accettare la consegna del servizio, sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto;

a25) di impegnarsi, per tutta la durata del contratto a fornire i prodotti aventi le caratteristiche di cui all'allegato 1;

a26) di dichiarare il nome, la qualifica, il titolo di studio e la professionalità del responsabile del servizio e l'esperienza maturata nel settore dallo stesso, che diventa il principale interlocutore dell'Amministrazione Comunale;

a27) di allegare:

- almeno n. 2 (due) idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da Istituti di Credito attestanti le capacità finanziarie del partecipante. In caso di riunioni temporanee d'impresе le referenze bancarie dovranno essere fornite da ciascuna delle imprese facenti parte del raggruppamento;
- apposita certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della legge n. 68/1999;

- elenco delle principali forniture analoghe effettuate nell'ultimo triennio (anni 2008 – 2009 – 2010) con indicazione dell'importo, data e destinatario provate da certificati rilasciati e vistati dalle Amministrazioni ai quali i servizi sono stati prestati;

B) RELAZIONE TECNICA relativa alla struttura di cucina dalla quale risulti:

- Ubicazione della struttura con indicazione dei chilometri di distanza dalla sede del Comune di Chiaverano;
- Planimetria dei locali con indicazione dei metri quadri della superficie adibita a lavorazione e cottura dei prodotti alimentari;
- Descrizione delle attrezzature tecniche, dei materiali, degli strumenti utilizzati per la prestazione del servizio, in regola con la normativa vigente ed in particolare con quanto prescritto dal D.Lgs n. 81 / 08;
- Descrizione delle misure adottate per garantire la qualità del servizio;
- Indicazione del nominativo del/i tecnico/i incaricato/i del controllo di qualità presso il centro di cottura utilizzato per il servizio oggetto del presente appalto, con l'impegno di comunicare al Comune ogni eventuale sostituzione;
- Documentazione relativa al piano di autocontrollo, specifico per il servizio erogato, presentata in copia unitamente al piano di analisi predisposto, con indicazione dei limiti chimici e microbiologici applicati;
- Copia della relativa autorizzazione sanitaria

C) RELAZIONE DETTAGLIATA sulle modalità di gestione e sull'espletamento del servizio. Dovrà consistere nella redazione di un documento illustrativo dell'organizzazione del servizio, personalizzato per il Comune di Chiaverano. Il progetto dovrà essere composto al massimo da 10 pagine, allegati inclusi, con particolare riferimento a:

- ✓ Numero di persone addette alla distribuzione dei pasti presso ciascun refettorio che restano fino al termine del servizio (bis compresi) come descritto dal presente capitolato;
- ✓ Sistema di distribuzione dei pasti adottato presso ciascun tipo di scuola;
- ✓ Modalità di trasporto

AVVALIMENTO

Qualora un operatore economico o un gruppo di operatori economici intenda avvalersi della capacità economica e/o tecnica o professionale di cui all'art. 49 del Decreto L.vo 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i, si fa presente che i requisiti relativi alla capacità giuridica ed economica e finanziaria dovranno essere posseduti da ogni impresa "ausiliaria".

Gli operatori economici o i raggruppamenti di Imprese che intendono avvalersi di Imprese ausiliarie ai sensi dell'art. 49 del D.lvo 12. 04. 2006 n. 163, devono presentare le dichiarazioni delle stesse Imprese ausiliarie sugli impegni da queste assunti e comprovanti il possesso delle capacità (economica e finanziaria e /o tecnica e professionale) messe a loro disposizione

Art. 15 – Modalità di presentazione delle offerte

L'Impresa offerente dovrà fare pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Chiaverano – Piazza Ombre n. 1 – 10010 CHIAVERANO – mediante **Raccomandata**, assicurata, posta celere, agenzia di recapito autorizzata, o con

consegna a mano, entro e non oltre il termine ultimo stabilito dal Bando di gara , **pena l'esclusione**, un plico – offerta recante esternamente, le seguenti indicazioni:

- ragione sociale della Ditta;
- indirizzo della stessa;
- la dicitura: “ Offerta per la Gara mediante procedura aperta per il Servizio di Ristorazione Scolastica per le Scuole di Chiaverano e la fornitura pasti per gli utenti dell'Assistenza Domiciliare;

L'offerta , che non deve contenere riserve, né condizioni, pena l'invalidità, è irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 C.C..

Tale plico-offerta dovrà essere sigillato con qualsiasi mezzo atto a garantire la segretezza dell'offerta e controfirmato sui lembi di chiusura contenute , a pena di esclusione, le seguenti tre buste:

Busta “ A “ – Documentazione

Istanza di partecipazione , contenente la dichiarazione sostitutiva cumulativa di cui all'art. 14 lett. a) , redatta in carta libera e sottoscritta con firma leggibile dal legale rappresentante, con i relativi allegati;

Tutta la documentazione predetta deve essere contenuta in busta chiusa e sigillata con qualsiasi mezzo atto a garantire la segretezza e controfirmata sui lembi di chiusura, recante all'esterno la seguente dicitura: Busta A – Documentazione – Gara d'appalto per il servizio di ristorazione scolastica per le scuole di Chiaverano e la fornitura pasti per gli utenti dell'Assistenza Domiciliare “,

Cauzione pari ad € 2.358,69 costituita a mezzo versamento diretto presso la Tesoreria – Banca Sella – agenzia di Chiaverano – ovvero a mezzo polizza fidejussoria, rilasciata da Istituto Bancario o Società Assicuratrice

Busta “ B “ – Relazioni tecniche

Per la valutazione dell'offerta qualitativa – tecnica , tutta la documentazione deve essere redatta in lingua italiana, secondo gli elementi e i parametri dettagliati nell'art. 14 lett. b) e c) , in modo da consentire alla Commissione di gara di esprimere il relativo punteggio.

Le relazioni devono essere sottoscritte dal legale rappresentante dell'Impresa.

In caso di raggruppamento di Imprese le relazioni dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante di ogni singola impresa facente parte del raggruppamento.

Le relazioni devono essere contenute in busta chiusa e sigillata con qualsiasi mezzo atto a garantire la segretezza e controfirmata sui lembi di chiusura, recante all'esterno la seguente dicitura “ Busta B – Offerta qualitativa tecnica – Gara d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica per le Scuole di Chiaverano e la fornitura pasti per gli utenti dell'Assistenza Domiciliare “

Busta “ C” – Offerta Economica

L'offerta economica deve essere:

- redatta in lingua italiana ed in bollo da € 14,62 e dovrà contenere sia in cifre che in lettere i prezzi unitari dei pasti di cui all'art. 9 senza abrasioni o correzioni di sorta. Quando nell'offerta vi sia discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione Comunale;
- sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante dell'impresa offerente, o di persona legittimata ad agire in sua vece; in caso di raggruppamento di imprese, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate.

L'offerta deve essere contenuta in busta chiusa e sigillata con qualsiasi mezzo atto a garantire la segretezza e controfirmata sui lembi di chiusura, recante all'esterno la seguente dicitura “ Offerta economica – Gara d'Appalto

per il Servizio di Ristorazione Scolastica per le Scuole di Chiaverano e la fornitura pasti per gli utenti dell'Assistenza Domiciliare “

Art. 16 – Esclusioni – Avvertenze

Resta inteso che:

- il recapito del plico – offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile e munito, pena l' esclusione, delle seguenti indicazioni : ragione sociale della ditta, indirizzo della stessa, la dicitura
“ Offerta per la Gara mediante procedura aperta per il Servizio di Ristorazione Scolastica per le Scuole di Chiaverano e la fornitura pasti per gli utenti dell'Assistenza Domiciliare “
- non sarà ammesso alla gara il plico che non risulti pervenuto entro i termini indicati nel bando;
- trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento a offerta relativa ad altro appalto;
- non sarà ammessa alla gara l'impresa la cui offerta risulti incompleta o irregolare per la mancanza di alcuno dei documenti richiesti; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna oppure che la medesima offerta sia contenuta in busta interna non debitamente sigillata e non controfirmata sui lembi di chiusura;
- sono altresì escluse dalla gara le offerte recanti abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;
- l'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dar corso alla gara stessa o di prorogare la data o di sospenderla, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo; si invita comunque l'impresa , su qualsiasi comunicazione pervenuta , a richiedere formale conferma della stessa specificandone l'oggetto , il contenuto e gli estremi di riferimento (protocollo e data);
- in caso di ditta non italiana ma appartenente ad altro stato comunitario si fa cenno alla normativa prevista dello stato di appartenenza da produrre puntualmente.

Art. 17 – Pubblicità

Il Capitolato Speciale di Appalto, i menù tipo, le tabelle delle grammature possono essere visionati presso l'Ufficio di segreteria e saranno pubblicati all'Albo Pretorio on – line e sul sito della Regione Piemonte – Sezione Bandi .

Art. 18 – Svolgimento della gara

L'apposita Commissione comunale, al fine dell'aggiudicazione dell'appalto , adotterà la seguente procedura:

- alle ore di..... presso la sede del Palazzo Comunale, sito in Chiaverano – Piazza Ombre - , in seduta pubblica, procederà dapprima all'apertura della **Busta “ A “**, contenente la documentazione amministrativa ed accerterà la completezza e l'idoneità di detta documentazione, in base alle norme contenute nel presente Capitolato.

Le ditte offerenti dichiarate idonee proseguiranno nella selezione mentre alle restanti verrà comunicata l'esclusione. Subito dopo procederà all'apertura della Busta “ B “ , contenete la documentazione relativa ai

fattori di qualità, ed accerterà la completezza e l'idoneità della predetta documentazione, sempre in base alle norme contenute nel presente Capitolato.

Successivamente, in seduta riservata la Commissione procederà a valutare le dichiarazioni dei fattori di qualità (busta B) e ad attribuire i punteggi. Le ditte offerenti che non avranno rispettato i requisiti per la formulazione dell'offerta qualitativa non potranno partecipare alle successive fasi di selezione per l'offerta economica.

Infine, in seduta pubblica, la cui data ed ora saranno comunicate alle ditte ammesse, aprirà la busta " C" contenente il fattore prezzo e assegnerà i punteggi come sopra riportato.. La Commissione Comunale procederà quindi a stilare la graduatoria e a dichiarare aggiudicataria provvisoria del servizio la ditta che avrà presentato l'offerta che, nella sua globalità, avrà ottenuto il maggiore punteggio;

L'aggiudicazione provvisoria contenuta nel verbale della Commissione aggiudicatrice non vincola in alcun modo l'Amministrazione;

La Commissione provvederà a redigere un verbale delle operazioni effettuate, fino alla conclusione delle operazioni di propria competenza;

L'Amministrazione appaltante ha inoltre la facoltà insindacabile di non dar luogo alla procedura aperta o prorogarne la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Sono ammessi ad assistere alle operazioni di apertura dei plichi i titolari ed i legali rappresentanti delle ditte concorrenti o loro delegati ai sensi di legge.

Art. 19 – Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 83 comma 1) del D.Lgs 12. 04. 2006, n. 163, ovvero con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, determinata dal massimo punteggio conseguibile, stabilito in punti 100, assegnando:

- ***al fattore prezzo fino a 40 punti con riferimento al ribasso unico offerto riferito all'importo posto a base di appalto. All'offerta che presenterà il ribasso più alto, verranno assegnati 40 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:***

Punteggio singola offerta = 40 x minor prezzo complessivo offerto/prezzo offerto dalla singola impresa.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi unitari presunti indicati:

- ***ai fattori di qualità del servizio fino a 45 punti***
- ***per la distanza del Centro di cottura fino a 10 punti.*** Non sarà considerata tecnicamente valida l'offerta che indichi l'impianto di produzione ad una distanza superiore ai 20 km dalla sede comunale. I punteggi saranno quindi attribuiti in base alla seguente formula:

Punteggio singola offerta = 10 x minore distanza in gara / distanza singola offerta.

La distanza andrà espressa in metri, senza frazionari, con riferimento la sede del Comune di Chiaverano – Piazza Ombre.

- ***Per i progetti di educazione alimentare*** che verranno svolti nell'arco di vigenza del Contratto ***fino a 5 punti;***

Non si procederà all'affidamento del servizio nel caso in cui la Ditta partecipante non raggiunga un punteggio pari o superiore a 21 dei 40 punti stabiliti per la valutazione della qualità del servizio stesso.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di parità di punteggio, si procederà come segue:

- a) il servizio verrà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio parziale, prescindendo da quello attribuito al prezzo;
- b) in caso di parità anche del punteggio parziale di cui alla precedente lettera a) si procederà mediante sorteggio;

Art. 20 - Rinuncia all'aggiudicazione

In caso di rinuncia da parte dell'I. A., a seguito dell'avvenuta aggiudicazione, od anche in caso di fallimento dell'I. A., il servizio sarà eventualmente aggiudicato dall'A.C. all'Impresa che segue in graduatoria, fatto salvo il diritto dell'A.C. per il risarcimento del danno, nonché per il rimborso delle spese di gara a carico dell'Impresa rinunciataria.

TITOLO III

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 21 - Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione .

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a 500.000,00 euro (cinquecentomila euro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 22 - Spese e tasse

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'I. A.

Art. 23 - Deposito cauzionale

La cauzione definitiva è fissata in misura del 10 % dell'importo netto globale dell'appalto.

La cauzione dovrà essere versata in uno dei modi stabiliti dalla Legge n. 348 del 10/06/1982, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'I. A. a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzata con apposito atto.

TITOLO IV PERSONALE

Art. 24 - Personale

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa..

Art. 25 - Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81 / 2008 e successive modificazioni.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

L'I. A. è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

Art. 26 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative.

Art. 27 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, nè indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Art. 28 - Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi .

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative 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 dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'I. A. dovrà comunque tenere indenne l'A. C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'A. C. deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'A. C. ed i suoi dipendenti

Art. 29 - Applicazioni contrattuali

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

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

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'A. C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I. A.

L'I. A. è tenuta al rispetto del D. L.gs. 151/2001, art. 7, relativo alla tutela della donna e del bambino.

Art. 30 – Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico della Committenza o in solido con la Committenza, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della Committenza medesima.

Alla Committenza spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali, ed assicurativi obbligatori.

Art. 31 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 32 - Obblighi del personale

Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della Committenza o da suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i Commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

TITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 33 - Sicurezza alimentare

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'Ist. Naz. di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agro alimentare.

L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

Art. 34 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato n. 1).

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino della Ditta devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Art. 35 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 36 - Pezzature

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dall'A.C., previste nell'allegato 2.

Art. 37 - Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e produrre all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e all'allegato 1.

TITOLO VI

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 38 - Condizioni della cucina – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico e si impegna a rispettare quanto previsto dal D. Lgs. N. 155/97.

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

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Committenza.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

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

L'Impresa è tenuta a conservare giornalmente in contenitori sterili , tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina dell'I.A. per almeno 72 ore.

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

Art. 39 - Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

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

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti compreso il D. M. del 20.10.82 .

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

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'A. I. che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere i lavori il servizio.

Art. 40 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 43 del presente capitolato.

TITOLO VII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 41 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi del D. Lgs. N. 155/97.

Art. 42 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di 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 non superiore a 10°C. in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327

Art. 43 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata , tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 44 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono : arrostiti, roast-beef , lessi, brasati.

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

Art. 45 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Art. 46 – Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A. C.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

TITOLO VIII

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 47 - Menù

I menu sono articolati in menu estivo e menu invernale. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù (allegato n. 2).

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Art. 48 - Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A. C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A. C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Art. 49 - Struttura dei menù

Alunni ed insegnanti

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

(o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)

un contorno

pane

frutta o yogurt o gelato

Merenda (Scuola dell'Infanzia)

Pane

Frutta o yogurt o barretta di cioccolato da 20 g con pane

Pasti per utenti dell'Assistenza Domiciliare :

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

L' A.C. inoltre potrà richiedere all' I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tale fornitura oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

Cestini freddi :

pane 100 g * (in pezzature da 50 g)

prosciutto cotto 50 g *

formaggio 80 g *

un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml

una banana o altro frutto

una barretta di cioccolato da 20 g

acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl

N. 2 tovaglioli di carta

N. 1 bicchiere a perdere da 200 cc

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

* Per gli adulti il pane deve essere fornito in quantità di 200 g in pezzatura da 50 g. Il prosciutto deve essere fornito in quantità di 100 g e il formaggio in quantità di 160 g.

TITOLO IX

TABELLE DIETETICHE

Art. 50 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 3 "INGREDIENTI E GRAMMATURE PASTI", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 51 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I. A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso dell'A.C., o l'A.C. stessa richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'I. A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

Art. 52 - Diete speciali

L'I.A. dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista, da consultarsi a cura dei genitori degli alunni interessati. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Art. 53 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti.

TITOLO X NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art 54 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene o materiale similare, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

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

I contenitori di cui sopra, forniti dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

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

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 55 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

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

Art. 56 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. nei locali adibiti a refettorio.

La consegna dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo gli orari indicati dall'A.C. e di seguito specificati:

Scuola dell'Infanzia	ore	11,00 - 11,15
Scuola Primaria	ore	12,15 - 12,30
Adulti	ore	11,15 - 11,45 dal lunedì al sabato

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per ogni terminale di distribuzione l'I. A. emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'I. A. e inoltrando l'originale al competente Ufficio dell' A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO XI

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 57 - Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

Art. 58 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'I. A.

Art. 59 - Operazioni da effettuare prima , durante e dopo la distribuzione

I pasti della refezione scolastica devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
8. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
9. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.

10. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
11. eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self-service dove previsto
12. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
13. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo
14. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto
15. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata
16. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto
17. la distribuzione del pane deve avvenire dopo la distribuzione del primo piatto
18. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Dirigente Scolastico
19. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori e tavoli, e locali accessori
20. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
21. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti

Art. 60 - Informazione ai commensali

L'Impresa é tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

Art. 61 -Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, con particolare riferimento al D.L. 155/1997.

TITOLO XII PULIZIA E IGIENE

Art. 62 – Operazioni da effettuare dopo la distribuzione dei pasti

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla separazione dei rifiuti tra frazione umida organica, vetro, materie plastiche, rifiuti secchi non riciclabili.

I rifiuti non riciclabili vanno riposti negli appositi sacchi forniti direttamente dal Comune.

Al termine delle operazioni dovranno essere sanificati tutti gli utensili utilizzati e igienizzati i lavandini utilizzati per la preparazione.

Imballi, cassette, buste, ecc. dovranno essere allontanati immediatamente dalle zone di lavorazione. Tutti i residui delle lavorazioni e distribuzione pasti devono essere smaltiti nei rifiuti. Nessun contenitore di rifiuti deve essere depositato esternamente ai refettori di somministrazione, se non negli appositi cassonetti.

Non è consentito scaricare qualsiasi tipo di rifiuto all'interno degli scarichi fognari dei plessi.

I prodotti detergenti e sanificanti forniti dalla Ditta dovranno essere quelli inclusi e stabiliti nel sistema HACCP specifico del plesso di distribuzione e dovranno essere preferiti prodotti ecocompatibili.

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

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

Sarà inoltre a carico della Ditta tutto il materiale di consumo necessario per le operazioni descritte (carta, stracci, scope ecc..).

Al termine delle operazioni di riassetto il materiale di pulizia dovrà essere pulito (lavaggio e sanificazione di panni, spugne, scope, secchi, palette e quanto altro utilizzato) e quindi riordinato negli appositi armadietti.

TITOLO XIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 63 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I. A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa prevista e dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i..

Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art.64 - Norme generali per l'igiene del lavoro

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303.

TITOLO XIV

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 65 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Art. 66 - Effetto obbligatorio del contratto

L'I.A. è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta ed inderogabile conformità ai contenuti del presente contratto ed alla documentazione allegata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'I.A. è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dalla Committenza poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni della Committenza formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 67- Controllo della qualità

L'I. A. deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del D. Lgs. 155/97 e ogni sua successiva revisione.

L'I.A. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente alla Committenza il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Qualora la Committenza rilevi non conformità del prodotto, l'I. A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e a trasmetterne documentazione alla Committenza.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente alla Committenza e, nei casi di non conformità, l'I. A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I. A., in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza alla Committenza ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Art. 68 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., la commissione mensa.

Art. 69 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare il: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione.

Art. 70 - Tipologia dei controlli

I controlli di cui all'articolo 65 saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo :

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di sgombero rifiuti;
- caratteristiche dei sanificanti;

- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti);
- modalità di manipolazione;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) Controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art. 71 – Conformità degli alimenti e controlli

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" Allegato 1.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che devono essere eseguiti presso la ditta fornitrice. A tal fine la stessa dovrà concedere libero accesso agli incaricati della Committenza.

Art. 72 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I responsabili della Commissione Mensa o i tecnici incaricati dall'A.C. 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 da non utilizzare".

L'A.C. 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, fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'I. A. deve presentare all'A.C. la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'I. A..

Art. 73 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e i refettori, apposito camice bianco e copricapo.

Art. 74 - Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 75 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno 150 g di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

Art. 76 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A. C., in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 77 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

TITOLO XV

PENALI

Art. 78 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

L'A.C. a tutela delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti penalità:

1) STANDARD MERCEOLOGICI

- 1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche
Euro 600,00
- 1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati
Euro 1.100,00
- 1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia
Euro 600,00
- 1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato
Euro 600,00
- 1.5 Etichettatura mancante
Euro 600,00
- 1.6 Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottisapidità, ecc)
Euro 600,00
- 1.7 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie
Euro 2.600,00

2) QUANTITA'

- 2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione
Euro 600,00
- 2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione
Euro 2.600,00
- 2.3 Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione
Euro 600,00
- 2.4 Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione
Euro 600,00
- 2.5 Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione
Euro 300,00
- 2.6 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione
Euro 300,00
- 2.7 Mancata integrazione di stoviglieria, posateria ecc.
Euro 300,00
- 2.8 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici
Euro 600,00
- 2.9 Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento nel contenitore termico o altro
Euro 600,00
- 2.10 Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale)
Euro 600,00

3) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

- 3.1 Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto)
Euro 600,00
- 3.2 Mancato rispetto del menù previsto (contorno o frutta o pane o merenda)
Euro 300,00
- 3.3 Mancato rispetto del menù previsto (ingrediente)
Euro 300,00
- 3.4 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati
Euro 300,00

4) PARAMETRI IGIENICO -SANITARI

- 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale
Euro 600,00

- 4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti trasportati consegnati nelle singole sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti trasportati nelle singole sedi di ristorazione
Euro 300,00
- 4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle sedi di preparazione
Euro 1.100,00
- 4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate
Euro 600,00
- 4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere
Euro 300,00
- 4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.8 Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto
Euro 600,00
- 4.9 Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
Euro 1.100,00
- 4.10 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana
Euro 1.100,00
- 4.11 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I. A.
Euro 600,00
- 4.12 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti
Euro 600,00
- 4.13 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti
Euro 600,00
- 4.14 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti
Euro 600,00
- 4.15 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione
Euro 600,00
- 4.16 Mancato o non corretto prelievo del pasto test
Euro 600,00
- 4.17 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato
Euro 600,00

5) **TEMPISTICA**

- 5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto
Euro 600,00

5.2 Mancato rispetto del menù per ritardata consegna delle derrate

Euro 600,00

6) PERSONALE

6.1 Errata somministrazione di diete speciali

Euro 2.600,00

7) AUTORIZZAZIONE AL SUB-APPALTO

7.1 In caso di modifiche non autorizzate della Committenza ai servizi sub-appaltabili

Euro 2.400,00

TITOLO XVI

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 79 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall' A.C. all' I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 80 - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall' I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati .

TITOLO XVII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 81 - Ipotesi di risoluzione del contratto

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I. A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'I. A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

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 ipotesi:

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- b) impiego di personale non dipendente dell'I.A.
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie ;
- d) mancate osservanze del Sistema di Autocontrollo D. Lgs. 155/97;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza
- g) casi di intossicazione alimentare;

- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) sub-appalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriore inadempienze dell'I. A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;

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

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Committenza, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Committenza avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

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

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Committenza potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 82 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, L'A.C. si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

TITOLO XVIII

ARBITRATO

Art. 83 - Collegio arbitrale

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art. 806 e seguenti del C.P.C.

Il collegio arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle parti, e sarà composto da tre arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo arbitro, che avrà funzioni di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.

Art. 84 - Mancato accordo

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo Arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di competenza.

Lo stesso Presidente del Tribunale nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

Art. 85 - Sede di Arbitrato

Il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività presso il tribunale di Ivrea.

La sentenza del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

Art. 86 - Spese

Le spese di procedimento verranno liquidate al Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le Parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

Art. 87 - Richiamo alla Legge ed altre norme

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

L'impresa è tenuta all'applicazione ed alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L: n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio Dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali di pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministro della Sanità 28.03.2001 "Interpretazioni ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

Art. 88 - Allegati

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n.1 Caratteristiche Merceologiche delle Derrate Alimentari
- Allegato n. 2 Menù
- Allegato n. 4 Ingredienti e grammature pasti

COMUNE DI CHIAVERANO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

ALLEGATO N° 1

INDICE:

INTRODUZIONE	4
Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari	4
Gestione delle materie prime	4
Tracciabilità	4
Etichettatura	4
Imballi	4
Prodotti Biologici	4
Etichettatura	5
Il logo europeo	5
Prodotti congelati o surgelati	6
Prodotti dietetici	6
Bibliografia	6
DESCRIZIONE MATERIE PRIME	6
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	6
FARINA	6
LIEVITO NATURALE	7
PANE	7
PANE GRATTUGIATO	8
PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE: CRACKER, CROSTINI, FETTE BISCOTTATE	8
PIZZA	9
FOCACCIA	9
PASTA	10
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	10
PASTA ALL'UOVO	10
PASTA RIPIENA	10
GNOCCHI PRECONFEZIONATI	10
SEMOLINO	11
RISO	11
RISO INTEGRALE	11
ALTRI CEREALI	12
PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO PERCONFEZIONATI	12
GRASSI DA CONDIMENTO	12
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	12
OLIO DI ARACHIDE	13
BURRO DI CENTRIFUGA	13
ALIMENTI CONSERVATI	14
ESTRATTO VEGETALE PER BRODO	14
PROSCIUTTO COTTO	14
TONNO IN SCATOLA	15
MAIS IN SCATOLA	15
PEPERONI A FALDE	15
POMODORI PELATI	15
SALE FINO E GROSSO	16
OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA	16
VERDURE SOTTOACETO	17
ACETO DI VINO BIANCO	17
VINO BIANCO	17
ZUCCHERO	17
SUCCHI DI FRUTTA	17
CONFETTURE DI FRUTTA	18
MIELE	18
CIOCCOLATO	18
ORZO TOSTATO E MACINATO	18
PREPARATO PER BUDINI	19
FIOCCHI DI CEREALI	19
LATTE E DERIVATI	19
LATTE	20

YOGURT	20
FORMAGGI	20
GELATI	Errore . Il segnalibro non è definito
OVOPRODOTTI	22
UOVA FRESCHE	22
UOVA PASTORIZZATE FRESCHE	22
PRODOTTI DIETETICI	23
PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL LATTE	23
LATTE DI SOIA	23
LATTE IN POLVERE	23
PRODOTTI APROTEICI	23
PASTINA	23
PANE BIANCO	23
FARINA	23
DOLCIUMI	23
CARNI	24
CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO	24
STOCCAGGIO, TRASPORTO E DURABILITA'	24
CARNI BOVINE	25
CARNI SUINE	25
CARNI AVICOLE	26
TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI	26
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	27
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	27
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI	27
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	28
CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	28
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	29
<i>Ortaggi a radice:</i>	30
<i>Ortaggi a bulbo</i>	30
<i>Ortaggi a foglia</i>	30
<i>Ortaggi a frutto</i>	30
<i>Ortaggi a fiore</i>	31
Cavolfiori	31
FRUTTA	31
LEGUMI	32
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	33

INTRODUZIONE:

Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari

- Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano.
Per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano sono quindi utilizzabili le sole derrate alimentari descritte in codesto allegato.
Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Chiaverano.
- Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.
- È compito della Società Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.
- Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al D.Lgs. 26 maggio 1997, n°155 e succ. mod. ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.
- È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.
- Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.
- Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.
- I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

Gestione delle materie prime

- Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.
- Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate, che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

Tracciabilità

- Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La Società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Etichettatura

- Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, in particolare al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109, aggiornato con modifiche al D.Lgs. 25 febbraio 2000, n° 68 ed al D.Lgs. 23 giugno 2003, n° 181.
- Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.
- Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

Imballi

- Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente.
- Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

Prodotti Biologici

- I prodotti biologici, vegetali ed animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura di ogni stato membro.
- L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dal Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

- A livello nazionale, la materia dell'agricoltura biologica risulta disciplinata dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n° 220.
- Le produzioni con metodo biologico indicano un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, escludendo l'impiego di prodotti chimici di sintesi (concimi minerali, diserbanti e antiparassitari di sintesi) e sistemi di forzatura delle produzioni. Nella produzione biologica è altresì vietato l'utilizzo di colture di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).
- Tutta la filiera di produzione deve essere controllata da uno degli organismi di controllo riconosciuti in Italia o in altro paese UE o riconosciuto equivalente in ambito europeo.
- Tutti i prodotti di provenienza extra comunitari, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria.

Etichettatura

- Una volta in regola con le leggi generali in materia di etichettatura (denominazione di vendita, contenuto netto, termine di conservazione ecc), l'etichetta dei prodotti biologici deve riportare le altre indicazioni previste dalla normativa europea CEE 2092/91 e dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n° 220.
- In etichetta devono apparire obbligatoriamente:
 - nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla indicante il paese di produzione (IT per l'Italia);
 - codice dell'azienda controllata;
 - numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli freschi che trasformati)
 - la dicitura "organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n..... del in applicazione del Reg. CEE n.2092/91".
- Sono invece indicazioni facoltative:
 - l'indicazione "Agricoltura biologica-Regime di controllo CE"
 - il marchio europeo

Il logo europeo

- La Comunità Europea ha adottato un marchio per identificare i prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica.
- Il riferimento all'organismo di controllo è obbligatorio anche in presenza del marchio europeo.



Gli organismi di controllo italiani

- Gli organismi nazionali che attualmente, salvo l'inserimento di ulteriori provvisti dei necessari requisiti, possono effettuare i controlli e la certificazione delle produzioni biologiche, riconosciuti con decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali, e sottoposti a loro volta al controllo dello stesso ministero e delle regioni sono:
 - **ICEA** - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, codice **IT ICA** (ex AIAB)
 - **BIOAGRICERT** - Bioagricoop, codice **IT BAC**
 - **BIOS**, codice **IT BIO**
 - **C.C.P.B.** Consorzio Controllo Prodotti Biologici, codice **IT CPB**
 - **CODEX**, codice **IT CDX**
 - **ECOCERT** Italia, codice **IT ECO**
 - **I.M.C.** Istituto Mediterraneo di Certificazione, codice **IT IMC**
 - **QC&I** International services, codice **IT QCI**
 - **SUOLO E SALUTE**, codice **IT ASS**
 - **BIOZERT**, codice **IT BZ BZT**

Prodotti congelati o surgelati

- Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110 e succ. mod.
- Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.

- Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.
- Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.
- Le confezioni **devono** riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato"
 - data di produzione di facile lettura
 - il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
 - le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione
 - l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso
 - l'indicazione del lotto.
- I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spapolata.

• **Utilizzo**

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato lo scongelamento in acqua.

È vietato congelare un prodotto fresco.

Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

Prodotti dietetici

- L'utilizzo di prodotti dietetici, nel menù della ristorazione scolastica, risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.
- I prodotti dietetici, oltre ad essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in merito agli alimenti, devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 111, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.
- Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109 ed al D.Lgs. 16 febbraio 1993, n° 77 come etichettatura generale.
- Rientrano in questa categoria anche gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia, in buona salute. Tali alimenti devono essere conformi, oltre a quanto sopra, anche al D.M. 6 aprile 1994, n° 500 ed al D.P.R. 7 aprile 1999, n° 128 e succ. mod.

Bibliografia

- Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica
Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica – Luglio 2002
- Linee guida Regione Lombardia per la ristorazione scolastica
Direzione Generale Sanità – Unità Organizzativa Prevenzione – Agosto 2002
- Capitolato Speciale di Appalto del Servizio di refezione scolastica del Comune di Chiaverano

DESCRIZIONE MATERIE PRIME

CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

Requisiti di legge

Tutti i cereali devono essere conformi al Reg. CEE 8 marzo 2001, n° 466 e succ. mod.

FARINA

La farina utilizzata per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano deve essere ottenuta con metodo biologico.

- **Requisiti di legge**

La farina deve ottemperare al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 e succ. mod. (D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

- **Caratteristiche**

Le farine impiegate nella refezione scolastica sono quella di frumento e di mais.

La farina di frumento può essere di tipo "2" (semi-integrale), tipo "0" (setacciata) oppure di grano tenero tipo "00" (bianca).

La farina (frumento e mais) non deve presentarsi contaminata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, peli di roditori o altri agenti infestanti o da frammenti metallici; non deve presentare grumi, sapori e odori acri. Le farine devono avere il 14.50% di umidità, aw non superiore a 0.80-0.85, lo 0.50% su s.s. di ceneri e il 7% di glutine secco.

- **Imballi e Confezioni**

Le confezioni, di non oltre 5 Kg, devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

LIEVITO NATURALE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto è definito dall'art. 8 del D.P.R. 30 novembre 1998, n° 502

- **Caratteristiche**

Prodotto composto da microrganismi sviluppatasi naturalmente. Questo tipo di lievito, detto anche crescente, lievito di pane o lievito madre, si ottiene con diversi passaggi da un pezzo di pasta fresca di farina, lasciato riposare per circa due settimane alla temperatura di circa 25 °C e nel quale si sviluppano i fermenti dell'aria e della farina stessa che fanno gonfiare l'impasto.

- **Confezioni**

Bustine

- **Etichettatura**

Sulle confezioni dei lieviti selezionati posti in commercio devono essere riportati il nome o la ragione sociale e la sede legale della ditta, la sede dello stabilimento di produzione, le caratteristiche del prodotto e gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità.

PANE

Il pane somministrato nella ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano deve essere ottenuto con metodo biologico.

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.
- D.P.R. 30 novembre 1998, n° 502

I contenitori devono essere conformi alla D.M. 21 marzo 1973 ed a quanto previsto dalla specifica legislazione.

- **Ingredienti**

Sfarinati di grano (a diverso grado di raffinazione: tipo 00, 0 o 1), acqua, lievito naturale (pasta madre), con o senza l'aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

È da preferire il pane senza condimenti, nel caso, è ammesso l'utilizzo del solo olio di oliva nei tipi e nei limiti consentiti.

- **Caratteristiche**

Il pane deve essere ben lievitato, la cottura completa, regolare e omogenea.

Deve essere leggero, in rapporto al proprio volume e, nello stesso tempo, morbido.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo eccessivo gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno/dorato.

La mollica deve essere soffice, elastica, ma non collosa e di porosità regolare, con aroma caratteristico.

Alla rottura con le mani o al taglio deve essere croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

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

- **Pezzatura**

Si richiede la pezzatura di 50 g

- **Trasporto**

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, essi devono essere lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il prodotto sia al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento. Tali contenitori devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto del pane.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla legge.

Nelle varie fasi di commercializzazione i contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra.

Il trasporto non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Il documento di trasporto deve riportare:

- il tipo di pane fornito, completo di ingredienti
- la quantità di prodotto

PANE GRATTUGIATO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alla L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate o altro materiale originale destinato al contatto con gli alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE: CRACKER, CROSTINI, FETTE BISCOTTATE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.
- D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283

- **Caratteristiche**

Cracker

Sono prodotti ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale.

Per la bassa presenza di acqua (inferiore al 7 % con una tolleranza del 2 % in valore assoluto) mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3 - 4 mesi.

I cracker devono essere confezionati in sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti, che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

Fette biscottate

Sono prodotti ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale.

Per la bassa presenza di acqua (inferiore al 7 % con una tolleranza del 2 % in valore assoluto) mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3 - 4 mesi.

Devono essere confezionati in sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità

Crostini

Sono prodotti ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale.

Per la bassa presenza di acqua (inferiore al 10 % con una tolleranza del 2 % in valore assoluto) mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3 - 4 mesi.

Devono essere confezionati in sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità

- **Imballi**

Le confezioni devono essere chiuse, sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

- **Confezioni**

Cracker monoporzioni da 25 g

Fette biscottate monoporzioni da 18 g

Crostini: il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

PIZZA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 (riguardante l'aggiunta di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva) e succ. mod. (D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

- **Ingredienti**

Farina "0", mozzarella di vacca, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino. Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

La grammatura degli ingredienti deve corrispondere a quanto riportato nell'allegato 4 (Ingredienti e grammature) alla voce "pizza margherita".

- **Caratteristiche generali**

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

- **Imballi**

La pizza deve essere alloggiata in teglie gastronorm di acciaio inox.

- **Trasporto**

Il trasporto ai punti terminali è a carico della ditta appaltatrice, che preleverà la pizza cotta direttamente dal forno di produzione; le modalità di trasporto devono garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

PASTA LIEVITATA

La pasta lievitata si utilizza per la preparazione di pizze o torte salate.

- **Ingredienti**

Farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

- **Caratteristiche generali**

E' preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata. Per piccoli quantitativi si può ricorrere alla pasta lievitata fresca la cui produzione deve essere di giornata. Quest'ultima deve essere consegnata dal fornitore in recipienti lavabili, muniti da coperchio atto a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.

FOCACCIA

- **Requisiti di legge**

Le caratteristiche devono essere conformi a quanto indicato dal D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 e succ. mod., inerente all'utilizzo di olio extra vergine di oliva

- **Ingredienti**

Farina tipo "0", lievito di birra, olio di oliva extra vergine e sale marino.

La composizione può variare parzialmente da quella consigliata, purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva.

La quantità di sale e di olio deve essere pari complessivamente al 4% dell'impasto iniziale (2% di sale e 2% di olio).

- **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere a lievitazione naturale e fresco di giornata. Lo spessore della pasta deve consentire una cottura omogenea.

La cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

- **Imballi**

Il prodotto deve confezionato, nel rispetto delle norme igieniche vigenti, in contenitori di cartonato alimentare richiudibili. All'interno di questi la focaccia deve essere ricoperta ulteriormente con carta ad uso alimentare.

PASTA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola di grano duro utilizzata per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano deve essere ottenuta con metodo biologico.

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione prodotta di pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri a frattura vitrea.

Non deve avere odore di stantio o di muffa, tracce di tarne o ragnatele, sapore acido piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere immune in modo assoluto da insetti. Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

- **Imballi**

Confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore.

PASTA ALL'UOVO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.

Poiché la pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile, che necessita di una particolare attenzione, è preferibile utilizzare quella secca che può essere conservata in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto. In ogni caso se si sceglie di utilizzare la pasta all'uovo fresca preferire quella confezionata in atmosfera modificata o sottovuoto.

Per alcune preparazioni (es. lasagne) è preferibile utilizzare pasta surgelata ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (-18°C).

PASTA RIPIENA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

La pasta con ripieno può essere fresca o secca.

Le paste ripiene devono contenere ripieni di verdura e latticini

Le paste fresche devono essere confezionate in contenitori originali sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 28 luglio 1997, n° 311

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura essere consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido con assenza di retrogusti.

Deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

- **Ingredienti**

Farina di grano tenero tipo "00" granito, derivati dalle patate (fiocchi, farina, fecola) in un percentuale di almeno l'80%, sale e acqua.

Senza additivi, conservanti, coloranti, antiossidanti, ed emulsionanti di qualsiasi genere, come previsto dalla legge.

- **Caratteristiche**

Possono essere freschi o surgelati.

Gnocchi freschi:

- devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata;

- **Trasporto**

Gnocchi freschi: devono essere trasportati ad una temperatura non superiore a + 10°C e conservati in frigorifero.

Gnocchi surgelati: devono essere trasportati e conservati ad una temperatura non superiore a – 18°C.

SEMOLINO

Il semolino utilizzato per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano deve essere ottenuto con metodo biologico.

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e alla L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

Prodotto ottenuto dalla macinazione di rottura di grano o di riso privati di sostanze estranee ed impurità. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Inoltre non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

- **Conservabilità**

Conservare in luogo fresco ed asciutto e consumare preferibilmente entro sei mesi dalla data di produzione.

RISO

RISO

Il riso utilizzato per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano deve essere ottenuto con metodo biologico.

- **Requisiti di legge**

Deve essere conforme alla L. 18 marzo 1958, n° 325.

- **Caratteristiche**

Il riso deve rispondere al primo grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto disponibile in commercio. Il riso deve essere secco, intero e pulito; non deve possedere grani striati di rosso, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie. Non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

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

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

- **Imballi**

Il prodotto deve essere mantenuto in confezioni originali, possibilmente sottovuoto, conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

- **Conservabilità**

Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione.

- **Utilizzo**

Per le preparazioni in brodo può essere utilizzato il riso fine Rizzotto; per la preparazione di risotti si consigliano i superfini, Arborio e Carnaroli; è possibile utilizzare anche il riso tipo parboiled, che grazie alla migliore tenuta dei chicchi che non scuociono dopo una cottura prolungata è più adatto nella refezione scolastica.

RISO INTEGRALE

Il riso integrale utilizzato per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano deve essere ottenuto con metodo biologico.

- **Requisiti di legge**

Deve essere conforme alla L. 18 marzo 1958, n° 325.

- **Caratteristiche**

Il cereale è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura; non deve essere trattato con agenti fisici o chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o alterarne la sua composizione naturale.

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

- **Imballi**

Il prodotto deve essere conservato in confezioni sigillate, originali, possibilmente sottovuoto.

Il prodotto deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

- **Conservabilità**

Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione.

ALTRI CEREALI

I cereali utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano (orzo perlato, farro, miglio, avena, etc.) devono essere ottenuti con metodo biologico.

- **Requisiti di legge**

Devono rispondere ai requisiti di L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli dell'orzo devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe, ecc.

- **Conservabilità**

Alla consegna il prodotto deve avere ancora un anno di conservazione.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO PRECONFEZIONATI

- **Caratteristiche**

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura. Devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali, esenti da additivi alimentari aggiunti, con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele, senza l'impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine vegetale.

- **Imballi**

Devono essere preconfezionati in confezioni originali sigillate, idonee alle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e con le indicazioni obbligatorie.

GRASSI DA CONDIMENTO

Deve essere privilegiato il condimento con olio, limitando l'impiego di burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto.

La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:

- naturalezza dei processi tecnologici produttivi
- valore nutritivo
- stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno

L'olio extravergine è da utilizzarsi preferibilmente a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni.

L'olio di semi di arachide, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

Il burro va utilizzato a crudo a cottura ultimata.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31 ottobre 1987, n° 509.

- **Preparazione**

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche e senza aggiunta di additivi.

- **Caratteristiche**

Deve essere limpido, privo di impurità; deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

L'olio deve essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.

Acidità libera (acido oleico): max 1 per 100 g

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: max 20 (MEQ MED 0/Kg)

- **Imballi**

Le confezioni devono essere da 1 a 5 l.

I contenitori devono essere di vetro, di colore scuro e dotati di idoneo sistema di chiusura.

- **Etichettatura**

Le confezioni devono recare impresso, oltre alle previste indicazioni per legge, l'anno di produzione

- **Conservabilità**

Alla consegna l'olio deve avere ancora un anno di conservazione.

- **Stoccaggio**

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

Le confezioni devono essere sempre conservate ben chiuse anche se parzialmente consumate.

OLIO DI ARACHIDE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al R.D.L. 15 ottobre 1923, n° 2033 e succ. mod.

- **Ingredienti**

Deve essere ottenuto da semi di arachide.

- **Caratteristiche**

Deve essere limpido privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati, colore giallo molto chiaro.

Acidità libera (acido oleico): max 0.5 %

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: max 10 (MEQ MED 0/Kg)

- **Imballi**

Le confezioni devono essere da 1 a 5 l.

I contenitori, in metallo, devono essere dotati di un sistema di apertura, richiudibile, tale da favorire il travaso. Essi devono essere privi di ammaccature, ruggine o altri difetti.

- **Conservabilità**

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50 %.

- **Stoccaggio**

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

Le confezioni devono essere sempre conservate ben chiuse anche se parzialmente consumate.

BURRO DI CENTRIFUGA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 23 dicembre 1956, n° 1526 e succ. mod.

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

- **Preparazione**

Il burro deve essere ottenuto da crema di latte vaccino pastorizzato, separata per centrifugazione e aver subito un processo di pastorizzazione.

Gli additivi devono essere assenti.

Deve avere un contenuto di materia grassa non inferiore all'80%.

- **Caratteristiche**

Il burro di buona qualità deve avere consistenza soda, deve essere spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizioni di acqua uniforme.

Deve avere sapore dolce e colore bianco-giallognolo caratteristico.

Non deve essere in qualunque modo alterato, né avere gusto di rancido o alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve presentare, in superficie o in sezione, agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Deve essere fresco e non sottoposto a congelamento.

- **Imballi**

Le confezioni devono essere originali e sigillate.

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

- **Trasporto**

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese fra + 1°C e + 6°C.

- **Conservabilità**

Al momento della consegna la conservabilità deve essere di almeno 30 giorni.

ALIMENTI CONSERVATI

ESTRATTO VEGETALE PER BRODO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 30 maggio 1953, n° 567

- **Caratteristiche**

Deve essere ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve essere esente da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti.

Deve essere senza glutammato monosodico aggiunto.

- **Imballi**

Le confezioni devono essere in vetro oppure di materiale plastico e facilmente richiudibili.

- **Stoccaggio**

In luogo asciutto.

- **Utilizzo**

È da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti

PROSCIUTTO COTTO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 537

- **Caratteristiche**

Il prodotto deve avere un periodo di stagionatura inferiore ai 14 mesi a decorrere dalla salagione.

Deve essere ottenuto dalla coscia suina intera di prima qualità. Non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale.

Deve contenere nitriti e/o nitrati secondo una buona tecnica industriale ed entro i limiti di legge.

Deve essere confezionato senza l'aggiunta di additivi con attività gelificante o addensante, polifosfati e caseinati.

Il prodotto deve essere pastorizzato dopo confezionamento.

Deve avere sapore gradevole, colore e profumo caratteristici.

Deve essere di cottura uniforme, drogato in giusta misura, ben pressato, privo di parti cartilaginose, aree vuote (bolle) e rammollimenti.

La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole

Il grasso di copertura, che non deve presentarsi in eccesso, deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più possibile simile a quello della carne cruda 70/20.

Al taglio deve presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo ben rifilato.

I prosciutti interi devono essere confezionati, sottovuoto, in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Non deve essere acquistato prosciutto pre-affettato.

- **Pezzatura**

Il peso del prosciutto in osso deve essere compreso fra 6 e 10 Kg

- **Etichettatura**

Ogni singolo prosciutto deve poi riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione, secondo il D.M. 14 febbraio 1968.

- **Trasporto**

Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 6° C.

- **Conservabilità**

Al momento della consegna il prodotto deve avere almeno ancora 60 giorni di conservazione.

- **Stoccaggio**

Deve essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

Utilizzo

È sempre preferibile che il prosciutto sia affettato in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo.

TONNO IN SCATOLA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- R.D.L. 7 luglio 1927, n° 1548 e R.D. 27 giugno 1929, n° 1427
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 531 e succ. mod.
- D.M. 9 dicembre 1993

- **Caratteristiche**

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno.

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e di conservanti.

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità

È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 – 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

Odore, colore e consistenza devono essere come di seguito descritto:

- odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;
- colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;
- consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

- **Imballi**

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

MAIS IN SCATOLA

Il mais in scatola utilizzato per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano deve essere ottenuto con metodo biologico.

- **Requisiti di legge**

Tutti i cereali devono essere conformi al Reg. CEE 8 marzo 2001, n° 466 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti difetti dovuti a malattie. Inoltre, devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare di muffe o altre alterazioni.

Il peso netto effettivo delle confezioni non deve essere inferiore all'1% del peso dichiarato (D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327 e succ. mod.).

- **Imballi**

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

Le confezioni devono essere di peso compreso tra 1 e 5 Kg

PEPERONI A FALDE

- **Caratteristiche**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti o difetti dovuti a malattie. Inoltre devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare muffe o altre alterazioni.

Il peso netto effettivo delle confezioni non deve essere inferiore all'1% del peso dichiarato (D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327 e succ. mod.).

- **Imballi**

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

Le confezioni devono essere di peso compreso tra 1 e 5 Kg

POMODORI PELATI

- **Requisiti di legge**

Conforme al D.P.R. 11 aprile 1975, n° 428 e alla L. 10 marzo 1969, n° 96

- **Caratteristiche**

I pomodori pelati devono essere del tipo lungo tipo S. Marzano, di origine italiana, non derivati da organismi geneticamente modificati; preferibilmente provenire dall'ultimo raccolto, e devono rispondere ai seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare, in misura sensibile, maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%.

La media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non deve essere superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto ed in ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

- **Imballi**

I contenitori di banda stagnata devono essere puliti, non arrugginiti, non ammaccati, non bombati.

Possono essere utilizzate confezioni da 1 Kg o da 3 Kg

- **Etichettatura**

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

- **Conservabilità**

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione.

Passata di pomodoro

E' possibile l'impiego della passata di pomodoro (in contenitori di vetro) che deve essere preparata utilizzando prodotti freschi di origine nazionale, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti (D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 e succ. mod., D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

SALE FINO E GROSSO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.M. 31 gennaio 1997, n° 106
- D.M. 10 agosto 1995, n° 562

- **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche e di contaminazioni di natura chimica e ambientale.

È preferibile utilizzare il sale marino integrale.

Per l'utilizzo a crudo, si consiglia l'impiego di sale iodurati/iodato.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

- **Caratteristiche**

Le olive, verdi o nere, devono essere snocciolate.

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

Il prodotto deve essere pastorizzato, ma le olive devono essere il più possibile intatte, non spaccate o spappolate, per un effetto di un eccessivo trattamento termico.

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

VERDURE SOTTACETO

- **Caratteristiche**

Si tratta di confezioni costituite da vegetali singoli o miscelati fra loro, interi o tagliati.

Le verdure devono essere immerse in un liquido di governo costituito da soluzioni acquose di aceto e/o correttori di acidità.

Il prodotto deve essere pastorizzato, ma le verdure devono essere il più possibile intatte, non spaccate o spappolate, per un effetto di un eccessivo trattamento termico.

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

ACETO DI VINO BIANCO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 9 ottobre 1964, n° 991 e succ. mod.
- D.P.R. 12 febbraio 1965, n° 162

- **Caratteristiche**

Prodotto ottenuto da vini bianchi, confezionato in contenitori di vetro

VINO BIANCO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto è definito dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n°162 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

Il contenuto di anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/L e l'alcool metilico non deve superare gli 0,20 mL ogni 100 mL di alcool complessivo.

La gradazione alcolica minima svolta, da indicarsi sui contenitori, non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva.

I vini possono essere di origine o tipici (Denominazione di Origine Semplice, Denominazione di Origine Controllata, Denominazione di Origine Controllata e Garantita). All'esame organolettico il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986, n°822 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo, valore di ceneri ed estratto secco; inoltre non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, in concentrazione inferiore a 200 mg/L.

- **Imballi**

Possono essere in vetro o in tetrapak.

- **Confezioni**

Le confezioni devono conformi alla legislazione vigente.

ZUCCHERO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alle L. 31 marzo 1980, n° 139

- **Caratteristiche**

Trattasi di saccarosio depurato e cristallizzato di qualità sana, leale e mercantile.

Lo zucchero è semolato, a media granulosità.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

- **Imballi**

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

- **Confezioni**

Le confezioni potranno essere da 1 Kg

- **Etichettatura**

Le confezioni devono essere conformi alla L. 31 marzo 1980, n° 139

SUCCHI DI FRUTTA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 18/05/1982 n° 489 e succ. mod.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla L. 31/03/1980 n° 139, art. 1

- **Caratteristiche**

Il prodotto non deve essere contaminato da Patulina.

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed, eventualmente, zucchero.

Hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40 – 50 % di frutta.

Devono esser privi di coloranti, edulcoranti artificiali, antifermentativi e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti.

Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o alterati ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono essere forniti nei gusti di: pesca, pera, mela, albicocca.

- **Imballi**

Bottiglie di vetro da 125 ml o in contenitori di cartone da 200 ml circa.

CONFETTURE DI FRUTTA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 08 giugno 1982, n° 401

- **Caratteristiche**

Devono essere del tipo extra, ovvero contenente un minimo del 45 % di polpa di frutta.

Sono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Il prodotto si deve presentare con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore e l'odore devono richiamare le caratteristiche del tipo di frutta da cui derivano.

Devono essere prive di caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiale estraneo.

- **Imballi**

È preferibile la fornitura di monoporzioni da 30 g circa.

MIELE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alla L. 12 ottobre 1982, n° 753 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere di origine e produzione regionale o italiana.

- **Imballi**

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente in contenitori idonei e conformi alla normativa vigente.

CIOCCOLATO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 30 aprile 1976, n°351
- D.P.R. 18 maggio 1982, n°490
- Dir. CEE 23 giugno 2000, n° 36

- **Ingredienti**

Il cioccolato fornito nella refezione scolastica del Comune di Chiaverano deve avere i seguenti ingredienti: zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina, aromi naturali, cacao 30% minimo.

- **Imballi**

Il prodotto deve pervenire in confezioni integre e chiuse.

- **Confezioni**

Monoporzioni da 30 g.

ORZO TOSTATO E MACINATO

L'orzo utilizzato per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano deve essere ottenuto con metodo biologico.

- **Requisiti di legge**

Le caratteristiche devono essere conformi a quanto indicato nel D.P.R. 16 febbraio 1973, n° 470 ed al D.P.R. 23 agosto 1982, n°774.

- **Caratteristiche**

Deriva da grani d'orzo maltizzati, tostati e torrefatti. Tale prodotto è anche chiamato orzo solubile in quanto è ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo.

Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei.

- **Etichettatura**

Può essere messo in vendita con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la sua preparazione.

PREPARATO PER BUDINI

- **Caratteristiche**

Prodotto in polvere che può essere composto da ingredienti differenti secondo il gusto.

- Cream caramel: zucchero, latte magro, aromi naturali, addensante, carragenina e coloranti ammessi dalla legge (E102- E110).
- Vaniglia: zucchero, latte magro, amido, carragenina ed aromi naturali.
- Cioccolato: zucchero, cacao magro, destrosio ed aromi naturali.

FIOCCHI DI CEREALI

I fiocchi di cereali utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano devono essere ottenuti con metodo biologico.

- **Caratteristiche**

Derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, miglio, farro, orzo, segale, avena, frumento)

Devono essere uniformi e puliti, indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., né alterazioni di tipo microbiologico.

THE

LATTE E DERIVATI

È preferibile utilizzare latte fresco, soprattutto per il consumo diretto (es. per le merende).

Nelle preparazioni alimentari che richiedono latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte a lunga conservazione o UHT.

Requisiti di legge

Il latte impiegato per la produzione dei prodotti lattiero-caseari di seguito indicati deve essere conforme al Reg. CEE 8 marzo 2001, n° 466 e succ. mod.

Si richiede inoltre che tutti i prodotti lattiero-caseari siano anch'essi conformi alla legislazione di cui sopra circa la Alfatossina M1.

LATTE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54
- L. 3 maggio 1989, n° 169

- **Caratteristiche**

In base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione.

Il prodotto acquistato, in base al contenuto di grassi, deve essere intero (min. 3,2 % di grasso) o parzialmente scremato (1 – 8 % di grasso).

Deve avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione.

Deve essere confezionato.

Il colore deve essere opaco, bianco tendente leggermente al giallo; il sapore dolciastro, gradevole; l'odore gradevole e leggero.

Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

- **Etichettatura**

Latte fresco

Deve inoltre essere conforme al Decr. M.I.A.P. 27 giugno 2002 e succ. mod.

- **Trasporto e stoccaggio**

Latte fresco pastorizzato

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0 °C e + 4 °C.

Può essere conservato al massimo 4 giorni.

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 3 giorni.

Latte a lunga conservazione o UHT

Può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo.

La durabilità al momento della consegna deve essere di almeno 75 giorni.

All'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

YOGURT

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

- **Caratteristiche**

È ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, il cui contenuto al momento della consegna deve essere superiore a 10^8 per grammo per ogni fermento.

Possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, malto, cereali, zucchero.

Non sono ammessi additivi, aromi o addensanti.

Il prodotto deve presentare un gusto tipico, leggermente acidulo, odore caratteristico e colore bianco latte o tendente al colore del frutto cui è stato addizionato. La sua consistenza deve essere quasi cremosa, di aspetto liscio, omogeneo senza separazione del siero.

Per lo yogurt alla frutta preferire quelli preparati con purea per avere un prodotto più vellutato.

- **Trasporto e stoccaggio**

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0 °C e + 4 °C.

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 15 giorni.

Può essere conservato al massimo 30 giorni.

- **Imballi**

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni monodose da g 125.

FORMAGGI

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

Il prodotto tipico o d'origine deve essere conforme a:

- D.P.R. 18 novembre 1953, n° 109
- L. 10 aprile 1954, n° 125
- D.P.R. 30 ottobre 1955, n° 1269

- **Caratteristiche**

Date le loro differenti caratteristiche nutrizionali ed organolettiche si possono differenziare in formaggi a lunga stagionatura, a media stagionatura, a breve o brevissima stagionatura.

Formaggi stagionati (a lunga e media stagionatura):

Hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi.

Se consumati saltuariamente, è possibile acquistare tagli confezionati sottovuoto; in caso contrario acquistare forme intere.

Il trasporto e la conservazione devono rispettare le indicazioni fornite dal produttore.

Essi devono presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

È preferibile utilizzare formaggi stagionati a denominazione di origine protetta, le cui caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione; approvati da specifiche norme.

Sono ad esempio consigliabili:

- Asiago
- Caciocavallo
- Fontina
- Grana Padano
- Montasio
- Parmigiano Reggiano
- Provolone Valpadana
- Quartirolo Lombardo
- Taleggio
- Toma Piemontese

Formaggi freschi (a breve o brevissima stagionatura):

Contengono un'elevata quantità di acqua che, in particolari condizioni, può favorire la crescita microbica.

Devono essere prodotti con latte pastorizzato e senza additivi.

Devono essere confezionati in porzioni monodose.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese fra 0 °C e + 4°C.

Possono essere utilizzati formaggi freschi con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e consumato non oltre i 5 giorni dalla data di consegna.

Sono preferibili confezioni in monodose che abbiano al momento della consegna almeno 15 giorni di durabilità prima della scadenza.

Formaggi freschi che possono essere inseriti nel menù scolastico sono:

- Crescenza
- Caprini
- Stracchino
- Tomini
- Mozzarella
- Ricotta di vacca
- Robiola

GELATI

• **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- O.M. 11 ottobre 1978
- D.M. 6 marzo 1975 e succ. mod.
- G.U.E. 11 ottobre 1970.

• **Caratteristiche**

Prodotto a base di latte, trattato termicamente, cui sono aggiunti altri ingredienti quali zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, acqua.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono preferibilmente i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone, fragola.

Il prodotto deve essere privo di cristalli di ghiaccio superficiali e irregolarità di tessitura.

• **Confezioni**

Devono essere in confezioni monodose da 50 – 75 g.

• **Etichettatura**

Sulla confezione monodose può non essere indicata la data di scadenza.

• **Trasporto**

Deve avvenire alla temperatura di – 10 °C per i gelati alla frutta (sorbetti) e – 15 °C per gli altri gelati.

• **Conservabilità**

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

OVOPRODOTTI

Le uova fresche andranno utilizzate per le sole preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa.

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si devono scegliere uova pastorizzate fresche.

UOVA FRESCHE

• **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme ai requisiti previsti da:

- L. 3 maggio 1971, n° 419
- Reg. CEE 29 ottobre 1975, n° 2772 e succ. mod.
- Reg. CEE 26 giugno 1990, n° 1907 e succ. mod.

• **Caratteristiche**

Le uova devono essere fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria e provenire sigillate da un centro di imballi autorizzato.

Esse non devono subire un trattamento di pulizia a umido né prima né dopo la classificazione; né aver subito alcun trattamento di conservazione; né essere state conservate in ambienti a temperatura controllata inferiore ai + 5 °C.

Devono essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti.

Il guscio e la cuticola devono essere normali, netti, intatti.

La camera d'aria non deve avere altezza superiore ai 3 mm.

L'albume deve essere chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Il tuorlo deve essere visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; deve inoltre essere esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il germe deve avere uno sviluppo impercettibile.

Devono essere esenti da macchie di sangue, odori e sapori estranei

La fornitura delle uova deve essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiari che le uova sono state testate dalla ASL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da *Salmonella spp.*

- **Imballi e Etichettatura**

Devono essere in confezioni sigillate ed originali.

Gli imballi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Reg. CEE.

Devono riportare sulla confezione la data di confezionamento e del termine minimo di conservazione

- **Pezzatura**

Categoria di peso 3 (60 – 65 g).

- **Stoccaggio**

Le uova devono essere conservate in frigorifero tra i 4 ed i 10 °C.

UOVA PASTORIZZATE FRESCHE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 4 febbraio 1993, n° 65.

- **Caratteristiche**

Si tratta di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, senza aggiunta di additivi.

Devono essere in confezioni originali.

- **Confezioni**

Le confezioni devono essere tali da soddisfare il consumo giornaliero (indicativamente da 1 Kg).

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL LATTE

È una categoria molto ampia in cui sono compresi, tra l'altro, il latte a basso contenuto di lattosio (indicato in casi di diarrea oltre che in specifiche intolleranze) ed il latte senza proteine del latte vaccino (indicato nelle allergie).

LATTE DI SOIA

È un particolare tipo di alimento dietetico in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia.

Normalmente sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio).

È un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare (allergia alle proteine del latte vaccino, intolleranza al lattosio o al galattosio).

LATTE IN POLVERE

La composizione del latte in polvere deve avvicinarsi il più possibile a quella del latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, cabinati, minerali e vitamine.

PRODOTTI APROTEICI

PASTINA

Le proteine di questi prodotti provengono da latte o uova.

Deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio non deve superare lo 0.1 %.

Se sono anche senza latte, lattosio e uova, gli ingredienti che possono essere contenuti sono: farina di soia, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati richiesti sono spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

Le confezioni devono avere un peso di g 250.

Composizione tipo:

- proteine 13 %
- lipidi 3.5 %
- carboidrati 82.3
- umidità 12.5 %

PANE BIANCO

Pane a fette sottovuoto del tipo senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 g di prodotto:

- proteine g 2.5
- lipidi g 1.5
- carboidrati g 40
- fibra alimentare g 8
- ceneri g 1
- umidità g 47

FARINA

Il prodotto deve essere senza glutine e senza uovo.

Le confezioni devono essere di peso netto di g 500.

Analisi media per 100 g di prodotto:

- proteine g 6.38
- lipidi g 0.6
- carboidrati g 75.59
- ceneri g 2.19
- umidità g 8.9
- fibra alimentare g 8.9

DOLCIUMI

Questi prodotti non devono contenere glutine e/o latte e/o lattosio e/o uova.

Tra i dolci tipici sono richiesti: fette biscottate a proteiche, biscotti a proteici, biscotti senza glutine.

YOGURT DI SOIA

Ingredienti: estratto di soia (71%) – zucchero – sciroppo di glucosio – olio vegetale emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, arginato di sodio – carragenani – gomma di guar, aromi

Proteine del latte inferiori a 0.1 g.

Lattosio inferiore a 0.1 g.

BUDINO DI RISO

Ingredienti: succo di mele (42%), acqua, purea di mele (21%), riso (8.4%), addensante: gomma xanthano, agar-agar, sale marino, scorza di limone, *aspergillus oryzae*.

CARNI

Le carni utilizzate per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano devono essere fresche e confezionate sottovuoto.

CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate ed essere conformi alla normativa vigente.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto al massimo del 3 %. Lo scarto deve essere costituito da grasso, connettivo di copertura e liquido trasudato.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballo primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione;
- l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- le confezioni devono essere adeguatamente protette in modo tale da prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate direttamente sugli imballi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico: fresco

- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono es. bovino adulto
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione “da conservarsi preferibilmente entro”
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione / confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario e del numero CEE che identifica il laboratorio di sezionamento (“S”) conformemente alla legislazione vigente
- La data di confezionamento
- Sulla confezione secondaria devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballo secondario deve essere indicato il peso netto

Alla consegna, devono essere respinte le confezioni sottovuoto nelle quali si riscontrano:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell’involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all’interno dell’involucro di un eccessivo deposito di sierosità solidificata, liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

STOCCAGGIO, TRASPORTO E CONSERVABILITÀ

- **Stoccaggio**

La temperatura interna non deve superare i + 4°C .

- **Trasporto**

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese fra 0°C e + 3°C e, in ogni caso, non superare + 7°C al cuore del prodotto.

UTILIZZO

La preparazione delle carni deve essere giornaliera costituiscono eccezione gli arrostiti e i polpettoni che possono essere preparati il giorno prima del consumo.

In questo caso è necessario sottoporre il prodotto finito all’abbattimento della temperatura. Tale processo deve essere avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e comunque in modo da garantire il raggiungimento di +5°C nel cuore del prodotto entro 4 ore dal termine della cottura.

CARNI BOVINE

- **Requisiti di legge**

Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 1994, n° 286.

Le carni devono provenire da allevamenti certificati biologici o da allevamenti piemontesi.

Le carni devono essere certificate ai sensi della Legge Regionale n° 35/88 e/o devono essere conformi ad un disciplinare di etichettatura volontaria, Reg. CEE 17 luglio 2000 n°1760 (titolo secondo, sezione due) approvato dal Ministero; in quest’ultimo caso l’etichetta deve almeno prevedere le seguenti informazioni:

- luogo di allevamento
- tempo di permanenza nell’allevamento citato
- età.

Le carni bovine devono essere conformi a:

- disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovina (Reg. CEE 17 luglio 2000 n°1760);
- classificazione commerciale di cui al Reg. 1298/81/CEE.

- **Caratteristiche**

L’età dell’animale, di 18 mesi al massimo, deve essere dichiarata.

I tagli devono essere:

- di categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure di categoria E (carcasse di altri animali femmine)
- di conformazione U (Ottima = profili nell’insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure conformazione R (Buona = profili nell’insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono)
- con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

Sono da preferire carni già disossate, in tagli anatomici pronti per l’uso.

- **Tagli richiesti**

Quarto posteriore:

- Filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce-geretto

Quarto anteriore:

- Cappello da prete, reale, fesone di spalla, geretto anteriore, punta – fiocco, brione, fusello

- **Conservabilità**

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

- **Nota**

Considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti nelle carni di sanato, se ne vieta l'impiego.

CARNI SUINE

- **Requisiti di legge**

Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 1994, n° 286.

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CEE.

- **Caratteristiche**

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

Le lombate di peso di 4 – 5 Kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 Kg

Esse devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche con i corrispondenti segmenti di costole. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Devono essere respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

- **Conservabilità**

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

- **Tagli richiesti**

- Carrè o lombate o lonza

CARNI AVICOLE

- **Requisiti di legge**

Le carni di pollame e di tacchino devono provenire da animali allevati, sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE.

Le carni devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 10 dicembre 1997, n° 495
- essere conformi alla classificazione commerciale di cui al Reg. CEE 26 giugno 1990, n° 1906
- essere conformi alle normative espresse dai D.P.R. 8 giugno 1982, n° 503 e D.P.R. 17 maggio 1982, n° 193.

- **Caratteristiche**

Non sono ammesse carni ottenute da riproduttori maschi o femmine.

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono, inoltre, evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

La cute, se presente, deve avere colorito giallo-rosa, consistenza elastica, deve risultare asciutta alla palpazione digitale e non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto degli animali vivi e durante la macellazione; deve inoltre essere priva di bruciature, penne e piume residue.

I tessuti muscolari devono avere colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad un'irrazionale alimentazione del pollame.

Le modalità di approvvigionamento devono essere condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio, ovvero non superiore a 2 giorni.

- **Tagli richiesti**

Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso compreso fra 2.0 e 2.2 Kg

Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:

Cosce di pollo:

- dette anche fuselli, fusi o perine
- devono essere di pezzatura omogenea

Anche di pollo:

- denominazione commerciale: sovracosce
- devono essere di pezzatura omogenea
- la pelle non deve essere presente in eccesso

Petti di pollo:

- denominazione commerciale: petto con forcella

Fesa di tacchino

- denominazione commerciale: filetto o fesa

Tacchino per spezzatino:

- polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

- **POLPETTE**

BOVINO: reale, spalla

- **HAMBURGER**

BOVINO: reale, spalla

- **CARNE TRITA PER RAGU'**

BOVINO: reale, spalla

- **SPEZZATINO**

BOVINO: reale, spalla

- **COTOLETTE**

BOVINO: noce

POLLO: petto

- **SCALOPPE**

BOVINO: noce, scamone

TACCHINO: fesa

- **BOLLITO**

BOVINO: spalla, cappello del prete, reale

- **ARROSTI**

BOVINO: cappello del prete, reale, noce, fesone

SUINO: lonza, fesa

TACCHINO: fesa

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

- **Requisiti di legge**

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità al D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 531 «Attuazione delle

Direttive 91/493/CEE» modificato dal D.Lgs. 28 ottobre 1995, n° 524

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9 dicembre 1993.

- **Caratteristiche**

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; i filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la % di glassatura e il peso di prodotto al netto della glassatura.

I filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5mm.

I filetti e le trance non devono presentare:

- corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Si orienteranno le scelte, secondo la varietà di prodotti, verso:

- filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.) o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali.

- **Imballi**

Sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

- **Etichettatura**

Ai sensi del Reg. CEE 17 dicembre del 1999, n° 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27 marzo 2002.

In etichetta deve essere riportata chiaramente la % di glassatura.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti i prodotti ortofrutticoli utilizzati per la ristorazione scolastica del Comune di Chiaverano, siano essi freschi o surgelati, devono essere ottenuti con metodo biologico.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI

Le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa al prodotto fresco per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno, è comunque necessario dare la priorità all'utilizzo di verdura fresca.

Le verdure surgelate devono comunque derivare da materie prime sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza, non devono aver subito processi che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni preliminari necessari alla surgelazione, il trattamento di congelazione rapida e il confezionamento devono avvenire nel medesimo stabilimento, autorizzato dall'autorità sanitaria.

Le verdure surgelate **devono**:

- essere commercializzate in confezioni originali e sigillate;
- presentare un aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso;
- riportare "elevato grado di interezza", cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere;
- risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Sono invece **da escludersi** quelle confezioni che:

- presentano sulla parte esterna cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso;
- presentare consistenza legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Inoltre si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18°C.

- **Utilizzo**

Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui di confezione, ecc.).

Sulle confezioni di minestrone surgelato, oltre a quanto sopra, devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso.

Il prodotto deve essere composto da almeno 11 diverse verdure. A titolo indicativo, le percentuali e le tipologie di vegetali possono essere:

- patate 15%
- piselli 15%
- carote 15%
- fagiolini 13%
- fagioli borlotti 9%
- zucchine 9%
- erbe 6%
- pomodori 5%
- porri 5%
- verze 5%

- sedano 3%

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate. Il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10x10 (esclusi i legumi).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Gli imballi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per i prodotti di qualità "extra" l'imballo deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballo non deve superare il 12 % del peso del collo, fatta eccezione per gli imballi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18 % del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5 % rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballo non deve superare il 10 % dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

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

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione (es. "extra" o "prima");
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Si opererà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, secondo quanto disposto dai regolamenti dell'unione europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Nel contesto della qualità del servizio si inserisce la presenza di documentazione commerciale indicante tipo e varietà della merce, provenienza ed eventuale calibratura.

La verdura e la frutta saranno opportunamente variate.

La pianificazione delle forniture deve garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo.

A parità di condizioni sia per la frutta che per la verdura deve essere privilegiata la provenienza nazionale.

Devono provenire da operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizione.

ORTAGGI E VERDURE

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

• Utilizzo

Prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulirle da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui della confezione, insetti, ecc.).

Gli ortaggi e le verdure in genere **devono:**

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere al giusto grado di maturazione;

- essere omogenee nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- essere turgide;
- essere esenti da tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- essere privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;

Sono **esclusi dalla somministrazione**, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc;
- siano state bagnate artificialmente o presentino fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici;
- siano stati manipolati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- gli ortaggi a bulbo che presentino germogli.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Ortaggi a radice

Carote

Le carote non devono essere germogliate, legnose o biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.

E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ortaggi a bulbo

Cipolle, aglio e porri

Interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Radicali, privi di stelo.

La parte bianca dei porri deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Ortaggi a fusto

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Patate

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Non devono presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità bruna della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non devono presentare tracce di verde epicarpale (solanina).

Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

Ortaggi a foglia

Cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- la lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso; devono avere un peso minimo di almeno 150 g;
- i cavoli devono presentarsi ben serrati;
- gli spinaci devono essere molto puliti, privi di sostanze esterne e di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm;

- i cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo; l'indivia deve avere un peso minimo di almeno 200 g;
- i cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso in cui siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Ortaggi a frutto

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucca

Le melanzane, i peperoni e le zucche devono presentare il peduncolo,

Il peso, ad eccezione della zucca deve essere inferiore a g 200 o superiore a 50 g

In particolare:

I pomodori per insalata devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

Le zucchine devono avere peso compreso tra 100 e 200 grammi e il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm, devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

Le zucche possono presentare una colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Pomodori per sugo

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Ortaggi a fiore

Cavolfiori

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze deve essere superiore a 11 cm.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta); la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza; deve comunque essere scelto il prodotto di tipo extra o di prima qualità ed in particolare **deve** rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta e di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere omogenea e uniforme per specie e varietà;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc;
- essere pulita e priva di terrosità o di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione.

Va **esclusa** dalla somministrazione, in generale, la frutta che:

- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.;
- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione.

La frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc, potrà presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Si elencano di seguito alcune caratteristiche minimali dei principali tipi di frutta:

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le mele non devono avere polpa farinosa, mentre le pere non devono essere grumose.

Sono ammessi calibri diversi.

Le cultivar richieste per le mele: Golden Delicious, Starking Delicious, Red Delicious, Stayman Red, Jonagold.

Le cultivar richieste per le pere: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio.

Agrumi

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico

Il contenuto minimo di succo del 35% per le arance, del 40% per mandarini e mandaranci.

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

Prugne, susine e albicocche devono essere senza peduncolo, inoltre le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Le pesche, a pasta gialla o a pasta bianca, devono avere un calibro minimo non inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g

Banane

Il frutto deve essere a picciolo integro, la buccia di colore giallo intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante o in evidente segno di immaturità. Il peso medio e compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato, i frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

La pezzatura deve essere superiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva bianca e nera

Deve presentarsi in grappoli con acini ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina, gli acini devono essere asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature.

Le cultivar di uva utilizzate sono: Italia, Regina, Olivella, Fragola.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca

LEGUMI

Indipendentemente dallo stato fisico i legumi devono presentare:

- consistenza omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- odore tipico di buon prodotto;
- sapore tipico non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo);
- senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Freschi: i prodotti utilizzati sono rappresentati da diverse tipologie (fagiolini, piselli, fagioli) devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non devono essere farinosi e non devono essere giunti a completa maturazione.

I baccelli devono:

- presentare consistenza ferma e carnosa ma non fibrosa né molle, in modo che se premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi;

- presentare semi in fase di sviluppo precoce ed odore tipico del prodotto fresco;
- essere muniti del peduncolo.

Secchi: i prodotti utilizzati sono rappresentati da diverse tipologie (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) e devono essere confezionati possibilmente sottovuoto. Il quantitativo delle confezioni, deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

I legumi secchi devono essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non superiore al 13%) e di pezzatura omogenea. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto e colore caratteristico della varietà.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

- **Utilizzo**

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore), che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti con più facilità nei legumi secchi.

Surgelati: i prodotti utilizzati possono essere di diverse tipologie (fagiolini fini, fagioli, piselli); in particolare sono utilizzati i piselli (fini novelli), che devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, basilico, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc..

- **Requisiti di legge**

I prodotti devono essere conformi a:

- D.L. 25 ottobre 1992, n° 107
- Dir. CE 98/53
- D.M. 23 dicembre 2000

- **Caratteristiche**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale ed essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, salvo che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

- **Imballi**

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

ZAFFERANO

- **Requisiti di legge**

Tutela denominazione zafferano R.D.L.12 novembre 1936 n° 2217

- **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere in polvere ed in involucri sigillati

- **Imballi**

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

COMUNE DI CHIAVERANO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

INGREDIENTI E GRAMMATURE PASTI

ALLEGATO N° 4

INDICE

Primi Piatti

Pasta al pomodoro fresco	pag. 4
Pasta al ragù	pag. 4
Pasta al sugo di tonno	pag. 4
Pasta al burro	pag. 4
Pasta pomodoro e olive	pag. 5
Pasta all'olio	pag. 5
Pasta all'olio e salvia	pag. 5
Pasta e ceci	pag. 5
Pasta alle melanzane	pag. 5
Pasta alle verdure	pag. 6
Gnocchetti con broccoli	pag. 6
Risotto allo zafferano (alla milanese)	pag. 6
Risotto al pomodoro fresco	pag. 6
Risotto al pomodoro e piselli	pag. 7
Risotto con zucca	pag. 7
Gnocchi al pomodoro	pag. 7
Ravioli/ panzarotti di magro al burro e salvia	pag. 7
Pastina in brodo	pag. 8
Minestra di lenticchie o altri legumi e riso	pag. 8
Panzarotti al pomodoro	pag. 8
Crema di verdura con orzo	pag. 8
Crema di legumi con orzo	pag. 9
Crema di carote con crostini	pag. 9
Crema di verdura con pasta	pag. 10
Crema di porri con crostini	pag. 10
Polenta	pag. 10
Pizza margherita	pag. 10
Cus-cus con pollo	pag. 10

SECONDI PIATTI

Formaggio	pag. 11
Prosciutto cotto	pag. 11
Tonno olio e limone	pag. 11
Arrosto di bovino	pag. 11
Polpette di bovino	pag. 11
Lonza al forno	pag. 11
Cosce di pollo al forno	pag. 12
Petto di pollo al limone	pag. 12
Tacchino al limone	pag. 12
Tacchino arrosto	pag. 12
Fesa di tacchino alla pizzaiola	pag. 12

Merluzzo al limone	pag. 13
Filetti di pesce impanato	pag. 13
Lonza al latte	pag. 13
Salciccia	pag. 13
Frittata al formaggio	pag. 13
Frittata con verdure (in associazione con primo completo – pasta al ragù)	pag. 14
Crocchette di ricotta e spinaci	pag. 14
Insalata di ceci	pag. 14
CONTORNI	
Verdura al burro	pag. 14
Carote al burro	pag. 14
Spinaci all'agro	pag. 15
Zucchine al burro	pag. 15
Piselli brasati	pag. 15
Insalata mista cotta	pag. 15
Patate al forno	pag. 15
Purea di patate	pag. 15
Fagiolini al vapore in insalata	pag. 16
Insalata di finocchi	pag. 16
Insalata di carote crude	pag. 16
Insalata verde	pag. 16
Insalata di verza	pag. 16
Insalata verde e mais	pag. 16
Insalata mista	pag. 17
Insalata verde e rossa	pag. 17
Insalata primavera	pag. 17
Insalata di fagiolini e pomodori	pag. 17
Insalata di patate	pag. 17
Caponata di verdure	pag. 18
PANE E FRUTTA	
Pane	pag. 18
Frutta fresca	pag. 18
MERENDE	
Budino	pag. 18
Crostata casalinga	pag. 18
Gelato	pag. 18
Porzioni merende	pag. 19

PRIMI PIATTI

Numero 1

pasta al pomodoro fresco

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	50	70	90
Pomodoro fresco	g	70	80	90
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	5	5	5
Cipolle, carote, sedano	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 2

pasta al ragù

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	50	70	90
Pelati	g	40	50	60
Carne tritata	g	15	20	30
Parmigiano	g	5	6	7
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

Numero 3

pasta al sugo di tonno

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	50	70	90
Pelati	g	50	60	70
Tonno all'olio di oliva sgocciolato	g	8	10	10

Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Prezzemolo, aglio	g	qb	qb	qb

Numero 4

pasta al burro

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	50	70	90
Parmigiano	g	5	7	10
Burro	g	8	10	15
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 5

pasta pomodoro e olive

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	50	70	90
Pelati	g	60	60	60
Parmigiano	g	5	7	10
Olive snocciolate	g	10	15	20
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

Numero 6

pasta all'olio

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	50	70	90
Parmigiano	g	5	7	10
Olio Extravergine di Oliva	g	8	10	15
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 7

pasta all'olio e salvia

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	50	70	90
Parmigiano	g	5	7	10
Olio Extravergine di Oliva	g	8	10	15
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 8

pasta ai ceci

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	50	70	90
Ceci secchi	g	20	30	30
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi, aglio	g	qb	qb	qb

Numero 9

pasta alle melanzane

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	50	70	90
Pelati	g	60	60	60
Parmigiano	g	5	7	10
Melanzane	g	25	30	40
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

Numero 10

pasta alle verdure

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	50	70	90
Pelati	g	60	60	60
Parmigiano	g	5	7	10
Verdure di stagione	g	25	30	40
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

Numero 11

gnocchetti con broccoli

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Gnocchetti di pasta tipo sardi	g	70	70	90
Broccoli	g	50	60	80
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

Numero 12

risotto allo zafferano (alla milanese)

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Riso	g	50	70	90
Cipolla	g	7	8	8
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	2	3	4

Burro	g	2	3	4
Zafferano	g	qb	qb	qb
Brodo vegetale	g	qb	qb	qb

Numero 13

risotto al pomodoro fresco

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Riso	g	50	70	90
Pomodoro fresco	g	70	80	90
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	2	3	4
Burro	g	2	3	4
Sale	g	qb	qb	qb
Basilico, aglio	g	qb	qb	qb

Numero 14

risotto al pomodoro e piselli

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Riso	g	50	70	90
Pelati	g	10	15	15
Piselli				
freschi o surgelati	g	60	90	90
secchi	g	20	30	30
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	2	3	4
Burro	g	2	3	4
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

Brodo vegetale g qb qb qb

Numero 15

risotto con zucca

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Riso	g	50	70	90
Polpa di zucca	g	20	30	40
Parmigiano	g	5	7	10
Cipolla	g	3	3	4
Olio	g	2	3	4
Burro	g	2	3	4
Sale	g	qb	qb	qb
Brodo vegetale	g	qb	qb	qb

Numero 16

gnocchi al pomodoro

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Gnocchi	g	100	150	180-200
Pelati	g	60	70	80
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

Numero 17

ravioli/panzerotti di magro al burro e salvia

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Ravioli/panzerotti di magro	g	60	90	120

Burro	g	8	8	10
Sale	g	qb	qb	qb
Salvia	g	qb	qb	qb

Numero 18

pastina in brodo

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pastina	g	20-30	30-40	50
Parmigiano	g	6	8	10
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb
Brodo vegetale	g	qb	qb	qb

Numero 19

Minestra di lenticchie o altri legumi e riso

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Legumi secchi	g	20	30	30
Riso	g	40	50	70
Patate	g	30	40	40
Sedano/ carote	g	20	20	30
Parmigiano	g	4	5	6
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 20

Panzerotti al pomodoro

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
-------------	------	----------	----------	--------

Panzarotti di magro	g	60	90	120
Pomodoro fresco	g	70	80	90
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	5	5	5
Cipolle carote sedano	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 21

Crema di verdura con orzo

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Orzo perlato	g	20	30	40
Patate	g	20	30	40
Verdure miste (carote, cipolle, zucca, porro, basilico, prezzemolo, ecc)	g	40	50	60
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

Numero 22

crema di legumi con orzo

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Orzo perlato	g	20	30	40
Patate	g	20	30	40
Legumi misti	g	40	50	60
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	5	5	5

Sale g qb qb qb

Aromi g qb qb qb

Numero 23

crema di carote con crostini

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Crostini	g	30	35	40
Carote	g	25	35	40
Patate	g	15	20	25
Cipolle	g	5	6	8
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	5	5	5
Sale	g	1	1	1
Aromi	g	qb	qb	qb

Numero 24

crema di verdura con pasta

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta	g	20-30	30-40	50
Verdure miste	g	40	50	60
Patate	g	20	25	30
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

Numero 25

crema di porri con crostini

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Crostini	g	30	35	40
Porri	g	30	40	50
Patate	g	20	25	30
Parmigiano	g	5	7	10
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

Numero 26

polenta

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Farina di mais bramata	g	50	70	90
Sale	g	qb	qb	qb

Acqua g qb qb qb

Numero 27

pizza margherita

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pasta lievitata	g	90	110	150
Pelati	g	40	50	50
Mozzarella	g	20	25	30
Olio extravergine d'oliva	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Origano o basilico	g	qb	qb	qb

Numero 28

Cus-cus con pollo

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Cus cus fine	g	50	70	90
Pollo	g	50/60	70	80/90
Olio extravergine	g	qb	qb	qb

SECONDI PIATTI

Numero 29

Formaggio

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Formaggio	g	40	50	60
Mozzarella nel caso il primo piatto sia pizza	g	20	25	30

Numero 30

prosciutto cotto

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
-------------	------	----------	----------	--------

Prosciutto cotto g 40 50 60

Numero 31

tonno olio e limone

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Tonno al naturale sgocciolato	g	50	70	80-90
Olio extra vergine di Oliva	g	8	10	10
Succo di limone	g	qb	qb	qb

Numero 32

arrosto di bovino

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Carne di bovino	g	50-60	70	80-90
Olio	g	2	3	8
Brodo vegetale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb
Sale	g	1	1	1

Numero 33

polpette di bovino

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Carne trita magra di bovino	g	50	60	70
Parmigiano	g	5	7	10
Uova	g	7	7	8
Olio	g	3	4	5
Prezzemolo	g	qb	qb	qb
Aromi per cottura	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 34

lonza al forno

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Lonza	g	50-60	70	80-90
Olio	g	10	10	10
Rosmarino	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 35

cosce di pollo al forno

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Fuselli di pollo (1 coscia/ porzione) peso al netto degli scarti, osso compreso	g	50-60	70	80-90
Farina bianca	g	3	4	4
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Succo di limone o brodo	g	qb	qb	qb
Aromi (salvia, rosmarino)	g	qb	qb	qb

Numero 36

petto di pollo al limone

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Petto di pollo	g	50-60	70	80-90
Farina bianca	g	3	4	5
Succo di limone	g	5	5	6
Olio	g	5	5	5
Sale	g	1	1	1

Numero 37

tacchino al limone

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Fesa di tacchino	g	50-60	70	80-90
Farina bianca	g	3	4	5
Succo di limone	g	5	5	6
Olio	g	5	5	5
Sale	g	1	1	1

Numero 38

tacchino arrosto

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Fesa di tacchino	g	50-60	70	80-90
Olio	g	5	5	5
Aromi (salvia, rosmarino)	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 39

fesa di tacchino alla pizzaiola

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Fesa di tacchino	g	50-60	70	80-90
Pelati	g	30	30	40
Olio	g	10	10	10
Farina	g	qb	qb	qb
Origano	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 40

Merluzzo al limone

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Palombo	g	80	100	120
Farina bianca	g	3	4	5
Succo di limone	g	5	5	6
Olio	g	5	5	5
Sale	g	1	1	1

Numero 41

filetti di pesce impanato

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Filetti di pesce	g	80	100	120
Pane grattugiato	g	10	15	15
Uova	g	5	5	7
Olio	g	5	5	5
Limone	-	1/6	1/4	1/4
Farina	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 42

Lonza al latte

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Lonza	g	50/60	70	80/90
Olio	g	10	10	10
Rosmarino	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb
Latte	g	qb	qb	qb

Numero 43

salciccia

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Salciccia	g	50/60	70	80/90

Numero 44

frittata con formaggio

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Uova	g	40	40	50-60
Formaggio	g	qb	qb	qb
Grana/ Parmigiano	g	3	3	3
Latte	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 45

frittata con verdure

In associazione con primo completo (pasta al ragù)

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Uova	g	25/30	40	50
Verdure	g	40	40	50
Grana/ Parmigiano	g	3	3	3
Latte	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 46

crocchette di ricotta e spinaci

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Spinaci surgelati	g	50	60	75
Ricotta	g	40	50	60
Patate	g	25	30	40

Uova	g	8	10	15
Grana/ Parmigiano	g	6	7	8
Olio	g	1	1	2
Noce moscata	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 47

Insalata di ceci

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Ceci secchi	g	20	30	30
Olio extravergine di oliva	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb

CONTORNI

Numero 48

verdura al burro

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Verdura di stagione	g	90	150	150-200
Burro	g	4	6	8
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 49

carote al burro

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Carote	g	90	150	150-200
Burro	g	3	4	5
Olio	g	2	3	4
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 50

spinaci all'agro

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Spinaci	g	90	150	150-200
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Aceto	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 51

zucchine al burro

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Zucchine	g	90	150	150-200
Burro	g	3	4	5
Olio extra vergine di Oliva	g	2	3	4
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 52

piselli brasati

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Piselli freschi o surgelati	g	60	90	90
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Cipolla	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 53

insalata mista cotta

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Patate	g	50	70	80
Carote	g	30	60	70

Cipolle	g	10	20	30
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 54

patate al forno

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Patate	g	120	120	150
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 55

purea di patate

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Patate	g	120	120	150
Latte	g	20	30	40
Burro	g	5	7	10
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 56

fagiolini al vapore in insalata

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Fagiolini	g	90	150	150 - 200
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 57

insalata di finocchi

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
-------------	------	----------	----------	--------

Finocchi	g	90	150	150-200
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Aceto	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 58

insalata di carote crude

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Carote crude a fili	g	90	150	150-200
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Aceto	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 59

insalata verde

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Insalata verde	g	30	50	70
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Aceto	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 60

insalata di verza

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Verza	g	30	50	70
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Aceto	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 61

insalata verde e mais

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Insalata verde	g	40	50	60
Mais	g	20	30	30
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Aceto	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 62

insalata mista

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Insalata verde	g	25	30	40
Carote crude a fili	g	25	50	50
Pomodori	g	40	60	90
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Aceto	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 63

insalata verde e rossa

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Lattuga	g	15	25	35
Radicchio	g	15	25	35
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Aceto	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 64

insalata primavera

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Lattuga	g	20	30	30
Radicchio	g	20	20	30
Ravanelli	g	20	20	30
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Aceto	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 65

insalata di fagiolini e pomodori

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Fagiolini	g	40	60	60
Pomodori	g	50	90	100
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Aceto	g	qb	qb	qb
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 66

insalata di patate

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Patate	g	120	120	150
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb

Numero 67

caponata di verdure

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
-------------	------	----------	----------	--------

Patate	g	60	80	100
Zucchini	g	25	35	55
Melanzane	g	50	70	90
Peperoni	g	20	20	20
tomodori	g	40	50	60
Olio extra vergine di Oliva	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb
Aromi	g	qb	qb	qb

PANE e FRUTTA

Numero 68

Pane

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Pane per il pasto	g	50	50	100
Pane per la merenda	g	30	50	

Numero 69

frutta fresca

Ingredienti	U.M.	Infanzia	Primaria	adulti
Frutta fresca di stagione per il pasto e la merenda	g	100	150	150

MERENDE

Numero 70

Budino

Ingredienti	U.M.	Infanzia
Latte	g	130 (100)
Preparato per budino (cream caramel, vaniglia, cioccolato)	g	24 (20)

Numero 71

crostata casalinga

Infanzia		
Peso Cotto	g	100
Ingredienti	U.M.	
Farina bianca	g	600
Zucchero	g	300
Lievito bustine	N	1
Uova	g	180
Burro	g	200
Marmellata	g	300
Scorza di limone	g	qb
Vanillina	g	qb

Numero 72

Gelato

U.M. Infanzia		
Gelato	g	50

Numero 73

porzioni merende

U.M. Infanzia		
Yogurt (naturale o alla frutta)	mL	125
Cioccolato	g	30
Confettura di frutta	g	30
Fette biscottate	n°	4
Focaccia	g	50
Succo di frutta	mL	125
Cracker	g	25

COMUNE DI CHIAVERANO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

MENU'

ALLEGATO N° 2

MENU' INVERNALE 2011/2012 (OTTOBRE - MARZO)

CHIAVERANO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1a settimana	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Crema di Legumi con Orzo	Pastina in brodo	Penne al Ragù	Gnocchi al Pomodoro	Risotto con Zucca
	Frittata con spinaci	Polpette di manzo	Tonno	Cosce di Pollo al forno	Merluzzo
	Insalata verde	Broccoli	Piselli	Insalata di Finocchi	Fagiolini in insalata
	Frutta di stagione + Pane	Focaccia o Pizza	Yogurt o Fruttolo	Frutta di stagione + Pane	Pane e Marmellata
2a settimana	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Polenta con salsiccia al sugo	Crema di verdura con pasta	Risotto allo zafferano	Minestra di Riso e Lenticchie	Pasta alle verdure
		Scaglie di parmigiano	Arrosti di tacchino	Crescenza	Merluzzo in insalata olio e limone
	Insalata verde e rossa	Insalata di pomodori	Insalata di finocchi	Carote	Spinaci
	Focaccia o Pizza	Pane e Cioccolata	Succo di frutta +Fette biscottate	Frutta di stagione + Pane	Yogurt o Fruttolo
3a settimana	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pasta al pomodoro	Fusilli al pesto genovese	Risotto al pomodoro	Pasta e Ceci	Crema di verdure
	Platessa impanata	Petto di Pollo al Limone	Scaloppine di vitello	Crocchette Ricotta e Spinaci *	Nasello al prezzemolo
	Insalata verde	Carote in insalata	Cavolfiori gratinati	Insalata di Finocchi	Purè di patate
	Pane e Cioccolata	Frutta di stagione + Pane	Yogurt o Fruttolo	Budino al cioccolato	Frutta di stagione + Pane
4a settimana	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Gnocchetti ai 4 formaggi	Pasta al burro	Crema di Porri con Crostini	Pasta al Pomodoro	Pasta al pomodoro e olive
	Prosciutto cotto	Arrosti di vitello	Arrosti di Tacchino	Mozzarella	Platessa * alla milanese
	Insalata verde	Erbette	Patate al forno	Fagiolini al burro	Insalata mista
	Pane e Cioccolata	Succo di Frutta+cracker	Yogurt o Fruttolo	Frutta di stagione + Pane	Pane e Marmellata

Menù 100% Biologico

* Ingredienti surgelati/congelati all'origine

MENU' ESTIVO 2012 (APRILE - SETTEMBRE)

CHIAVERANO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pasta Pomodoro e Olive	Crema di Carote con Crostini	Fusilli burro e salvia	Pasta alle Verdure	Risotto alla milanese
	Crescenza	Fesa di Tacchino alla pizzaiola	Uovo sodo	Lonza al forno	Nasello alla milanese *
	Tris di verdura cotta	Patate al forno	Insalata mista	Insalata di carote	Insalata verde e Mais
	Frutta di stagione + Pane	Focaccia o Pizza	Yogurt o Fruttolo	Frutta di stagione + Pane	Pane e Marmellata
2a settimana	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Penne Olio e Salvia	Pasta al Pomodoro	Passato di Legumi e Riso	Farfalle con Melanzane	Insalata di Riso
	Prosciutto cotto	Petto di Pollo al Limone	Emmenthal	Lonza al latte	con Tonno
	Insalata primavera	Insalata di Fagiolini e Pomodori *	Zucchini al Burro	Insalata mista	Carote prezzemolate
	Focaccia o Pizza	Succo di Frutta + Fette biscottate	Frutta di stagione + Pane	Yogurt o Fruttolo	Succo di Frutta + Crackers
3a settimana	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Risotto al Pomodoro	Pasta in bianco	Crema di Verdura e Orzo	Risotto con Zafferano	Pasta alle Verdure
	Merluzzo Prezzemolo e limone	Cosce di Pollo al forno	Frittata con Patate	Insalata di Ceci	Platessa alla milanese *
	Insalata verde e Mais	Spinaci saltati	Insalata verde e Pomodori	Carote in insalata	Piselli
	Pane e Cioccolata	Pane Olio e Origano	Frutta di stagione + Pane	focaccia	Frutta di stagione + Pane
4a settimana	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pasta al pesto	Crema di Verdure	Pasta in bianco	Cous Cous	Pasta al Pomodoro/Pizza x mat.
	Tomini	Arrosto di Manzo	Platessa con Olive	con Pollo	Platessa impanata
	Fagiolini saltati	Patate in insalata	Insalata verde	e Caponata	Insalata verde e rossa
	Pane e Cioccolata	Succo di Frutta + Crackers	Yogurt o Fruttolo	Frutta di stagione + Pane	Pane e Marmellata
	Menù 100% Biologico		* Ingredienti surgelati/congelati all'origine		

INDICE DEGLI ALLEGATI

- 1) Capitolato speciale appalto 2012
- 2) Capitolato – caratteristiche merceologiche – all. 1
- 3) Menù Ottobre / Marzo – all. 2
- 4) Menù Aprile / Settembre – all.2
- 5) Capitolato speciale – Ingredienti/grammature – all. 4