



città di Montebelluna

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE CON
PASTI VEICOLATI E SERVIZIO DISTRIBUZIONE**

TITOLO I

PARTE GENERALE

Art. 1 - Definizioni

Per "Impresa" si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione con pasti veicolati.

Per "Committente" si intende il Comune di Montebelluna che affida all'Impresa i servizi di refezione con pasti veicolati.

Per "Servizi" si intendono il Servizio ristorazione scolastica comunale e il Servizio refezione per il Centro Diurno Anziani "Casa Roncato" e del Servizio di Assistenza Domiciliare.

Art. 2 – Oggetto del contratto

Oggetto del contratto è l'appalto del servizio di refezione con pasti veicolati relativo ai seguenti servizi:

1. Servizio di Ristorazione scolastica nelle Scuole Pubbliche dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I° (Medie) dove è attivo il servizio, meglio dettagliato al Titolo III del presente capitolato d'appalto;
2. Servizio di Refezione agli utenti del Centro Diurno socio-assistenziale "Casa Roncato" presso la sede dei Servizi Sociali - Casa Roncato, meglio dettagliato al Titolo IV del presente capitolato d'appalto.

La prestazione principale oggetto della presente procedura di gara è: Servizio di refezione con pasti veicolati con distribuzione pasti per il servizio alle Scuole e Servizio di refezione con pasti veicolati del Centro Diurno per Anziani. Sono presenti prestazioni secondarie: fornitura sistema informatizzato per la gestione delle prenotazioni dei pasti e dei pagamenti.

L'appalto è a misura.

L'appalto che si andrà a realizzare, al fine di garantire una propria autonomia, nonché di assicurare funzionalità, fruibilità e fattibilità non può essere suddiviso in lotti.

L'individuazione del soggetto Impresa aggiudicataria avverrà con le modalità indicate nel bando e collegato disciplinare di gara; tutti gli elementi dichiarati con l'offerta costituiranno obbligazione per l'operatore economico che risulterà affidatario del servizio anche se aggiuntivi o migliorativi a quelli indicati nel presente capitolato.

Sono allegati al presente capitolato d'appalto i seguenti documenti:

- Allegato n. 1 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Allegato n. 2 – Menù – Servizio Ristorazione scolastica;
- Allegato n. 3 – Tabelle dietetiche e grammature – Servizio Ristorazione scolastica;
- Allegato n. 4 – Numero presunto di pasti annui del servizio di ristorazione scolastica;
- Allegato n. 5 – Elenco plessi, tempi di consegna e numero presunto pasti giornalieri - Servizio Ristorazione scolastica;
- Allegato n. 6 – Tabella Menù relativi alla fornitura di pasti agli utenti del servizio di assistenza domiciliare e del centro diurno socio-assistenziale di "Casa Roncato"
- Allegato n. 7 – Tabella dietetica e grammature relativi alla fornitura di pasti agli utenti del servizio di assistenza domiciliare e del centro diurno socio-assistenziale di "Casa Roncato"

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi ad ogni effetto di pubblico interesse (D.P.C.M. 27/01/1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici") e, come tale, non potrà essere sospeso, salvo che per dimostrata "causa di forza maggiore", pena l'applicazione delle sanzioni e delle procedure stabilite dal presente capitolato e dalla normativa vigente.

In caso di sospensione anche parziale del servizio ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni.

I suddetti servizi sono altresì da considerarsi servizi pubblici essenziali, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni; pertanto l'Impresa dovrà anche rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

L'impresa deve garantire un elevato livello di qualità e di efficienza dei servizi in tutti i loro aspetti, tenendo conto della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente. Lo standard di qualità richiesto riguarda:

- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- la sicurezza igienico- sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;

- le competenze e le tutele del personale.

Art. 3 - Importo stimato dell'appalto e Base d'asta

La base d'asta in relazione alla durata del contratto è così quantificata:

1) – Costo pasto Servizio Ristorazione Scolastica:

Destinatari del Pasto	N. Presunto pasti annuo
Alunni Scuole dell'Infanzia	61.200
Alunni Scuole Primarie	73.500
Alunni Scuole Secondarie di I° (Medie)	1.500
Insegnanti (altri adulti autorizzati dal Comune)	8.800
TOTALE ANNUO	145.000

L'importo per singolo pasto del servizio di Ristorazione Scolastica, compresa distribuzione, che costituisce la base d'asta (iva esclusa) è pari a **€ 4,71**.

2) – Costo pasto Servizio di Refezione del Centro Diurno socio-assistenziale "Casa Roncato":

Destinatari del Pasto	N. Presunto pasti annuo
Anziani	17.000
TOTALE ANNUO	17.000

L'importo per singolo pasto del Centro Diurno Anziani, esclusa distribuzione, che costituisce la base d'asta (iva esclusa) è pari a **€ 3,77**.

L'importo complessivo presunto dell'appalto a base d'asta (iva esclusa) è quantificato come segue:

X	Articolazione Servizi	Prezzo unitario base d'asta (€) soggetto a ribasso	Quantità annua servizi (n°)	Prezzo annuo base d'asta servizio (€) (esclusi Iva e oneri sicurezza)	Costi annui della sicurezza non soggetti a ribasso a corpo	Prezzo triennale base d'asta servizio (€) (esclusi Iva e oneri sicurezza)	Costi triennali della sicurezza non soggetti a ribasso a corpo
a)	Servizi refezione scolastica (pranzo) – pasto con distribuzione	€ 4,71 /pasto	145.000/ anno	€ 682.950,00	€ 539,00	€ 2.048.850,00	€ 1.617,00
b)	Servizio ristorazione Centro Diurno c/o Casa Roncato (pranzo) - solo pasto senza distribuzione	€ 3,77 /pasto	17.000/ anno	€ 64.090,00	€ 79,00	€ 192.270,00	€ 237,00
	Totale		162.000	€ 747.040,00	€ 618,00	€ 2.241.120,00	€ 1.854,00

NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO

L'importo complessivo a base d'asta dell'appalto, comprensivo di entrambi i servizi, IVA esclusa, per la durata triennale del contratto, è pari ad **€ 2.242.974,00** (€ duemilioniduecentoquarantaduemilanovecentosettantaquattro/00), di cui **€ 2.241.120,00** (€ duemilioniduecentoquarantunomilacentoventi/00) prezzo triennale del base d'asta ed **€ 1.854,00** (€ milleottocentocinquantaquattromila/00) oneri della sicurezza triennali non soggetti a ribasso, che diventa pari a complessivi **€ 4.485.948,00** (€ quattromilioniquattrocentoottantacinquemilanovecentoquarantotto/00) (esclusa iva) in caso di rinnovo del contratto per la durata massima prevista.

Il prezzo unitario di un pasto per ciascun servizio, si considera omnicomprensivo di tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere previsti nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Gli "oneri della sicurezza" cioè gli oneri per la prevenzione dei rischi derivanti da interferenze, evidenziati dal DUVRI allegato, vengono indicati nella tabella sotto riportata e non sono soggetti a ribasso.

N.	SERVIZIO	Oneri Sicurezza annui a corpo	Oneri Sicurezza triennali a corpo
a)	Ristorazione scolastica	€ 539,00	€ 1.617,00
b)	Centro Diurno Anziani	€ 79,00	€ 237,00
	TOTALE	€ 618,00	€ 1.854,00

Gli oneri della sicurezza verranno pagati con fatture mensili nei mesi di funzionamento dei rispettivi Servizi.

Il numero dei pasti riportato nella tabella sopra è puramente indicativo ed è stimato sulla base dei dati consuntivi dell'anno 2014, il Committente corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consumati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto.

L'Impresa inoltre si obbliga, quale condizione contrattuale:

1) a fornire n. 1.100 pasti gratuiti all'anno a discrezione del Committente, per utenti del Servizio Ristorazione Scolastica con difficoltà economiche, morosità ecc. oppure utenti del Servizio Centro Diurno per Anziani in situazioni di indigenza.

2) a garantire la fornitura di n. 4 buffett / rinfreschi da n. 200 persone, per ogni anno di durata del contratto, in accordo con l'Amministrazione Comunale.

Art. 4 – Durata dell'appalto

L'appalto del servizio avrà durata di anni tre a decorrere dalla data di inizio del servizio presumibilmente fissato per il 16/09/2015 e termina il 15/09/2018.

Il Committente, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un periodo non superiore a 3 (tre) anni da comunicarsi alla ditta mediante fax o PEC prima della naturale scadenza. Nel caso in cui l'Amministrazione comunale non intenda avvalersi di tale facoltà, l'Impresa rinuncia espressamente, sin d'ora, a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

Art. 5 - Procedura d'Appalto – Modalità dell'offerta

L'aggiudicazione del servizio oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato speciale sarà effettuata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 3 co. 37, 54 e 55 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., con il criterio di cui all'art. 81 co. 1 e 83 del decreto sopra citato, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata secondo i seguenti criteri:

a) Valutazione economica (Prezzo): massimo 40 punti

b) Valutazione tecnica: massimo 60 punti

Tutte le operazioni sono demandate ad una Commissione di gara.

Art. 6 – Modalità di aggiudicazione

A) Valutazione offerta economica (40 PUNTI)

I concorrenti dovranno indicare per ciascuno dei due servizi oggetto dell'appalto, riportati all'art. 3 del presente Capitolato, il prezzo unitario offerto per singolo pasto. Non sono ammesse offerte in aumento.

Saranno attribuiti 40 punti all'offerta migliore (più bassa), mentre alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, come di seguito specificato. Si precisa che l'offerta economica migliore sarà quella che presenterà il corrispettivo totale triennale più basso.

Verranno attribuiti i punteggi utilizzando la formula sotto riportata:

$$\text{Punteggio concorrente } X = \frac{\text{Corrispettivo totale triennale del miglior offerente}}{\text{Corrispettivo totale triennale del concorrente } X} \times 40 \text{ punti}$$

$X = x\text{-esimo concorrente}$

Per **Corrispettivo totale triennale** si intende la cifra ottenuta **sommando** i seguenti fattori [a) + b)]:

- a) Prezzo unitario offerto dal concorrente X per ogni singolo pasto del servizio ristorazione scolastica moltiplicato per il totale dei pasti annuo (pari a 145.000) per tre (anni di durata del contratto);
- b) Prezzo unitario offerto dal concorrente X per ogni singolo pasto del servizio di refezione del Centro Diurno Anziani moltiplicato per il totale dei pasti annuo (pari a 17.000) per tre (anni di durata del contratto);

OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Si applica quanto previsto all'art. 86 co. 2 e 3 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

B) Valutazione offerta Tecnica (60 PUNTI)

Le valutazioni dell'offerta tecnica saranno eseguite dalla Commissione aggiudicatrice secondo i nr. 15 parametri sotto elencati, attribuendo fino ad un massimo di 60 punti. Ad ogni parametro sarà attribuito un punteggio secondo le modalità riportate "Modulo ufficiale di valutazione dell'offerta tecnica" e nel disciplinare di gara:

1. Qualifica e professionalità del personale che sarà presente stabilmente nel centro di cottura (presenza di cuochi con diploma di tecnico della ristorazione ed esperienza almeno biennale) per lo svolgimento dei servizi in appalto;
2. Autocertificazione del numero medio annuo di addetti alla produzione che saranno impiegati nel Centro di Cottura per lo svolgimento del servizio in appalto (rapporto numerico tra n. addetti e n. pasti prodotti);
3. Interventi annui di formazione del proprio personale (oltre a quelli previsti per legge e nel presente capitolato) per le varie funzioni e professionalità su temi specifici del presente appalto: allergie e intolleranze alimentari; l'alimentazione nel soggetto celiaco, diabetico, disfagico; modalità di comunicazione e interazione con l'utente: bambino, anziano, ecc. (numero di ore di formazione pro-capite);
4. Interventi annui di formazione/educazione alimentare a favore degli Utenti dei Servizi su temi specifici del presente appalto (numero di ore di formazione/educazione);
5. Ubicazione del Centro di Cottura, come indicato al seguente articolo 37, utilizzato per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto (specificare la distanza tra il Centro di cottura e la Sede del Municipio del Comune di Montebelluna – Corso Mazzini, 118, da calcolarsi attraverso il circuito stradale per il tragitto

più breve, transitabile con i mezzi adibiti al servizio, calcolato sul sito www.viamichelin.it – allegare documentazione);

6. Disponibilità del Centro di Cottura alternativo, da utilizzare solo in caso di emergenza, ad una distanza inferiore a 50 Chilometri dalla Sede Municipale (specificare la distanza tra il Centro di Cottura e la Sede del Municipio del Comune di Montebelluna – Corso Mazzini, 118, da calcolarsi attraverso il circuito stradale per il tragitto più breve, transitabile con i mezzi adibiti al servizio, calcolato sul sito www.viamichelin.it – allegare documentazione);
7. Utilizzo di prodotti biologici oltre a quelli previsti dall'Allegato n. 1 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari", con indicazione dei prodotti, dei fornitori e della provenienza (allegare schede tecniche);
8. Utilizzo di prodotti D.O.P. (Denominazione origine protetta) o I.G.P. (Indicazione Geografica protetta) oltre a quelli previsti dall'Allegato n. 1 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari", con indicazione dei prodotti, dei fornitori, della provenienza (allegare schede tecniche);
9. Utilizzo di prodotti agroalimentari "locali" di origine regionale ovvero di prodotti le cui fasi di produzione, trasformazione e distribuzione avvengono nella Regione Veneto - L.R. n.7 del 25/07/2008 (allegare schede tecniche);
10. Possesso della Certificazione I.S.O. 22000:2005 come indicato nell'allegato "Modulo ufficiale di valutazione dell'offerta tecnica" ;
11. Possesso della Certificazione I.S.O. 22005:2008 come indicato nell'allegato "Modulo ufficiale di valutazione dell'offerta tecnica" ;
12. Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS come indicato nell'allegato "Modulo ufficiale di valutazione dell'offerta tecnica"
13. Qualità aggiuntiva delle Carni Bovine rispetto a quanto previsto all'Allegato 1 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" del presente capitolato, in termini di classe di conformazione;
14. Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti per il Servizio di Ristorazione Scolastica. Sarà premiato il sistema che prevede il minimo impatto sull'attività del genitore e dell'Amministrazione Comunale sia in termini di tempo che di operazioni da svolgere e pertanto saranno preferiti sistemi che permettano l'identificazione automatica del chiamante. Il concorrente dovrà presentare una relazione progettuale dettagliata di massimo quattro facciate, che sviluppa i punti di cui all'art. 53 del capitolato d'appalto (senza oneri aggiuntivi a carico del Committente);
15. Proposte migliorative del servizio;

La Stazione appaltante verificherà, prima e nel corso della durata del contratto, che l'Impresa osservi rispettivamente quanto previsto dalla legge e quanto dichiarato in sede di gara.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punteggi di cui ai punti A) + B).

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta idonea e conveniente per la stazione appaltante in relazione all'oggetto del contratto (art. 51 comma 3 Codice).

Ai fini dell'esame di eventuali offerte anomale si applicano le disposizioni di cui agli artt. 86-87-88 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Art. 7 - Stipulazione del contratto

Nei termini che indicherà il Committente, l'Impresa risultata aggiudicataria, pena la decadenza e con conseguente incameramento della cauzione provvisoria, dovrà presentare:

1. La documentazione richiesta dal Committente;
2. La cauzione definitiva, a norma dell'art. 13 "Garanzie" del presente Capitolato speciale d'appalto;
3. Copia della polizza assicurativa di cui all'art. 14 "Responsabilità e Assicurazioni" del presente Capitolato speciale d'appalto;

La stipula del contratto ha luogo entro sessanta giorni da quando diverrà efficace l'aggiudicazione definitiva, ai sensi dell'art. 11 commi 8 e 9 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., e fatto salvo quanto previsto al comma 10 del medesimo articolo.

Il contratto sarà stipulato, in forma pubblica amministrativa, dal Dirigente del Settore Economia e Welfare e dal rappresentante delegato alla firma da parte dell'Impresa.

Ove tale termine non venga rispettato per cause dipendenti dall'Impresa, il Committente può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura di danno per un nuovo espletamento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro danno, previa escussione della garanzia provvisoria.

Art. 8 – Esecuzione del servizio in pendenza di stipulazione del contratto

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- 1) la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti e dei mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio

- Attività) presentata ai sensi dell'art. 6 del regolamento CE 852/2004, e di ogni altra autorizzazione, certificazione o titolo abilitativo previsto dalla normativa vigente per lo svolgimento dei Servizi oggetto dell'appalto;
- 2) la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura alternativo da utilizzare in situazione di emergenza;
 - 3) la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro di cottura;
 - 4) la trasmissione dei menù con le caratteristiche di cui agli artt. 38 – 59 - 85;
 - 5) l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della ditta aggiudicataria, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui al successivo art. 44;
 - 6) la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 28 e 72;
 - 7) la trasmissione di copia conforme della polizza assicurativa specificata al successivo art. 14 "Responsabilità e Assicurazioni" ;
 - 8) la costituzione di cauzione definitiva con le modalità di cui al successivo art. 13 "Garanzie".

Art. 9 – Corrispettivo dell'appalto

Ai fini della stipulazione del contratto, i corrispettivi dell'appalto, in ragione della durata dello stesso, saranno quelli relativi all'offerta prodotta dall'Impresa che risulterà vincitrice individuata secondo le modalità di cui al presente capitolato.

L'importo che verrà corrisposto all'Impresa corrisponde al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti ai vari Servizi, per i prezzi unitari indicati nell'offerta risultata vincitrice. I costi della sicurezza, non ribassabili, verranno pagati in misura proporzionale alle mensilità liquidate, con riferimento a ciascun Servizio.

Il contratto in oggetto si intende a misura.

Il numero complessivo dei pasti indicati all'art. 3 del presente Capitolato è da intendersi indicativo, in quanto nel corso della durata del contratto potrà variare in conseguenza del verificarsi dei presupposti di cui al successivo art. 12 "Variazioni del contratto".

I prezzi unitari indicati nell'offerta risultata vincitrice sono comprensivi di ogni prestazione e adempimento di legge collegato allo svolgimento del servizio richiesto, nonché di ogni altra prestazione e adempimento previsti nel capitolato d'appalto, oltre a qualsiasi altro onere che l'Impresa dovesse sostenere per l'assunzione e lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, comprese le attività preparatorie per la messa a regime del servizio e di tutte le prestazioni e funzioni inerenti il servizio richiesto.

Art. 10 – Pagamento corrispettivi

Il pagamento dei corrispettivi, decurtati della ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 4 co. 3 del D.P.R. 207/2010, avverrà in base alle fatture, che saranno emesse dall'Impresa, a cadenza mensile per ogni singolo servizio, previa attestazione di conformità e regolarità quantitativa e qualitativa del servizio svolto da parte del Responsabile del rispettivo Servizio.

Le ritenute dello 0,50% potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, previa acquisizione di D.U.R.C. regolare, alla conclusione del contratto in oggetto, dopo l'emissione da parte del Committente del Verbale di conformità (in contraddittorio con la ditta affidataria), che verrà redatto entro 30 giorni dalla data di ultimazione della prestazione oggetto del presente appalto.

Il numero dei pasti riportato in fattura dovrà corrispondere al totale del numero di pasti effettivamente prenotati/consegnati giornalmente dai singoli Servizi.

Ove i singoli Servizi non siano in grado di effettuare in tempo utile il controllo dei dati riportati in fattura, l'Impresa procederà ugualmente alla fatturazione dei pasti; in questa ipotesi eventuali errori saranno rettificati/ conguagliati con la fatturazione del mese successivo.

Alle fatture dovranno essere allegati i riepiloghi mensili, con specificati i pasti giornalmente consegnati nei rispettivi Servizi, specificando ogni tipologia di pasto somministrato (alunni, insegnanti, anziani ecc.).

Le fatture dovranno essere emesse in forma elettronica e trasmesse attraverso il Sistema di Interscambio (SdI). Il C.U.F. codice univo ufficio del Comune di Montebelluna è: UFX5YG.

Il pagamento dei corrispettivi da parte del Comune per le prestazioni oggetto del contratto è subordinato all'acquisizione della dichiarazione di regolarità contributiva, rilasciata dagli Enti competenti (D.U.R.C.) ai sensi della normativa vigente.

Si precisa inoltre che il Committente, per pagamenti di importo superiore ai 10.000,00 €, verificherà se l'affidatario è adempiente ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602/73 e del D.M. 18/01/2008 n. 40.

L'Impresa assume tutti gli obblighi previsti all'art. 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della L. 136 del 13/08/2010 così come modificato dal D.L. 187 del 12/11/2010 conv. in L. 217/2010, fra cui quello di utilizzare per tutti i movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso Banche o presso la società Poste Italiane, dedicati anche in via non esclusiva, quello di utilizzare quale strumento di pagamento il bonifico bancario o postale o altro mezzo di pagamento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In fattura dovranno essere indicati: oltre al periodo di riferimento, i dati relativi al pagamento (tracciabilità) di cui al paragrafo precedente, il C.I.G., gli estremi della determinazione di impegno di spesa con relativo numero di Impegno di spesa.

Le fatture dovranno riportare inoltre, il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del D.M. 03/04/2013 n. 55 e indicare la dicitura "IVA da versare a cura dell'Impresa o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "Split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore. Nel caso di R.T.I. la fatturazione

dovrà avvenire da parte di ciascuna impresa in proporzione alla sua quota percentuale al R.T.I. stesso. Il fatturato verrà comunque liquidato a favore della capogruppo (salvo diverso accordo tra i componenti l'R.T.I.). Il pagamento avverrà, con provvedimento del Responsabile del Servizio, entro "30 giorni dalla data di ricevimento della fattura al Servizio Protocollo", salvo quanto sopra specificato o che lo stesso disconosca la regolarità del servizio svolto o la correttezza della fattura e proceda alla contestazione. In quest'ultimo caso il termine suddetto si intende sospeso. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'Impresa dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato. Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dal Committente tutti i pasti, servizi accessori, le provviste, le prestazioni del personale, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta. Dal corrispettivo sarà detratto l'importo di eventuali servizi o interventi eseguiti d'ufficio, delle eventuali penalità applicate ai sensi del successivo art. 16 "Penalità previste per inadempienze nello svolgimento del servizio" per inadempienza a carico dell'Impresa e quant'altro dalla stessa dovuto. Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, in materia di pagamenti, si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

Art. 11 – Revisione dei prezzi

Trattandosi, l'oggetto del contratto, di prestazione continuata nel tempo, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006, a partire dal secondo anno di gestione del servizio, a richiesta dell'Impresa, sarà applicata la revisione dei prezzi facendo riferimento alla variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale riferiti al periodo 01 gennaio – 31 dicembre dell'anno precedente.

Art. 12 - Variazioni del contratto

Nel corso di vigenza del presente contratto potranno essere comprese nel servizio (come escluse) delle utenze diverse da quelle indicate nei singoli Servizi, purché facenti parte del territorio del Comune di Montebelluna. Il numero dei pasti indicato nell'offerta, essendo un dato stimato, potrà subire delle variazioni positive/negative in relazione a circostanze impreviste e imprevedibili, quali la riorganizzazione dei Servizi, la richiesta delle Scuole, la modifiche dell'organizzazione scolastica o dell'Autorità scolastica competente, anche in relazione alle direttive ministeriali ed alle emanande norme in materia; Pertanto, per sopravvenute esigenze funzionali conseguenti all'intervenuta variazione degli elementi di cui al comma precedente, il Committente si riserva la facoltà di variare insindacabilmente, in aumento o diminuzione, il numero dei pasti da fornire, con conseguente variazione del valore complessivo del contratto. L'Impresa sarà obbligata a fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima pari al 20%, sia positiva che negativa, della quantità complessiva inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Art. 13 – Garanzie

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata, a pena di esclusione, da cauzione provvisoria, come definita dall'art. 75 del Codice. Per effetto dell'obbligo del possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001, come requisito di accesso alla gara, la cauzione provvisoria viene fissata nell' 1% dell'importo complessivo dell'appalto (art. 40, comma 7 del Codice)-e costituita, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato, depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. in contanti, con versamento presso la Tesoreria Comunale, Unicredit spa, filiale di Montebelluna, titolo di cauzione provvisoria per la gara in oggetto a favore del Comune di Montebelluna. Il versamento può essere effettuato tramite bonifico bancario irrevocabile sul c/c di tesoreria Comunale codice IBAN: IT89V0200861823000017724840 specificando nella causale che si tratta di garanzia provvisoria per la procedura di gara in oggetto;
- c. da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del d.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58.

In caso di prestazione della cauzione provvisoria in contanti o in titoli del debito pubblico, dovrà essere presentata anche una dichiarazione di un istituto bancario/ assicurativo o di altro soggetto, di cui al comma 3 dell'art. 75 del Codice, contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità di cui all'art. 324 del Regolamento o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni, risultante dal relativo certificato.

In caso di prestazione della cauzione provvisoria sotto forma di fideiussione, questa dovrà:

1) essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal

Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 75 del Codice);

2) essere prodotte in originale o in copia autenticata, ai sensi dell'art. 18 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii., con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;

3) avere validità per almeno 180 gg. dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;

4) qualora si riferiscano a raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE, a partecipanti con idoneità plurisoggettiva non ancora costituiti, essere tassativamente intestate a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio o il GEIE;

5) prevedere espressamente:

- a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
- b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
- c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- d. la dichiarazione contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una garanzia fideiussoria, relativa alla cauzione definitiva, di cui agli artt. 113 del Codice e 123 del Regolamento, in favore della Stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità di cui all'art. 324 del Regolamento o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni, risultante dal relativo certificato;

La cauzione provvisoria dovrà inoltre garantire espressamente ai sensi dell'art. 38 comma 2 bis del D.lgs. 163/2006 il pagamento, a favore del Comune di Montebelluna della sanzione prevista in caso di regolarizzazione documentale riportando la seguente dicitura: "garanzia della corresponsione della sanzione prevista dall'art. 38 comma 2 bis del Dlgs 163/2006". L'importo garantito è pari pari all' 1‰ (uno per mille) dell'importo complessivo dell'appalto.

La riduzione del deposito cauzionale non si applica al deposito costituito a garanzia del pagamento della sanzione per la regolarizzazione documentale.

Ai sensi dell'art. 75, comma 6, del Codice, la cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre agli altri concorrenti, ai sensi dell'art. 75, comma 9, del Codice, verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione;

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare la cauzione definitiva, nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del Codice e dall'art. 123 del Regolamento.

Si precisa che:

1. in caso di partecipazione in RTI orizzontale, sensi dell'art. 37, comma 2, del Codice, o consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. e), del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso della predetta certificazione;
2. in caso di partecipazione in RTI verticale, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso della certificazione, il raggruppamento stesso può beneficiare di detta riduzione, in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppanda assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;
3. in caso di partecipazione in consorzio di cui alle lett. b) e c) dell'art. 34, comma 1, del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio.

L'Amministrazione può avvalersi della cauzione definitiva, parzialmente o totalmente, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e a copertura degli oneri e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale mancato e inesatto adempimento delle obbligazioni stesse e a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva la risarcibilità del maggior danno; l'Amministrazione ha diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sulla protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti in servizio come previsto nel presente Capitolato Speciale. L'Amministrazione potrà valersi della garanzia fideiussoria per le spese di servizi da eseguirsi d'ufficio in danno. L'incameramento della cauzione avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza dichiarazione dell'Autorità giudiziale in conformità a quanto previsto al comma 2 dell'articolo 113 del Codice dei contratti.

La cauzione definitiva deve essere tempestivamente reintegrata nella misura legale, qualora in corso d'appalto, sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione; in caso di inottemperanza da parte dell'appaltatore, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Art. 14 – Responsabilità e Assicurazioni

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità civile e penale per casi di infortunio o di danni a cose ed a persone, arrecati a terzi e al Committente e di ogni evento connesso al servizio di refezione reso presso le

strutture comunali, durante l'esecuzione del contratto. Resta a completo ed esclusivo carico dell'Impresa ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione comunale.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio.

L'Impresa ha l'obbligo di stipulare, con primaria compagnia assicurativa, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, vale a dire verso gli utenti dei servizi, verso i soggetti preposti al controllo dei servizi, e verso qualsiasi altra persona si trovi nei locali adibiti al servizio di refezione, per danni a cose, a chiunque appartenenti e a persone.

La polizza dovrà prevedere i seguenti massimali:

1. € 5.000.000,00 per danni a cose
2. € 15.000.000,00 per danni a persone;

L'assicurazione dovrà comprendere anche i danni cagionati dai cibi somministrati, e si deve intendere valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza dovrà essere presentata al Committente prima dell'inizio del servizio.

Art. 15 - Spese contrattuali

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, per la realizzazione del servizio come previsto dal presente Capitolato speciale sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, diritti fissi e di segreteria ecc., ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 16 – Penalità previste per inadempienze nello svolgimento del servizio

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio oggetto del presente capitolato necessita che il servizio stesso venga svolto con la massima cura e professionalità al fine di garantire la qualità del servizio e dei pasti somministrati all'utenza per prevenire qualunque danno alla salute pubblica o anche solo pregiudizio.

Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 17 "Recesso e risoluzione del contratto", si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o importanza della violazione, a giudizio insindacabile di ogni Responsabile del Servizio, comporteranno l'applicazione delle seguenti penali:

	Tipologia della violazione	Importo penale in €
A	Per ogni quindici minuti di anticipo/ritardo nella consegna dei pasti a ciascun Servizio (e all'interno dello stesso a ciascuna sede), rispetto all'orario previsto.	200,00 cumulabili
B	Per ogni violazione di quanto stabilito dai menù o dalle tabelle dietetiche e merceologiche	1.000,00
C	Per ogni caso di derrate alimentari non corrispondenti alla qualità merceologica ed organolettica stabilite nel presente capitolato	1.000,00
D	In caso di contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente	1.000,00
E	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su venti porzioni della stessa preparazione o di numero razioni non corrispondenti ai pasti ordinati, per ciascun servizio (e all'interno dello stesso a ciascuna sede)	500,00 cumulabili
F	Per il mancato mantenimento, alla consegna e alla distribuzione, della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni contenute dalla normativa igiene e sicurezza alimentare (sistema HACCP)	500,00 cumulabili
G	Per ogni mancato rispetto delle norme sul personale	1.500,00
H	Per ogni mancato rispetto, nel Centro cottura, nei locali, o nei mezzi di trasporto, delle norme igienico sanitarie, si sicurezza e prevenzione e del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità secondo quanto previsto dalla normativa in materia vigente;	2.000,00
I	Per ogni caso di derrate alimentari non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico, e parassitologico a quanto previsto dalla normativa vigente e dal presente capitolato (verificate da analisi microbiologica effettuate dall'Impresa o spontaneamente dal Comune);	2.500,00
L	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi a seconda della gravità del caso	2.500,00
M	Interruzione del servizio per causa imputabile all'Impresa	3.000,00
N	Per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.) a seconda della gravità del caso;	da € 500,00 a € 3.000,00
O	Per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Committente si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità a seconda della gravità;	da € 500,00 a € 3.000,00

Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o non vi fossero garanzie sufficienti che il pasto non crei pregiudizio all'utenza, o addirittura che i pasti non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato nella tabella sopra, saranno raddoppiate, riservandosi il Committente di richiedere un piatto alternativo.

Qualora le inadempienze causa delle penali sopra descritte si ripetessero nel corso dell'anno:

- per i casi A, B, C, D, E, F, più di due volte ciascuno,
- per i casi G, H, I, L, M, N, O più di tre volte complessivamente,

ogni responsabile del Servizio potrà applicare penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'Ente affidante, oltre all'applicazione della penale, ha comunque facoltà di esperire ogni azione ritenuta utile o necessaria per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Verranno inoltre addebitate ulteriori spese che il Comune dovesse sostenere per supplire al mancato rispetto degli obblighi contrattuali.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista nell'art. 17 "Recesso e risoluzione del contratto".

Ogni responsabile del Servizio farà pervenire per iscritto, tramite raccomandata A.R., all'Impresa appaltatrice le proprie osservazioni e le contestazioni circa l'inadempienza, rilevate dagli organi preposti al controllo. Entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione di inadempienza l'Impresa appaltatrice produrrà le proprie giustificazioni, che saranno valutate dal Responsabile del Servizio interessato, il quale in ogni caso si riserva, a suo insindacabile giudizio, di applicare le penalità previste secondo quanto sopra esposto.

La penalità sarà trattenuta sul prezzo della fornitura all'atto della liquidazione della fattura del mese di riferimento, emettendo una nota di debito a carico dell'Impresa inadempiente.

Art. 17 – Recesso e risoluzione del contratto

Ai sensi di quanto previsto all'art. 1 comma 13 del D.L. 95/2012, il Comune ha la facoltà, da esercitarsi nei tempi e modi previsti dalla norma citata, di recedere dal contratto, qualora il fornitore del servizio non acconsenta di adeguare il contenuto economico delle prestazioni ancora da svolgere alle condizioni, che risultassero migliori, previste in convenzioni Consip successive alla sottoscrizione dell'atto di cottimo.

L'Impresa riconosce al Comune la facoltà di recedere/risolvere il contratto, in qualsiasi momento, con preavviso di tre mesi, per gravi motivi di interesse pubblico superiore, ed in particolare, qualora per difficoltà di bilancio il Comune non sia in grado di procedere ai necessari impegni di spesa e/o debba procedere a ridurre la spesa, senza che il fornitore possa pretendere indennizzi o risarcimenti di sorta a qualsiasi titolo.

Il Committente, inoltre, potrà risolvere il contratto per reati accertati, ai sensi dell'art. 135 del D.Lgs. n. 163/2006, e s.m.i..

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il Comune, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. ha facoltà di risolvere anticipatamente il contratto, mediante semplice dichiarazione di avvio del procedimento, comunicata mediante raccomandata con ricevuta di ritorno nei seguenti casi:

1. messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'Impresa;
2. reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro Cottura, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
3. frode, negligenza grave, contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento che interessano il presente appalto di servizio;
4. mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
5. sub-appalto come specificato all'art. 19 "Divieto di subappalto e cessione del contratto";
6. cessione del contratto;
7. casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
8. inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno che il Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
9. inadempienze gravi e reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico che il Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali (vedasi art. 16 "Penalità previste nello svolgimento del servizio");
10. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
11. Errata consegna di dieta speciale con conseguenze gravi per l'utente;
12. violazione alle norme di igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
13. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
14. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
15. sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio affidato da parte dell'Impresa;
16. per impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
17. per il verificarsi di una delle condizioni di esclusione dalla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni, ai sensi dell'art. 11 D.Lgs. n. 358/92;
18. provvedimenti interdittivi a seguito di sospensione dell'attività imprenditoriale ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81.
19. non veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive prodotte;
20. esecuzione del servizio in difformità dal presente Capitolato d'appalto o delle prescrizioni normative, tecniche e legislative comunque applicabili al servizio oggetto dell'appalto;
21. gravi e ripetuti inadempimenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
22. violazione norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13/08/2010, n. 136 e ss.mm.ii..

Il presente articolo sarà sottoscritto dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C. al momento della sottoscrizione del contratto.

Entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, di cui al comma 3, l'aggiudicatario potrà addurre le proprie ragioni, che l'Amministrazione si riserva in ogni caso di valutare prima di procedere alla risoluzione del contratto. La risoluzione anticipata, comunque disposta, comporta l'applicazione delle penali previste ed il risarcimento dei danni. A tal fine il Comune si rivaie sul credito che fosse stato maturato dall'Impresa, in prima istanza, e quindi sulla cauzione definitiva salva ogni ulteriore altra azione nei confronti dell'Impresa.

Art. 18 - Quantificazione del danno e clausola di salvaguardia

Con la risoluzione del contratto sorge nel Committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa inadempiente con le modalità indicate nell'art. 4 "Durata dell'appalto".

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'Impresa inadempiente saranno addebitati i costi per la nuova procedura di affidamento e le maggiori spese sostenute dal Committente rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dall'Impresa subentrante.

Le somme sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio dei diritti del Committente sui beni dell'Impresa.

L'Impresa può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa Impresa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

Art. 19 - Divieto di subappalto e cessione del contratto

Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta le parti dei servizi che intende subappaltare o concedere in cottimo, in conformità a quanto previsto dall'art. 118 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il successivo subappalto è vietato.

Si precisa che:

- è ammesso, per quanto riguarda la ristorazione scolastica, il subappalto limitatamente ai servizi accessori al servizio principale (pulizia, sanificazione, derattizzazione dei refettori; informatizzazione del sistema di prenotazione dei pasti e riscossione quota pasto);
- NON è ammesso, per quanto riguarda il Centro Diurno Casa Roncato, il subappalto;

La stazione appaltante non provvederà al pagamento diretto del subappaltatore/i e i pagamenti verranno effettuati all'appaltatore che dovrà trasmettere alla stazione appaltante entro venti giorni dal relativo pagamento, copia delle fatture quietanziate, emesse dal subappaltatore, con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

La cessione del contratto è tassativamente vietata, anche parzialmente.

Art. 20 - Clausola Compromissoria

Tutte le vertenze che dovessero sorgere tra l'Impresa e il Committente, sia durante il periodo di esecuzione del contratto, sia al suo termine, qualunque sia la loro natura (tecnica, giuridica, amministrativa), nessuna esclusa, sono di esclusiva competenza del Foro di Treviso – Sezione di Montebelluna.

Art. 21 - Domicilio legale

L'Impresa aggiudicataria è obbligata a tutti gli effetti giudiziali ed extra giudiziali ad eleggere domicilio legale in Montebelluna ed a comunicarlo al Committente prima dell'attivazione del servizio.

Art. 22 - Rinvio alla normativa vigente

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale d'appalto, si rimanda alle leggi e regolamenti statali e regionali in materia.

Art. 23 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni si informa che tutti i dati forniti dall'Impresa saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere, pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti specificati nella citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano e il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi illegittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

Art. 24 – Segreto professionale e tutela della privacy

Il personale dell'impresa concessionaria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e della deontologia

professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

Art. 25 - 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'Impresa dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o altre cause di forza maggiore, questa dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi, la cui composizione sarà concordata con il Committente ed eventualmente con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S..

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

In caso di interruzioni del servizio per cause imputabili all'Impresa, il Committente fatto salvo quanto stabilito nell'Art. 16 "Penalità previste per inadempienze nello svolgimento del servizio", si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Art. 26 - Carta del servizio

Entro il primo anno di servizio l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare al Committente (suddivisa per ciascun Servizio) una proposta di "Carta del servizio di ristorazione", disegnata sul servizio oggetto del presente capitolato, che costituirà il punto di partenza per l'approvazione, da parte degli organi competenti, di una Carta dei servizi propria del comparto di riferimento.

Art. 27 – Oneri a carico dell'Impresa

Sono a carico dell'Impresa, oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato e a quanto specificato nei singoli Servizi, i seguenti oneri:

- produzione, confezionamento, trasporto, consegna dei pasti dal centro di cottura alle sedi di consumo, nelle fasce orarie e con le modalità indicate nei singoli Servizi, nonché la somministrazione pasti e pulizia nei refettori con le modalità indicate nel Servizio Ristorazione Scolastica. L'Impresa assicura e garantisce i servizi di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso, anche alla presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi di fornitori o trasportatori, ecc.;
- tutte le attività e servizi previsti dal presente Capitolato, nonché quelle ulteriori operazioni e prestazioni che risultano comunque necessarie per la corretta e completa esecuzione dell'appalto, che rientrano comunque nel corrispettivo per ciascun Servizio;
- la rispondenza del centro di cottura e delle relative attrezzature ai requisiti di legge (D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007);
- le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- le imposte, tasse e tariffe comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- l'Impresa dovrà essere in possesso di tutte le licenze, autorizzazioni, certificazioni, titoli abilitativi necessari all'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato d'appalto;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi;
- ottemperanza alla L. 12 marzo 1999 n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili" per tutta la durata del servizio;
- l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di cottura nel numero e nelle qualifiche dichiarati in sede gara e l'osservanza delle leggi in materia igienico-sanitaria e dei contratti collettivi di lavoro, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto;
- osservare e far osservare le norme igienico-sanitarie da parte del personale proprio, addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento dei pasti, trasporto, distribuzione, pulizia-sanificazione per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto;
- prevedere, per il personale, corsi di aggiornamento sulla conservazione, preparazione, cottura e trasporto, degli alimenti, somministrazione pasti e pulizie per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto;
- prevedere, per il personale, relativamente ai servizi oggetto del presente appalto, corsi di aggiornamento sulla conservazione, preparazione, cottura delle diete speciali, in particolare per quanto riguarda la preparazione dei menù senza glutine e fornire per conoscenza al Committente la documentazione relativa (programma, relatori, attestati rilasciati ecc.);
- l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla normativa e gravanti sull'"operatore del settore alimentare" come definito dal "Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/01/2002;
- l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;

- l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla normativa e gravanti sull'operatore del settore alimentare" come definito dal "Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004;
- l'attuazione, il mantenimento e la gestione completa, per ciascun Servizio oggetto dell'appalto, di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P., con l'osservanza dei principi di cui al "Regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 e da quanto specificato nel presente Capitolato;
- Rispetto delle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica" aggiornate con D.G.R. Veneto n.115 del 03/12/2013 integrate con le "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" aggiornate con D.G.R. Veneto n.117 del 13/12/2013, per quanto non specificatamente espresso nel presente capitolato d'appalto;
- Rispetto della L.R. n. 7 del 25/07/2008 sui prodotti di provenienza locale ("Chilometro zero");
- Rispetto della L.R. n. 6 del 01/03/2002(Prodotti OGM);
- Rispetto del D.Lgs. 08/02/2006 sui prodotti allergenici;
- Rispetto del D.Lgs. 123 del 04/07/2005 sui prodotti biologici;
- l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 "Attuazione dell'art. 1 della L. 03/08/2007 n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- l'Impresa dovrà porre in essere un programma di interazione e comunicazione con gli utenti che si affianchi all'ordinario raccordo tra Committente e cittadini, in merito alle dinamiche e alle problematiche connesse con l'espletamento del servizio;

TITOLO II

INDICAZIONI GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 28 – Il Personale

Il personale addetto a preparazione, cottura, confezionamento pasti, trasporto pasti (per il servizio alle Scuole e al Centro Diurno Anziani), preparazione tavoli, porzionatura, distribuzione, pulizia e sanificazione di stoviglie, tavoli, sedie, locali, arredi, utensili ed attrezzature (per il servizio a Scuole), è a carico dell'Impresa, alla quale ne compete la gestione e l'organizzazione e deve essere numericamente adeguato, sia per la qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente, secondo quanto meglio specificato in ogni singolo Servizio (vedasi Titolo III e IV) e dichiarato dall'Impresa in sede di gara.

L'Impresa deve garantire quanto di seguito specificato:

- Il personale dell'Impresa dovrà essere adeguato al servizio da svolgere, possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza a quanto stabilito dal D.Lgs. 193 del 06/11/2007 e s.m.i. (attuativo dei Reg. CE 852, 853 e 854/2004), sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene alimentare nonché sulla normativa di sicurezza e prevenzione alimentare;
- L'Impresa deve garantire lo svolgimento di seminari di addestramento, formazione e aggiornamento, previsti dalla normativa vigente, a tutto il personale che sarà impiegato nell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, in tutte le fasi dalla produzione alla distribuzione dei pasti, sanificazione ecc.. oltre a quanto specificato all'Art. 27 "Oneri a carico dell'Impresa" del presente Capitolato. L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.
- L'Impresa deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dalla L.R. 41/2003 (ex libretto sanitario) riguardo all'idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Tutto il personale deve essere in regola con la vigente normativa in merito ai requisiti sanitari richiesti in relazione al servizio svolto (produzione, trasporto, somministrazione ecc.). Il Committente si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali, nel rispetto del C.C.N.L. e della normativa vigente. I soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.
- L'Impresa deve altresì ottemperare alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008, D.Lgs. 106/2009 e ss.mm.ii. in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro e alla normativa antifumo. Provvederà all'opportuno addestramento del proprio personale. E' altresì impegnata alla cooperazione ed al coordinamento con il Committente al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi per la salute e la sicurezza per i propri lavoratori presenti nei luoghi di lavoro di proprietà dell'Amministrazione Comunale (Vedasi anche art. 44 "Disposizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro" del presente Capitolato d'appalto).
- L'impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio. Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere distinti gli indumenti per il trasporto pasti, per la distribuzione degli alimenti e per le operazioni di pulizia;
- 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 e accordi integrativi. L'Impresa è tenuta al pagamento dei contributi dovuti a INPS e INAIL ai sensi della normativa vigente e il Committente provvederà ad acquisire certificazione DURC di regolarità e correttezza contributiva per il pagamento dei corrispettivi.
- L'Impresa deve presentare, all'inizio del servizio e in seguito a richiesta del Committente, una dichiarazione che il personale incaricato è regolarmente assunto ed è coperto dalle assicurazioni di legge, fornendo eventualmente copia della denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione;
- L'Impresa, nella figura del suo Legale Rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso ogni servizio e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Committente avente diretta causa con il servizio di refezione.
- Il Committente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
- L'Impresa dovrà presentare entro quindici giorni dalla comunicazione dell'assegnazione dell'appalto oltre agli altri documenti specificamente richiesti dall'Ufficio Contratti, anche l'elenco nominativo del personale

incaricato del Centro di Cottura, servizi trasporto e distribuzione con allegati gli estremi della carta di identità. Detto elenco va aggiornato immediatamente in caso di variazioni.

- L'Impresa dovrà provvedere a nominare un Responsabile alla Direzione del servizio referente per i servizi del seguente appalto, che dovrà possedere esperienza e professionalità tali da consentire la valutazione igienico sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto (ove richiesto) ed essere garante del pasto stesso nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.
- Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Nel Centro di Cottura interessato alla fornitura dei pasti oggetto del presente appalto dovranno, comunque, essere operanti e presenti stabilmente almeno due cuochi diplomati.
- L'Impresa è obbligata ad avere tra il proprio personale dipendente o convenzionato almeno una figura professionale in possesso di Laurea in dietistica o titoli equipollenti o Medico dietologo;
- L'Impresa prima dell'avvio del servizio comunicherà al Committente il nominativo del Responsabile delle Sicurezza.

Per quanto non specificato nel presente articolo si rinvia ai singoli Servizi.

Art. 29 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" Allegato n. 1 e a quanto riportato nel presente Capitolato d'appalto.

Art. 30 –Approvvigionamento delle derrate, confezionamento, tabelle dietetiche

L'Impresa dovrà comunicare al Committente il nominativo del responsabile del ricevimento delle derrate alimentari e dovrà tenere a disposizione del Committente un Giornale degli approvvigionamenti. In detto Giornale dovrà risultare:

- la ragione sociale del fornitore;
- il giorno e l'orario di consegna;
- descrizione e quantità della derrata;
- stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato dell'imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento accompagnatorio;
- motivazione degli eventuali resi;

L'Impresa dovrà attenersi nel confezionamento dei pasti scrupolosamente al menù del giorno ed alle tabelle dietetiche e grammature fornite dal Committente previste da ogni singolo Servizio, ed alle eventuali variazioni che il Committente a suo insindacabile giudizio, tempestivamente dovesse comunicare all'Impresa stessa. È consentita tuttavia una variazione del Menù nei seguenti casi:

- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.). Le variazioni dovranno comunque essere concordate tempestivamente col Committente da parte dell'Impresa (vedi anche precedente l'art. 25 "Interruzione del servizio").

Analogamente l'Impresa si impegna a realizzare diete speciali o menù dietetici alternativi, a richiesta del Committente come specificato nel presente capitolato.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione anche del Committente un piano dettagliato contenente:

- ricettario elaborato del menù in vigore;
- tabelle con apporto calorico e nutrizionale del menù in vigore;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature;
- rilevazione a campione della temperatura dei contenitori in partenza.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che l'Impresa nella predisposizione di pasti dovrà osservare il legame "fresco-caldo".

Le paste devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Art. 31 – Garanzie di qualità delle derrate

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate e rendere disponibili al Committente, la documentazione prevista dalla normativa vigente (Reg CE n. 178/2002), le schede tecniche e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" di cui all'Allegato n. 1.

Nell'eventualità che presso il Centro di Cottura vengano confezionati pasti per soggetti diversi dal Committente, i prodotti utilizzati per l'espletamento del Servizio oggetto del presente contratto d'appalto, dovranno essere stoccati in modo distinto e facilmente identificabile.

Art. 32 – Igiene della produzione

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

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo in applicazione del sistema H.A.C.C.P. (ex D.Lgs. 155/97) del Regolamento CE 852/2004 e del D. Lgs. N. 193 del 06/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'Impresa dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;

- Il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- L'organizzazione dell'Impresa è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il Committente potrà richiedere all'Impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione;
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte;
- I prodotti cotti refrigerati, prima dell'uso devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C;
- Ogni qualvolta 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;
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti;
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse;
- Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, 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;
- Deve essere tassativamente vietato fumare all'interno del Centro di Cottura;
- Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico - sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per il Committente.
- È 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. 33 "Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti" del presente Capitolato.

Art. 33 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 (e successive modificazioni ed integrazioni) per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 (e successive modificazioni ed integrazioni) per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

L'Impresa deve uniformarsi al Regolamento CE 852/2004 e del D. Lgs. N. 193 del 06/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Per la preparazione dei pasti l'Impresa dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente:

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Utilizzare carote fresche, anziché surgelate, per tutte le preparazioni del menù estivo ed invernale (contorni, minestre, minestrone, brodi, ragù, risotti, ecc);
- Utilizzare zucchine fresche, anziché surgelate, per tutte le preparazioni del menù estivo (contorni, sughi, minestrone, risotti, ecc);
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;

- Aggiungere l'olio a cottura ultimata;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo); evitare l'aggiunta di preparati per purè.
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata, (preparata al consumo nella quantità prevista dalla tabella grammature alimenti per la frutta tipo: melone, anguria, uva) e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la pre-cottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura e pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti, salvo quanto esplicitamente richiesto nell'Allegato 1 - "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice stufatura in poca acqua e brodo

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'Impresa.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4°C entro le successive 2 ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra);

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nei menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore, come specificato nell'Allegato 1 – Caratteristiche merceologiche derrate alimentari.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Impresa, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o olii (come formaggi o salumi).

Art. 34 – Preparazione dei 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 in conformità alle leggi vigenti.

Art. 35 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- non sono ammesse modalità diverse dallo 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 nella stessa giornata della cottura;
- il formaggio grattugiato fresco deve essere preparato in giornata;

- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne che per gli alimenti previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo 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. 36 – Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o vetro.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Art. 37 – Localizzazione Centro di Cottura

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento, pertanto l'Impresa partecipante dovrà avere il proprio Centro di Cottura, dove verranno prodotti i pasti oggetto del presente appalto, ad una **distanza** non superiore a 30 chilometri (attraverso il circuito stradale per il tragitto più breve, transitabile dai mezzi adibiti al servizio, calcolata secondo il sito www.viamichelin.it) dalla Sede Municipale del Comune di Montebelluna – Corso Mazzini, 118.

Tale distanza dovrà essere indicata dall'Impresa in sede di offerta, specificando anche il percorso. Si precisa che per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato l'Impresa dovrà utilizzare un unico centro di cottura, di cui la stessa abbia la piena disponibilità giuridica, per tutto il periodo di durata dell'appalto ed in possesso delle autorizzazioni, certificazioni e titoli abilitativi previsti dalla normativa vigente, i cui requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio in oggetto, saranno oggetto di verifica prima dell'avvio del servizio. In caso di verifica negativa l'aggiudicatario verrà dichiarato decaduto, l'aggiudicazione sarà revocata a favore del secondo concorrente in graduatoria e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria. Si procederà quindi alla segnalazione del fatto all'Autorità di Vigilanza ai sensi di quanto previsto all'art. 48 comma 1 del D.Lgs. 163/2006.

L'Impresa deve garantire la disponibilità di un centro di cottura alternativo in caso di emergenza, per la fornitura dei pasti oggetto del presente appalto.

Art. 38 – Menù e tabelle dietetiche

Il pasto giornaliero è regolato dal menù e dalle tabelle dietetiche specificati in ogni singolo Servizio e dalle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" Allegato n. 1 al presente Capitolato d'appalto, di cui fanno parte integrante.

La programmazione dei menù deve essere esposta da parte dell'Impresa, a proprie spese, nei locali di somministrazione dei pasti.

Il menù dovrà essere strutturato su almeno 4 settimane a rotazione ed essere articolato secondo quanto specificato da ogni singolo Servizio (vedasi Titolo III e IV).

L'Impresa dovrà fornire, a richiesta del Committente, la descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa e qualitativa dei singoli ingredienti, come specificato nel precedente art. 30 "Approvvigionamento delle derrate, confezionamento, tabelle dietetiche" del presente Capitolato d'appalto.

Art. 39 – Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con i Responsabili dei Singoli Servizi.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornaliere, oppure per innovazioni motivate e valutate dal Committente (es. per menù stagionali) e dagli organi ULSS competenti.

Le eventuali variazioni non comporteranno per il Committente alcun onere economico aggiuntivo.

Art. 40 – Consegne inaccettabili

Qualora il personale scolastico o il personale incaricato dal Committente per il controllo, verifichi che i pasti non corrispondono a quanto previsto dal presente Capitolato (ad esempio: difformità al menù del giorno, alle tabelle dietetiche e merceologiche, il numero dei pasti è inferiore a quello ordinato, le pietanze non rispettano le temperature o le caratteristiche previste dal piano di autocontrollo, ecc.) l'Impresa dovrà provvedere celermente alla sostituzione o integrazione del pasto a richiesta del Committente.

Il Committente valuterà di volta in volta in base alla gravità delle situazioni l'applicazione delle penali ai sensi dell'art. 16 "Penalità previste per inadempienze nello svolgimento del servizio".

Art. 41 – Trasporto pasti e caratteristiche dei contenitori utilizzati

L'Impresa è tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso le singole sedi di destinazione.

Il trasporto dei pasti va effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso.

I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali devono essere allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla Legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80 sia per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi sia per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi.

Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato a carico dell'Impresa presso il Centro di cottura.

E' ammesso l'utilizzo di carrelli termici in acciaio.

Lo spessore delle pastasciutte contenute nelle gastronomiche non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

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).

Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni luogo di destinazione e per ogni utenza.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a sedi diverse da quelli indicate sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e luogo di destinazione.

Per quanto riguarda le diete speciali vale quanto specificato nell'art. 60 "Diete speciali per motivi di salute".

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare o in monoporzione e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

Il Committente si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere il confezionamento dei pasti in "monorazione".

La frutta e la verdura, già lavate presso il Centro di Cottura, devono essere trasportate e/o conservate in contenitori idonei muniti di coperchio.

Art. 42 – Mezzi di trasporto

Per il trasporto e la consegna dei pasti veicolati, l'Impresa deve dotarsi automezzi idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e aventi le seguenti caratteristiche:

- essere registrati presso l'Azienda U.L.S.S. di competenza come previsto dal Reg. CE 852/2004;
- adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo.

È 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. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto nella normativa vigente e dal piano di autocontrollo.

Il numero dei mezzi deve essere sufficiente da garantire la consegna dei pasti nelle singole sedi di destinazione rispettando i tempi di consegna indicati in ogni singolo Servizio, anche in caso di più turni di somministrazione.

Art. 43 – Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'Impresa secondo gli orari, le modalità e nelle sedi di destinazione specificati da ogni singolo Servizio.

Art. 44 – Disposizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro

È fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e ss.mm.ii.) in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro e deve garantire l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi;

Inoltre l'Impresa deve provvedere all'istruzione e all'addestramento necessari per l'utilizzo delle strutture e degli impianti del Committente in cui verrà svolto il servizio.

L'impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

L'Impresa produrrà copia del Piano di Sicurezza relativo al servizio assunto.

L'Impresa deve garantire che eventuali lavori di manutenzione, nello svolgimento della propria attività - nei locali di proprietà o in uso all'Impresa o nei locali di proprietà del Comune di Montebelluna, per il Servizio di Ristorazione scolastica dovranno essere svolti in fasce orarie tali da non intralciare le operazioni di preparazione e confezionamento e distribuzione dei pasti. In ogni caso non dovranno costituire in alcun modo un rischio di compromissione della sicurezza igienica dei pasti e dei fruitori del servizio.

Ogni aspetto riguardante le norme di sicurezza applicabili nell'esecuzione di ogni tipo di lavoro all'interno delle sedi oggetto di servizio per i quali sia configurabile una qualsiasi interferenza, è espressamente trattato nel D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione di Rischi da Interferenza) allegato a titolo esemplificativo al presente Capitolato (relativo a ciascun servizio), che il Committente e l'Impresa concorderanno di concerto tra le parti interessate e sarà parte integrante del contratto d'appalto.

Ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81 del 09/04/2008 l'Impresa è altresì impegnata alla cooperazione ed al coordinamento con il Committente al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi per la salute e la sicurezza per i propri lavoratori presenti nei luoghi di lavoro di proprietà del Committente), informandosi reciprocamente al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i vari lavori.

Art. 45 – Autocontrollo igienico - H.A.C.C.P.

In conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 e del Regolamento CE n. 852/2004, l'Impresa aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. e se ne assume la responsabilità nell'applicazione.

In particolare dovranno essere documentate dall'Impresa le procedure operative del sistema di autocontrollo secondo la normativa vigente e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Committente. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato, posto in essere dall'Impresa non fosse ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Committente, adottando tutte le conseguenti misure attuative.

Art. 46 – Rintracciabilità

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, l'Impresa è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti e del Committente, che le richiedono, le informazioni relative.

In relazione alle attività di cui sopra, l'Impresa aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto dell'Impresa – la qualifica e le responsabilità proprie dell'“Operatore del sistema alimentare” come definito dal Regolamento CE n. 178/2002 per i servizi in appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

Art. 47- Forme di monitoraggio e controllo del servizio

La vigilanza sui Servizi compete al Committente per tutto il periodo del contratto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Committente si riserva il diritto di procedere a controlli, senza preavviso alcuno nei confronti dell'Impresa, sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e ciò sia nel centro di cottura che nei terminali periferici, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme vigenti e a quanto stabilito dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale preposto/autorizzato, il personale dell'Impresa coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

Sono preposti al controllo del servizio: organismi istituzionali come S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S. locale, N.A.S. ecc., il Comitato di Valutazione (di cui all'art. 48), i Responsabili dei Servizi o loro incaricati, nonché quelli di eventuali altre strutture specializzate incaricate dal Committente, o altri organismi.

L'Impresa deve altresì fornire, ove necessario, agli addetti al controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che saranno effettuati presso il Centro di cottura o locali di consumo dei pasti.

Si prevedono 4 tipi di controllo:

- controllo igienico-sanitario svolto da: Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.L.S.S., N.A.S. ecc.;
- controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale incaricato del Comune, appositamente formato, realizzato attraverso analisi sensoriali, controlli temperature, ecc. e verifica della rispondenza del servizio di ristorazione offerto a quanto richiesto dal presente Capitolato d'appalto, con relativi Allegati.
- controllo sul funzionamento complessivo del servizio da parte dei componenti degli organismi preposti ai controlli;
- controllo della carica batterica e verifica della conformità dei prodotti forniti con quanto imposto dalla normativa vigente, e con quanto contemplato dal presente Capitolato, da parte di un laboratorio analisi incaricato dal Committente.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alle mense concordate.

L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'art. 16 “Penalità previste per inadempienze nello svolgimento del servizio”, il Committente potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

L'Impresa è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

L'Impresa dovrà mettere a disposizione il giornale degli approvvigionamenti e dovrà conservare ed, a richiesta, esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati, prevista dalla normativa vigente.

Il Committente si riserva, altresì, di inviare per periodi saltuari o continuativi persone di propria fiducia all'interno della cucina per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.

Art. 48 - Comitato di Valutazione e Coordinamento

Il Committente si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza e di promozione della qualità anche avvalendosi di un Comitato tecnico, formato da rappresentanti di tutte le parti interessate, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione e coordinamento per il miglioramento del servizio.

La composizione del Comitato viene così individuata:

- Dirigente del Settore Economia e Welfare del Comune di Montebelluna
- Responsabile Servizi Sociali – Centro Diurno
- Responsabile Servizi Scolastici
- Rappresentante dei Settori Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari dell'Ulss n. 8
- Dietista incaricata dal Comune

Partecipano alle riunioni del comitato gli Assessori dei Servizi interessati per il Comune di Montebelluna.

Il Comitato di Valutazione è presieduto dal Dirigente del Settore II° - Economia e Welfare del Comune di Montebelluna.

Il Comitato di Valutazione ha facoltà di accesso, anche senza preavviso, al centro di cottura e locali di consumo dei pasti, e di supervisione dei piani aziendali della corretta applicazione dei principi dell'HACCP.

Le conclusioni del Comitato di tecnico hanno valore di indirizzo per l'Amministrazione comunale ed i relativi verbali potranno costituire documentazione in caso di irrogazione di penalità.

Le riunioni saranno convocate ogni qualvolta se ne ravvisi l'opportunità dal Presidente. La riunione sarà valida anche in assenza parziale o totale di uno o più membri.

Art. 49 - Controlli di qualità e verifiche batteriologiche

L'Impresa dovrà assicurare, per ciascun servizio, almeno trimestralmente controlli analitici-microbiologici sui prodotti, sui lavorati, sui pasti, sui locali e sulle stoviglie, taglieri, utensili, ecc, secondo la normativa vigente, al fine di verificarne lo standard di qualità.

Il risultato di tali controlli dovrà essere trasmesso per conoscenza al Committente.

Il Committente si riserva, in ogni caso, di far effettuare ulteriori e diversi controlli sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica rispetto a quanto indicato nelle norme generali dell'Allegato 1 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari". A tale scopo potranno essere prelevati, con modalità previste a norma di legge, campioni di alimenti preparati, che saranno poi sottoposti ad analisi chimiche fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che potranno essere scelti dal Committente o richiesti direttamente dall'Impresa.

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

Se tali verifiche dovessero risultare positive, il Committente si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'Impresa appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Nulla potrà essere richiesto, al Committente per le quantità di campioni prelevati.

Le spese delle analisi, richieste dal Committente all'Impresa, secondo quanto previsto dal presente articolo sono a carico dell'Impresa appaltatrice.

Art. 50 – Conservazione campione rappresentativo del pasto

Si rimanda a quanto specificato in ogni singolo servizio.

TITOLO III

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 51 - Oggetto dell'appalto del Servizio di Refezione Scolastica

Il Servizio di ristorazione scolastica comunale rientra tra gli interventi di Assistenza scolastica a sostegno del diritto allo studio, a favore degli alunni delle scuole di competenza del Comune, per favorirne la frequenza scolastica, nei giorni in cui sono previsti i rientri pomeridiani.

L'appalto del servizio di refezione scolastica con pasti veicolati è destinato a:

1. alunni e insegnanti (aventi diritto) delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Medie, pubbliche, del Comune di Montebelluna (di seguito definito "Comune"), Corso Mazzini, 118, elencate nella tabella sottostante, dove è attivo il servizio di ristorazione scolastica, in quanto l'articolazione dell'orario scolastico prevede il rientro pomeridiano ;

Scuola	Indirizzo Refettorio Scolastico	Note
Istituto Comprensivo Montebelluna 1		
Scuola Infanzia Statale L'Aquilone - S. Andrea	Via S. Andrea, 91 - Montebelluna	
Scuola Infanzia Statale Arcobaleno - Busta	Via Busta, 20- Montebelluna	
Scuola Infanzia Statale Bortot - Contea	Via Rodari - Montebelluna	
Scuola Infanzia Statale P. Menegon - Mercato Vecchio	Via Foresto, 81 - Montebelluna	
Scuola Primaria Pascoli – Contea	Via Contea, 74- Montebelluna	
Scuola Primaria Marconi - Centro	Via XXX Aprile, 28 - Montebelluna	
Scuola Media Statale - Via Papa Giovanni 23°, n. 5 -		
Istituto Comprensivo Montebelluna 2		
Scuola Infanzia Statale Bergamo - Peep Centro	Via Malipiero, 129 - Montebelluna	
Scuola Infanzia Statale Pilastroni Feltrina - Centro	Via Galilei n.4C - Montebelluna	
Scuola PrimariaSaccardo – Peep Centro	Via Vivaldi, 6- Montebelluna	
Scuola Primaria Baracca - Biadene	Via A. Anassillide, 7 - Montebelluna	
Scuola Primaria Foscolo - San Gaetano	Via Alte, 3A - Montebelluna	
Scuola Primaria Serena – Caonada	Via Crocera, 3 - Montebelluna	Servizio ad oggi non attivo
Scuola Primaria Manzoni – Pederiva	Via 18 Giugno, 1 - Montebelluna	Servizio ad oggi non attivo
Scuola Media Statale - Via Moretti, n. 8 -	Via A. Anassillide, 7 - Montebelluna	Servizio ad oggi non attivo

2. altre persone autorizzate dal Comune di Montebelluna (es. assistenti, stagisti ecc.);

In particolare il servizio di refezione scolastica, che l'Impresa deve realizzare con propria autonoma organizzazione, deve prevedere (oltre a quanto specificato al Titolo I e II) quanto segue:

1. l'acquisto delle materie prime;
2. la preparazione, cottura, produzione dei pasti e il confezionamento degli stessi, secondo il menù scolastico in vigore, vedi Allegato n. 2 - "Menù - Servizio Ristorazione Scolastica" presso il proprio Centro Cottura indicato in sede di presentazione dell'offerta, la mattina stessa del consumo, con esclusione di quanto indicato al Titolo II;
3. il trasporto dei pasti mediante il sistema in multirazione o in monoporzione (per le diete speciali, menù religiosi, diete alternative ecc.) e consegna nei Refettori dei plessi scolastici elencati nella tabella sopra indicata - come da successivo art. 56 "Inizio e termine della fornitura del servizio" da parte del personale dell'Impresa;
4. la preparazione dei tavoli, la somministrazione e distribuzione dei pasti agli utenti a cura del personale dell'Impresa aggiudicataria nei Refettori dei plessi scolastici dove è attivo il servizio elencati nella tabella sopraindicata;
5. la preparazione dei tavoli, la pulizia, il lavaggio e la sanificazione di: tavoli, il lavaggio, la sanificazione e lo stivaggio di stoviglie, utensili/attrezzature da cucina, la pulizia e la sanificazione dell'arredo, la pulizia, la sanificazione e il riordino del locale adibito a trattamento delle stoviglie, dei locali di servizio annessi e del Refettorio, compresa pulizia e lavaggio pavimenti, come da tabella sopraindicata;
6. la fornitura di automezzi igienicamente idonei al trasporto di sostanze alimentari, di contenitori e attrezzature idonei per il mantenimento in temperatura del cibo durante il trasporto e presso le scuole (carrelli termici ecc.);
7. l'Impresa deve garantire la fornitura di carrelli bagnomaria (scaldavivande) a minimo 3 vasche in acciaio inox con ripiano e dotati di termostato, alla cui accensione (con adeguato anticipo rispetto al loro utilizzo) dovrà provvedere il personale dell'Impresa stessa. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione. Deve essere garantito un numero minimo di scaldavivande adeguato ad un servizio efficiente, in relazione al numero di utenti. Gli scaldavivande rimangono di proprietà dell'Impresa.

8. il ritiro, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori/attrezzature/automezzi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti ;

Sono inoltre a carico dell'Impresa i seguenti oneri:

- acquisizione/realizzazione e gestione di un sistema informatizzato di prenotazione pasti e pagamenti come descritto al successivo art. 53 ;
- consentire al Comune l'applicazione del Reg. CEE 2707/2000, riguardante il recupero del contributo CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari consumati nelle mense scolastiche, fornendo all'Amministrazione Comunale, o a una ditta appositamente incaricata, tutti i documenti necessari e ad attuare tutti i comportamenti che verranno prescritti a tal fine;
- l'Impresa deve essere in possesso di tutte le certificazioni, autorizzazioni, titoli abilitativi e licenze previste dalla normativa vigente per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto;
- tenere per ciascuna scuola un "quaderno" delle diete speciali e dei menù religiosi ;
- la fornitura in ogni refettorio del necessario per il condimento dei cibi;
- la fornitura in ogni refettorio di tutto il materiale a perdere necessario per lo svolgimento del servizio (carta asciugamani, carta igienica, salviette, sapone ecc.);
- la fornitura in ogni refettorio di una tovaglietta di carta, per ogni tavolo e almeno un tovagliolo per ogni utente, per ogni giorno in cui è attivo il servizio. Piatti, bicchieri e posate monouso se richiesto dal Comune in relazione all'organizzazione del servizio di distribuzione;
- compilazione giornaliera della documentazione prevista dalla normativa vigente (Haccp);
- la fornitura delle stoviglie ed attrezzature eventualmente mancanti dalla dotazione del Comune;
- la fornitura e l'integrazione del materiale frangibile di consumo e utensili presso i locali adibiti al servizio in oggetto;
- la sostituzione del materiale d'uso (piatti, posate, vassoi, caraffe ecc.) che diventasse inutilizzabile, a giudizio del Committente, nel corso dell'appalto;
- la manutenzione ordinaria e pulizia relativa alle attrezzature in dotazione per lo svolgimento del servizio (lavastoviglie, banconi scaldavivande ecc.);
- la fornitura di tutto il materiale di consumo, delle attrezzature, dei detersivi, dei disinfettanti ecc. (con relativo stoccaggio in sicurezza) necessari per la pulizia e la sanificazione di: stoviglie, attrezzature, locali ecc.;
- la raccolta differenziata e posa nei cassonetti dei rifiuti in ogni refettorio con attivazione della relativa utenza;
- disinfezione, disinfestazione, derattizzazione dei locali refettorio in cui si svolge il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto;
- custodia dei locali (vedi tabella sopra), delle apparecchiature, delle attrezzature e del materiale in uso, per il periodo di tempo in cui si svolge il Servizio oggetto del presente appalto;
- l'onere delle spese di riparazione causate da incuria e/o dolo del personale dell'Impresa sui beni di proprietà del Comune in uso dell'Impresa per lo svolgimento del Servizio;

Art. 52 - Oneri a carico del Comune di Montebelluna – Servizi Educativi

In relazione al servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto, il Comune s'impegna:

- al pagamento del corrispettivo per il servizio reso secondo quanto specificato negli art. 54 "Tariffe" e art. 55 "Corrispettivi del servizio di ristorazione scolastica";
- ad autorizzare l'utilizzo in comodato d'uso dei locali adibiti a refettorio scolastico (vedi Tabella di cui all'art 51);
- alla fornitura, in comodato d'uso, delle stoviglie, arredi ed attrezzature presenti, alla data di inizio dell'appalto, nei locali adibiti al servizio di refezione scolastica;
- la determinazione, mediante delibera, delle tariffe annuali e delle agevolazioni tariffarie del servizio ristorazione scolastica;
- la comunicazione dell'elenco degli utenti che hanno presentato richiesta scritta di fruizione del servizio e degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;
- la riscossione coattiva degli insoluti;
- alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti nei refettori dei plessi scolastici;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di svolgimento del servizio, di proprietà comunale;
- alla manutenzione straordinaria delle attrezzature date in comodato d'uso all'Impresa;
- a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/2008 per quanto di propria competenza;

Art. 53 – Sistema Informatizzato di prenotazione pasti e pagamenti

Per il servizio di ristorazione scolastica l'Impresa deve provvedere all'acquisizione/realizzazione e gestione di un sistema informatizzato per la rilevazione giornaliera delle presenze, la prenotazione giornaliera dei pasti, l'addebito e la riscossione delle quote dei pasti a carico di ciascun utente da gestire per tutta la durata del contratto.

Il sistema informatizzato avrà alle seguenti caratteristiche minime:

- attivazione del servizio da parte dell'Impresa a favore dei nuovi utenti, previa istanza scritta dell'utente presso i Servizi Scolastici comunali e dopo il caricamento da parte degli utenti stessi dei propri dati sul sistema informatizzato, accessibile via Web, con possibilità di successive modifiche (dei dati, del calendario di fruizione del servizio ecc.);

- costituzione e aggiornamento banca dati da parte dell'Impresa con anagrafica utenti, distinti per scuola, classe ecc. accessibile all'utenza e al Comune;
- gestione completa delle prenotazioni e dei pagamenti dei pasti effettuati da parte dell'utenza (con possibilità di differenziazione delle tariffe) in modalità anticipata tramite RID oppure con ricariche attraverso punti di ricarica (almeno 5 da individuare in accordo con il Comune presso esercizi commerciali) sparsi sul territorio comunale senza oneri a carico dell'utenza;
- L'impresa è tenuta ad effettuare n. 2 solleciti di pagamento (con Raccomandata A.R.) all'utente insolvente secondo tempistica e modalità da concordare preventivamente con il Comune e secondo quanto previsto dalla legge. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, l'Impresa trasmetterà tutta la documentazione al Comune per le procedure di riscossione coattiva. Il servizio al bambino non andrà comunque sospeso nel frattempo;
- informazione continua e sistematica alle famiglie utenti, anche tramite sms o mail, sulle modalità di gestione e funzionamento del servizio;
- registrazione quotidiana delle effettive presenze in mensa, con riscontro rispetto ai pasti prenotati ai fini dell'accertamento della regolarità della posizione tariffaria di ciascun utente, presentando riepiloghi giornalieri/mensili, per singolo plesso, suddivisi per categorie di utenti (studenti/insegnanti);
- soluzione di problematiche connesse al sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti, avvisando l'utente, entro 48 ore dalla segnalazione, della risoluzione del problema e/o chiusura della pratica;
- gestione reclami, avvisando l'utente, entro 48 ore dalla segnalazione, della risoluzione del problema e/o chiusura della pratica;
- in caso di guasti e/o malfunzionamenti del sistema informatizzato l'Impresa è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune, facendo seguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino del sistema nel più breve tempo possibile;
- gestione dei dati anagrafici dell'utenza ai sensi del D.L. 196/2003 e ss.mm.ii. con particolare attenzione ai dati sensibili quali i dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e reddituali;
- alla scadenza del contratto la ditta dovrà trasferire al Comune, senza alcun onere aggiuntivo, la banca dati completa delle prenotazioni e pagamenti dei pasti da parte dell'utenza del Servizio.
- l'Impresa garantirà modalità semplici e facilmente accessibili per effettuare il rimborso all'utenza delle ricariche non utilizzate;

L'impresa presenterà in sede di offerta una relazione progettuale dettagliata del sistema informatizzato che intenderà utilizzare.

Art. 54 - Tariffe

Le tariffe sono fissate dal Comune prima dell'inizio di ogni anno scolastico e rimosse dall'Impresa in via anticipata (vedi art. 53 - Sistema informatizzato di prenotazione pasti e pagamenti e art. 55 – Corrispettivi del servizio ristorazione scolastica).

Il Comune può stabilire che le tariffe a carico dell'utenza siano inferiori rispetto al prezzo d'appalto. In tal caso dovrà corrispondere all'Impresa la differenza tra il prezzo d'appalto e la tariffa praticata.

Il Comune fissa annualmente le agevolazioni tariffarie a favore delle famiglie con più figli che utilizzano il servizio.

Art. 55 – Corrispettivi del servizio ristorazione scolastica

La controprestazione a favore dell'Impresa consiste nel diritto a riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel presente capitolato o concordate tra le parti.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere a favore dell'Impresa un ammontare corrispondente a detta differenza. Il pagamento da parte del Comune di quanto dovuto avverrà su presentazione di fattura da parte dell'Impresa corredata da prospetti riepilogativi dei pasti effettivamente forniti come specificato nell'art. 10 "Pagamento corrispettivi" del presente Capitolato.

L'Impresa affidataria, per quanto sopra esposto, è considerata agente contabile in quanto ha il maneggio di denaro pubblico, pertanto, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 267/2000, è tenuta a rendere il conto annuale della propria gestione. Ai sensi dell'art. 233 del D. Lgs. 267/2000, come modificato dalla L. 04/12/2008 n. 109, entro il termine di 30 giorni dalla chiusura dell'esercizio finanziario deve rendere il conto della propria gestione al Comune, che lo trasmette alla competente sezione giurisdizionale della Corte dei Conti entro 60 giorni dall'approvazione del rendiconto.

L'Impresa affidataria inoltre deve essere in regola con la tenuta del registro dei corrispettivi relativamente alla contabilità dell'I.V.A. incassata, ai sensi della normativa vigente, per il servizio in oggetto.

Il Comune si obbliga altresì a corrispondere all'Impresa un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune all'Impresa.

Infine il Comune si obbliga a rimborsare all'Impresa, sempre nella misura dell'importo unitario offerto in sede di gara, i pasti consumati dagli utenti per i quali l'Impresa dimostri di aver correttamente ed effettivamente erogato il pasto senza aver inutilmente riscosso la tariffa, nonostante l'effettuazione di due solleciti posti in essere secondo modalità da concordarsi in sede di esecuzione del contratto e comunque secondo quanto previsto dalla legge.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti dell'Impresa è la verifica della corretta ed effettiva prenotazione ed erogazione dei pasti.

In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili all'Impresa, il Comune avrà diritto di farsi restituire da quest'ultima tutte le somme eventualmente già corrisposte.

Art. 56 - Inizio e termine della fornitura del servizio

Il Comune si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno 5 giorni di preavviso, la data di inizio e fine del servizio di ristorazione scolastica, secondo le indicazioni dei Dirigenti Scolastici.

Il Comune si impegna a comunicare i tempi di erogazione del servizio (inizio/fine anno scolastico, vacanze natalizie, pasquali ecc.), e a segnalare le consistenti riduzioni dei pasti (gite scolastiche, sciopero insegnanti ecc.).

In caso di sciopero del personale insegnante delle scuole servite o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, sarà dato preavviso all'Impresa il giorno antecedente a quello di inizio dello sciopero/evento, mentre entro le ore 9.30 del giorno stesso dello sciopero verrà comunicato l'elenco delle scuole ove sarà possibile attivare il servizio.

Art. 57 - Dimensione presunta dell'utenza/servizio e ubicazione refettori

La dimensione dell'utenza media annua e giornaliera delle varie Scuole è quella indicata nella tabella sottostante:

TAB. 1 - PASTI PRESUNTI ANNUI

Scuola dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria I° (Medie)	Insegnanti	Totale
61.200	73.500	1.500	8.800	145.000
TOTALE				145.000

Il numero complessivo presunto dei pasti da somministrare nel corso dell'intera durata dell'appalto è quantificabile in circa 145.000 annui.

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato è indicativo, in quanto basato sull'attuale organizzazione e fruizione dei servizi e pertanto, non impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze, adozione di moduli didattici, modifica normativa vigente ecc.) (vedi art. 12 – “Variazioni del contratto”).

L'Impresa è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate nella tabella di cui all'art. 51 “Oggetto dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica”, conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio in altri edifici.

Il Comune si riserva di apportare variazioni oltre che all'elenco dei refettori scolastici da rifornire, anche dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo a carico dello stesso.

Art. 58 – Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti deve avvenire dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle Scuole per un totale di circa 200 giorni annui. Indicativamente il periodo di riferimento è il seguente: Inizio prima decade/metà settembre – Termine fine giugno.

Per le Scuole Secondarie di I° (Medie) e per le classi di Scuole Primarie (ex elementari) dove sono attuati i moduli e/o il tempo pieno la fornitura dei pasti deve avvenire per uno o più giorni della settimana a seconda dei rientri scolastici pomeridiani stabiliti dalla Scuola.

L'Impresa consegnerà e somministrerà i pasti negli orari che saranno indicati dal Comune come da successivo art. 67 “Tempi di somministrazione dei pasti nei vari refettori” in base alle esigenze della Scuola.

Si precisa che la somministrazione dei pasti dovrà avvenire su più turni qualora sia richiesta dalla Scuola, tramite il Comune, in relazione all'organizzazione scolastica, alla capienza dei refettori ecc. senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune.

Eventuali variazioni agli orari di consegna dei pasti nei Refettori scolastici dovranno essere definite previo accordo tra la Scuola, il Comune e l'Impresa.

Art. 59 - Menu'

Il menù è predisposto dal Comune con l'ausilio di una Dietista e l'avvallo del S.I.A.N. e di seguito trasmesso all'Impresa. Esso si articola come segue:

1. Menù primaverile-estivo e Menù autunnale-invernale.
Il menù invernale inizia indicativamente dal 16/10 e termina il 15/04. Il menù estivo inizia dal 16/4 e termina il 15/10.
2. Menù per le Scuole dell'Infanzia, Primarie, Medie ed eventuale Menù Pizza a rotazione nelle varie scuole, se richiesto dal Comune;

Il Comune si riserva di modificare il menù nelle sue componenti e nella sua preparazioni, facendo riferimento a quanto previsto negli allegati “Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari” nelle “Tabelle dietetiche” o secondo quanto suggerito dalle più recenti Linee Guida Regionali in materia di Ristorazione Scolastica approvate con DGR 3883 del 15/07/2008 e successive revisioni.

Il Comune si riserva altresì la possibilità di richiedere una tantum e concordandolo con l'Impresa, la somministrazione di piatti alternativi per valutarne la gradibilità prima di effettuare una modifica definitiva del menù.

Per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà essere variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure crude potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso la ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche

provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico il Comune attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

Per quanto riguarda la sola Scuola dell'Infanzia, al fine di consentire il consumo delle derrate calde con un servizio più rapido, è prevista una spezzettatura di tutti i secondi piatti destinati ai bambini in modo da vanificare l'uso del coltello a tavola. Le operazioni di taglio sono a carico dell'Impresa.

Il menù per il Servizio Ristorazione Scolastica dovrà essere strutturato come segue:

- Primo piatto
- Secondo Piatto
- N. 1 contorno crudo
- N. 1 contorno cotto
- frutta o yogurt o budino o dolce
- pane (esclusi acqua e vino)

Il menù ruoterà in modo tale che dopo la quinta settimana si inizi nuovamente dalla prima e così di seguito.

L'Impresa dovrà provvedere a proprie spese ad esporre il menù vigente nei refettori, a sostituirlo tempestivamente ad ogni variazione e a consegnarlo in copia a tutte le famiglie degli utenti all'inizio dell'anno scolastico e ad ogni variazione del menù stesso. I menù destinati alle famiglie dovranno fornire delle informazioni nutrizionali (ingredienti e qualità materie prime utilizzate, modalità di preparazione dei pasti ecc.) preventivamente concordate con il Comune. Una copia del menù, recepito dall'Impresa e poi consegnato alle famiglie, dovrà essere tempestivamente trasmesso all'Ufficio Scuole del Comune per la successiva formale trasmissione agli Istituti Comprensivi.

Art. 60 – Diete speciali per motivi di salute

L'Impresa, previa domanda scritta del genitore del bambino all'Impresa stessa, con allegato il certificato medico del pediatra o della struttura ospedaliera, deve elaborare tramite propria Dietista e di seguito approntare diete speciali rispondenti alle esigenze di salute (allergie, intolleranze alimentari, celiachia, malattie metaboliche ecc.) del bambino secondo prescrizione medica.

Per risolvere casi di particolare gravità l'Impresa potrà utilizzare, in accordo con la famiglia interessata e con il Comune, anche alimenti non espressamente previsti dal presente capitolato.

Una volta predisposta la Dieta, prima di iniziarne la somministrazione, questa deve essere trasmessa alla Famiglia, al S.I.A.N. dell'U.L.S.S. Locale per la validazione e per conoscenza al Comune. Resta inteso che il riferimento della famiglia, per eventuali richieste di modifica o integrazioni della dieta speciale, resta sempre l'Impresa.

Il Comune si riserva, di effettuare dei controlli sull'elaborazione della dieta, sulla produzione del pasto speciale, sulla distribuzione ecc., per verificare la rispondenza della stessa a quanto richiesto nel presente Capitolato, alla normativa vigente e alle Linee guida regionali più recenti in materia.

Le diete speciali dovranno essere opportunamente adeguate, da parte dell'Impresa, ad ogni cambio di menù da Invernale a Estivo e viceversa, o variazione del menù in vigore e di seguito trasmesse alla Famiglia, al S.I.A.N. dell'U.L.S.S. Locale e per conoscenza al Comune.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata (specificando, rispetto al menù standard, la pietanza da sostituire e le alternative proposte nel rispetto degli equilibri dietetici nutrizionali, minimizzando, per quanto possibile, la differenziazione rispetto al menù standard) e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata e contrassegnata la destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinata e la tipologia della dieta, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei.

In particolare per la "dieta no glutine" dovranno essere garantiti prodotti sicuri secondo quanto specificato nell'Allegato n. 1 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà fornire al Comune una descrizione esauriente del ciclo di lavorazione relativo alle diete speciali, in relazione alle attrezzature e agli spazi di cui l'azienda dispone.

Per quanto riguarda la modalità di distribuzione delle diete speciali si rinvia a quanto specificato nel Titolo II del presente capitolato d'appalto e all'art. 69 – "Svolgimento del servizio di ristorazione scolastica"..

Si rinvia infine a: Art. 23 "Trattamento dei dati personali" e Art. 24 "Segreto professionale e tutela della privacy" – Titolo I del Capitolato Speciale, per il trattamento dei dati sensibili degli utenti con dieta speciale per motivi di salute.

L'Impresa è tenuta ad elaborare per ciascuna Scuola, un "quaderno" contenente le diete speciali in vigore nella Scuola stessa, con indicato il nome dell'utente, la problematica di cui è affetto, i cibi che deve evitare e una copia del menù speciale che gli viene somministrato (contenente settimana, giorno e pietanza alternativa somministrata rispetto al menù standard). Tale "quaderno" deve essere tenuto presso ciascun refettorio, ove la scuola consuma il pasto e, a richiesta, deve essere messo a disposizione di: insegnanti, componenti del nucleo di valutazione, incaricati dal Comune (dipendenti comunali, Dietista, Commissione Mensa ecc.) per gli opportuni controlli e verifiche.

Suddetto giornale deve essere costantemente aggiornato ad ogni modifica dei menù speciali, sia per le variazioni richieste dell'utente, sia per le variazioni apportate al menù standard, con le modalità specificate nell'art. 39 – "Variazioni del menù" del presente Capitolato d'appalto.

Per motivi di privacy il giornale deve essere riposto in un armadio o cassetto chiuso a chiave e ne sarà responsabile il personale dell'Impresa assegnato a ciascun Refettorio scolastico.

Le modalità di cui sopra dovranno essere rispettate, per i bambini con dieta speciale, anche nel caso di somministrazione delle eventuali merende mattutine o altre iniziative promosse dal Comune a favore delle Scuole.

Art. 61 – Menù dietetici alternativi

Nei casi di necessità, determinata da esigenze di indisposizione temporanea di alcuni utenti, su richiesta della Scuola, l'Impresa deve fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo. Tale menù conserva la medesima struttura di cui all'Art. 59 "Menù" per la Ristorazione Scolastica e si compone da:

Menù per indisposizione: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine d'oliva) o minestrina in brodo vegetale, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o formaggio fresco o da altre pietanze che verranno concordate con il Comune.

L'Impresa deve predisporre i menù dietetici alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.30 dello stesso giorno.

Art. 62 – Menù per motivi religiosi

L'Impresa, previa domanda scritta del genitore del bambino all'Impresa stessa, deve elaborare tramite propria Dietista e di seguito approntare, diete speciali per motivi religiosi.

Una volta predisposta la Dieta, questa deve essere trasmessa alla Famiglia e per conoscenza al Comune. Resta inteso che il riferimento della famiglia, per eventuali richieste di modifica o integrazioni del menù religioso, resta sempre l'Impresa.

Il Comune si riserva la possibilità, comunque, di effettuare dei controlli sull'elaborazione della dieta, sulla produzione del pasto, sulla distribuzione ecc.

Le diete per motivi religiosi dovranno essere opportunamente adeguate, da parte dell'Impresa, ad ogni cambio di menù da Invernale a Estivo e viceversa, o variazione del menù in vigore e di seguito trasmesse alla Famiglia e per conoscenza al Comune.

Per ogni tipologia di menù religioso, deve essere specificata, rispetto al menù standard, la pietanza da sostituire e le alternative proposte nel rispetto degli equilibri dietetici nutrizionali, minimizzando, per quanto possibile, la differenziazione rispetto al menù standard) e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata (salvo diversa indicazione del Comune) e contrassegnata la destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinata e la tipologia del menù religioso, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei.

Per quanto riguarda la modalità di distribuzione delle diete per motivi religiosi si rinvia a quanto specificato nel Titolo II del presente capitolato d'appalto e all'art. 69 – "Svolgimento del servizio di ristorazione scolastica".

Si rinvia infine a: Art. 23 "Trattamento dei dati personali" e Art. 24 "Segreto professionale e tutela della privacy" del Capitolato Speciale, per il trattamento dei dati sensibili degli utenti con dieta speciale per motivi di salute.

Per i menù religiosi valgono le stesse modalità di tenuta del "quaderno" indicate all'art. 60 "Diete speciali per motivi di salute", alle quali si rinvia.

Le modalità di cui sopra dovranno essere rispettate, per i bambini con menù religioso, anche nel caso di somministrazione delle eventuali merende mattutine o altre iniziative promosse dal Comune a favore delle Scuole.

Art. 63 – Fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio

Il Comune inoltre potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzionata. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, gite centri estivi ecc., potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

I cestini freddi saranno composti da un panino con formaggio e uno con prosciutto, un frutto, nella quantità e qualità corrispondenti al valore nutrizionale indicato nelle tabelle dietetiche, una bottiglietta di acqua minerale naturale in confezione da 50 Cl., n.2 tovaglioli a perdere, n. 1 bicchiere a perdere.

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

Art. 64 - Campionatura rappresentativa del pasto

L'Impresa appaltatrice è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo e conservati a temperatura 0° C.- +4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "alimenti appartati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto, la giornata di preparazione e il nome del cuoco responsabile della preparazione del pasto. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni potranno essere utilizzati per eventuali analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 65 - Prenotazione dei pasti

Ogni mattina, in cui sarà attivato il servizio di ristorazione scolastica nelle Scuole indicate nella Tabella di cui all'art. 51 "Oggetto del servizio di ristorazione scolastica", l'Impresa dovrà provvedere a:

- acquisire le prenotazioni dei pasti tramite sistema informatizzato per ciascuna Scuola interessata dal servizio, verificando la presenza dei bambini con diete speciali, menù religiosi ecc.;

- trasmettere al proprio Centro Cottura l'ordine dei pasti che dovranno essere consegnati e distribuiti nel giorno stesso presso ciascun Refettorio scolastico ove funziona il Servizio;
Eccezionalmente potranno essere comunicati dalla Scuola, comunque non oltre le ore 10.30, eventuali ordinativi pervenuti in ritardo.

Art. 66– Norme per la somministrazione dei pasti nei refettori

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti in tutti i Refettori, a tutti gli utenti che abbiano fatto la prenotazione del pasto tramite sistema informatizzato.

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dall'Allegato 2 "Menù – Servizio ristorazione scolastica" e nelle quantità previste dall'Allegato 3 "Tabelle Dietetiche e grammature – Servizio ristorazione scolastica".

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione del Comune.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- dovrà aver effettuato un corso ed essere abilitato in base alla L.R. 41/2003 (ex-libretto sanitario) ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione.
- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti.

in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo e divise pulite e ordinate.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti nei refettori, deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni che del personale scolastico e deve attenersi a quanto specificato nel presente Capitolato e alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Art. 67 – Tempi di somministrazione dei pasti nei vari refettori

I tempi di somministrazione dei pasti nei Refettori sono indicativamente quelli contenuti nell'Allegato 5 – "Elenco plessi, tempi di consegna e numero presunto pasti giornalieri – Servizio Ristorazione scolastica" e nelle indicazioni di seguito specificate.

La consegna dei pasti per le scuole materne avverrà indicativamente dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 11.30 alle ore 11.45.

In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico.

Per le Scuole Primarie (ex elementari) l'orario di consegna indicativo dei pasti è stabilito fra le ore 11.45 e le ore 12.15 con consegna successiva per doppi, tripli turni.

Presso i refettori delle Scuole Secondarie di I° (Medie) la consegna dei pasti avverrà indicativamente tra le ore 12,35 e le ore 13,00.

Gli orari definitivi di consegna dei pasti in ciascun refettorio verranno comunicati dal Comune all'inizio del Servizio e successivamente ad ogni inizio di Anno Scolastico.

Per quanto riguarda la tempistica tra fine cottura e consegna dei pasti e tra consegna e somministrazione degli stessi si fa riferimento a quanto specificato nelle più recenti Linee Guida Regionali in materia di Ristorazione Scolastica approvate con DGR 3883 del 15/07/2008 e successive revisioni. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione.

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

Art. 68 – Accesso persone autorizzate

E' fatto divieto tassativo al personale dell'Impresa far accedere nei refettori, nei locali delle cucine e nelle adiacenze, qualunque persona estranea al servizio che non siano: bambini, insegnanti, personale scolastico, personale autorizzato e/o incaricato dal Comune, personale addetto al controllo sia da parte dell'Impresa che da parte del Comune, dietiste/biologhe/tecnologhe alimentari incaricate dal Comune, personale dell'Azienda U.L.S.S. locale addetto ai controlli, componenti della Commissione Mensa/Genitori, preventivamente autorizzati dal Comune.

Art. 69 - Svolgimento del servizio di refezione scolastica

Oltre a quanto specificato nel presente Capitolato, nello svolgimento del Servizio di ristorazione scolastica l'Impresa dovrà garantire il rispetto di quanto di seguito specificato:

a) Indicazioni generali:

Il personale dell'Impresa deve provvedere giornalmente, presso ogni refettorio a:

- accensione degli eventuali banconi self-service e altre strumentazioni in dotazione con un congruo anticipo rispetto all'inizio del servizio;
- approntamento refettorio, preparazione dei tavoli;
- Scaraffare l'acqua potabile del rubinetto appena prima dell'inizio della distribuzione dei pasti;
- porzionamento e distribuzione dei pasti;
- spreparazione, pulizia e sanificazione dei tavoli e sedie;
- lavaggio e sanificazione delle stoviglie, delle strumentazioni e attrezzature utilizzate per il servizio;
- lavaggio e sanificazione, (compresi i pavimenti), del locale destinato al lavaggio stoviglie, dei locali di servizio annessi, del bagno e del refettorio;

- raccolta e smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche vigenti e di quanto prescritto dall'azienda che si occupa in loco della raccolta dei rifiuti;

Nelle specifiche fasi di porzionamento e distribuzione dei pasti, l'Impresa dovrà garantire quanto segue:

- somministrare pasti rispondenti a quanto richiesto nel presente Capitolato e dalla normativa vigente;
- mantenimento delle temperature delle pietanze previste dalla normativa vigente;
- il servizio di distribuzione dei pasti da parte di personale dell'Impresa dovrà avvenire solo in presenza degli utenti e deve avvenire ai tavoli oppure presso il bancone self-service a seconda dell'organizzazione del servizio prevista dal Comune in accordo con la Scuola;
- il tempo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30-45 minuti;
- ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto, salva la modalità self-service;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- le pastasciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'addetto alla distribuzione;
- per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Grana Padano secondo quanto specificato nel presente Capitolato – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con olio, sale ed eventuale aceto o limone;
- le verdure devono essere condite poco prima del consumo;
- per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'Impresa si deve impegnare a destinare proprio personale ispettivo, professionalmente qualificato, per la verifica delle operazioni di distribuzione;
- il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, nella porzionatura, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, secondo quanto previsto dal Capitolato ed accettate in sede di offerta, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto previste dalle tabelle di conversione previste nelle Linee Guida Regionali in materia di Ristorazione Scolastica – revisione ottobre 2013;
- per il condimento delle pietanze si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto, salva la modalità self-service;
- le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenute ed accuratamente pulite;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente concordati con il Comune e la Scuola, salva la modalità self-service;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, quando possibile e in accordo con l'insegnante, i gusti personali dell'utente considerato che si tratta di bambini e ragazzi in età scolare;
- una volta completata la distribuzione dei pasti, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti a disposizione degli utenti per il "bis";
- il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi o conservati adeguatamente per poi essere consumati a merenda nel pomeriggio;
- tra un turno di somministrazione e l'altro vanno adeguatamente pulite e sanificate le superfici dei tavoli e, ove necessario le sedie, per il successivo consumo del pasto;
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali, dopo l'ultimo turno di somministrazione;

b) Indicazioni per diete speciali:

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete speciali" – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto alla distribuzione, dovrà seguire la seguente procedura:

1. Approntare con la massima cura il posto a tavola destinato al consumo del pasto "dieta speciale", ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;
2. Controllare con estremo scrupolo che il pasto, che si sta per servire, corrisponda all'utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o "contaminazione" con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull'integrità degli involucri, chiamare subito l'Ispettore di Zona o il Responsabile del centro di cottura e non servire la "dieta speciale" se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute del bambino;
3. Consegnare le porzioni al giovane utente, aprendo, in presenza dell'insegnante, la confezione sigillata, prestando la massima attenzione a non toccare il cibo se non con stoviglie che siano sicuramente pulite e igienizzate;

c) Indicazioni per diete per motivi religiosi

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete per motivi religiosi" – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto alla distribuzione, dovrà seguire la seguente procedura:

1. Controllare con estremo scrupolo che il pasto, che si sta per servire, corrisponda all'utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni;
2. Consegnare le porzioni al giovane utente, aprendo, in presenza dell'insegnante, la confezione sigillata;

Art. 70 – Pulizia, lavaggio e sanificazione nei refettori e asporto rifiuti

L'Impresa giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle quotidiane accurate operazioni di pulizia: lavaggio, stivaggio e sanificazione delle stoviglie, lavaggio e sanificazione delle attrezzature e dei locali (compresi pavimenti) di ciascuna scuola in cui si è svolto il servizio di refezione scolastica e asporto rifiuti.

L'Impresa dovrà provvedere a periodiche pulizie di locali e arredi secondo necessità.

Dovrà garantire almeno quattro interventi di pulizia straordinaria "a fondo" in ciascun refettorio, nel corso dell'anno scolastico, e precisamente: uno prima dell'inizio dell'anno scolastico, uno durante le vacanze di Natale, uno durante le vacanze di Pasqua e uno alla fine dell'anno scolastico, con modalità e tempistica da concordare con il Comune.

Art. 71 – Locali refettorio, attrezzature, impianti e relative manutenzioni

In ciascuna delle scuole in cui è attivo il servizio di ristorazione scolastica, il Comune mette a disposizione dell'Impresa:

- un locale refettorio;
- un locale per il trattamento delle stoviglie;
- alcuni locali di servizio che verranno individuati plesso per plesso;

Si precisa che la Scuola Media del Centro (Istituto Comprensivo Montebelluna 1) e la Scuola Media di Biadene (Istituto Comprensivo Montebelluna 2), non disponendo di una propria mensa scolastica, qualora fosse attivato il servizio, utilizzeranno rispettivamente la mensa scolastica della Scuola Primaria Marconi e della Scuola Primaria di Biadene.

Il Comune mette inoltre a disposizione dell'Impresa, l'arredo dei sopra menzionati locali, una lavastoviglie e lo stovigliaggio necessario allo scodellamento del cibo.

Verrà redatto, scuola per scuola, l'inventario dei beni e dei locali che, all'inizio dell'appalto, verranno forniti all'Impresa, la quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti al presente contratto d'appalto (fatte salve richieste specifiche del Comune con modalità da concordare di volta in volta, es. feste di fine anno scolastico ecc.), con l'onere di assicurarne la custodia, il corretto uso e la loro buona conservazione per il periodo di svolgimento del servizio. L'Impresa si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

In caso di eventuali guasti alle attrezzature/impianti di proprietà del Comune, l'Impresa dovrà darne immediata comunicazione al Comune secondo modalità da concordare.

Nel corso dell'appalto del servizio in oggetto, personale comunale sarà incaricato a vigilare sul corretto uso di materiali, attrezzature, locali di proprietà del Comune.

Per le spese a carico del Comune, connesse al servizio oggetto del presente Appalto, si rinvia a quanto specificato nell'Art. 52 "Oneri a carico del Comune di Montebelluna – Servizi Educativi".

I locali, le attrezzature, gli impianti di cui sopra saranno restituiti, alla scadenza del contratto, perfettamente funzionanti e nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, degli impianti, delle attrezzature ecc. il relativo risarcimento sarà determinato di comune accordo. In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

Art. 72 – Il Personale

Per il personale addetto al servizio di ristorazione scolastica, oltre a quanto specificato all'art. 28, valgono le seguenti prescrizioni:

- L'impiego del personale deve essere sempre adeguato, sia per la qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente e comunque deve essere garantito, almeno in fase di somministrazione/distribuzione dei pasti un rapporto numerico di unità di Personale addetto alla distribuzione rispetto al numero di Utenti serviti pari a: 1/60. Il personale di distribuzione va aumentato all'unità superiore a partire dal 61^{mo} utente servito e così via per i multipli di 60 (120,180,240,300 ecc.).
- Il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e nei limiti del possibile, vanno evitate sostituzioni nel corso dell'anno scolastico, se non effettuati di concerto con l'Amministrazione appaltante;
- L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento al fine di conoscere le peculiarità del servizio presso ciascun refettorio e di scongiurare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa;
- L'Impresa ha l'obbligo di sostituire immediatamente, anche per assenze di un solo giorno, il personale addetto al servizio nei plessi scolastici;

L'impresa dovrà mettere a disposizione del servizio continuativamente per 5 giorni alla settimana, per almeno 2 ore al giorno (si consiglia: 11.30 – 13.30), un Ispettore di zona, presente in città e pronto ad intervenire in caso di necessità (sempre reperibile telefonicamente in orario lavorativo) oltre che destinato a costituirsi principale punto di riferimento sull'andamento del servizio sia per l'utenza che per il Servizio comunale, preposto a sovrintendere sulla regolarità del servizio medesimo e alla verifica della qualità percepita del servizio, anche facendo compilare questionari di gradimento all'utenza, con modalità da concordare con i singoli Servizi.

Art. 73 – Disposizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro

Si rinvia a quanto specificato nell'art. 44 "Disposizione in materia di sicurezza e igiene del lavoro" del presente Capitolato d'appalto;

Art. 74– Applicazione sistema HACCP

Oltre a quanto specificato nell'art. 45 "Autocontrollo igienico - H.A.C.C.P." del presente Capitolato, l'Impresa è tenuta a porre in essere per il servizio di ristorazione scolastica, in ogni scuola servita, tutte le operazioni/attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) secondo quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 e dal D. Lgs. N. 193 del 06/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Devono essere previsti dei protocolli operativi delle operazioni di: somministrazione, pulizia e sanificazione ordinarie e straordinarie nei refettori, manutenzioni ordinarie di attrezzature e locali, secondo quanto richiesto nel presente Capitolato e dalla normativa vigente.

La relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune.

Art. 75 – Commissione Mensa

Per esprimere pareri ed avanzare proposte, in ordine allo svolgimento del servizio, al controllo sull'andamento dello stesso, alla revisione periodica dei menù ecc., è istituita una Commissione così composta:

- un rappresentante del Comune di Montebelluna che la presiede;
- un rappresentante dell'Impresa;
- una Dietista;
- un rappresentante per ogni plesso scolastico servito, dei genitori e degli insegnanti degli alunni che usufruiscono del servizio mensa, nominati dagli Organi Collegiali;
- un rappresentante del S.I.A.N. dell'Azienda U.I.s.s.;

La nomina della Commissione Mensa sarà effettuata con determinazione del Dirigente del Settore Economia e Welfare.

Le riunioni saranno convocate ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità con apposita lettera contenente l'ordine del giorno e inviata con un congruo anticipo; la riunione sarà valida anche in assenza parziale o totale di una o più componenti.

I Componenti della Commissione Mensa sono ammessi alla ispezione dei Refettori scolastici e del Centro di Cottura previa autorizzazione del Comune che a sua volta avviserà l'Impresa e concorderà tempi e modi per l'accesso conformemente alle prescrizioni di legge previste in materia di igiene.

Sono ammessi alle verifiche e alle visite dei refettori, nonché al consumo del pasto nel refettorio, i genitori interessati, previa autorizzazione del Comune che a sua volta avviserà l'Impresa e concorderà tempi e modi per l'accesso conformemente alla prescrizioni di legge previste in materia di igiene.

L'Impresa dovrà garantire per l'assaggio del pasto da parte dei soggetti ammessi alle verifiche/ispezioni nei refettori, n. 1 pasto gratuito al giorno in ciascun refettorio.

L'Impresa deve altresì fornire ai Componenti della Commissione Mensa e ai genitori autorizzati all'accesso nei refettori, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che saranno effettuati presso il Centro di cottura e nei Refettori nei quali l'Impresa svolge anche il servizio.

TITOLO IV

FORNITURA PASTI AGLI UTENTI DEL CENTRO DIURNO SOCIO-ASSISTENZIALE “CASA RONCATO” E DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE.

Art. 76 – Oggetto del Servizio

Le attività regolate dai successivi articoli riguardano il servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna di pasti mediante il sistema multiporzione presso il Centro diurno socio-assistenziale e ricreativo denominato “CASA RONCATO”.

Art. 77 – Tipologia dell'utenza, articolazione e calendario del servizio

Il servizio è rivolto agli anziani residenti nel territorio di Montebelluna, che vivono nel proprio domicilio e sono in carico al Servizio di assistenza domiciliare comunale e/o frequentano il Centro Diurno Anziani.

Il servizio richiesto prevede la fornitura giornaliera di pasti caldi, dal lunedì al sabato di ogni settimana, con esclusione dei giorni festivi, per circa 300 giorni annui di servizio.

Art. 78 – Ubicazione del centro diurno anziani e dimensione presunta dell'utenza

I pasti devono essere consegnati dall'impresa presso il Centro diurno socio-assistenziale denominato “Casa Roncato”, sito in Largo 10 martiri 2 a Montebelluna.

Il numero medio presunto di pasti giornaliero è di circa 55 ed il complessivo annuo è quantificabile in circa n. 17.000.

Il numero dei pasti riportato è puramente indicativo ed è stimato sulla base dei dati consuntivi dell'anno 2014, il Committente corrisponderà soltanto le spettanze relative ai pasti effettivamente consegnati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto

Art. 79 – Modalità di accesso al servizio.

La richiesta di accesso al Servizio dovrà essere presentata dall'interessato in forma direttamente all'Uffici Servizi Sociali del Comune.

L'ammissione al SERVIZIO PASTI compete all'Ufficio Servizio Sociale del Comune.

Art. 80 - Prenotazione dei pasti

Il numero dei pasti giornalieri da consegnare presso il Centro diurno sarà giornalmente e comunicato all'Impresa entro le 9,30 del giorno stesso di fornitura. Le modalità di trasmissione del numero dei pasti giornalieri verranno concordate tra il responsabile dell'Ufficio Servizi Sociali e l'Impresa con l'avvio del servizio.

Art. 81 – Tempi di consegna dei pasti.

I pasti devono essere consegnati dall'impresa presso il Centro diurno socio-assistenziale denominato “Casa Roncato”, sito in Largo 10 martiri 2 a Montebelluna, ogni giorno, dal lunedì al venerdì tra le ore 11,00 e le ore 11,15, il sabato ore 10,00 e le ore 10,15.

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

Art. 82 – Modalità di esecuzione.

I pasti dovranno essere forniti al Centro diurno in contenitori multiporzione.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65° fino alla somministrazione dei pasti.

Per i pasti freddi la temperatura non deve superare i + 10°.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox), chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le pietanze e per i contorni). Detti contenitori chiusi devono essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore. (allegato B al D.D.R.V n. 381 del 9 agosto 2007)

Il pane e la frutta dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Per i pasti consegnati giornalmente l'impresa emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

La consegna dei pasti dovrà avvenire ogni giorno, dal lunedì al venerdì tra le ore 11:00 e 11:15, il sabato tra le 10:00 e le 10:15.

Art. 83 – Oneri a carico dell'amministrazione (relativi alla fornitura di pasti agli utenti del servizio di assistenza domiciliare e del centro diurno socio-assistenziale di "Casa Roncato")

Esclusivamente in relazione alla fornitura di pasti agli utenti del servizio di assistenza domiciliare e del centro diurno socio-assistenziale di "Casa Roncato" sono a carico dell'Amministrazione:

- la porzionatura dei pasti in razioni individuali;
- la distribuzione e consegna a domicilio dei pasti agli anziani in carico al Servizio di Assistenza domiciliare;
- la somministrazione in struttura dei pasti agli anziani del Centro diurno;
- la pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali adibiti a cucina e sala da pranzo, come previsto dal Piano di autocontrollo aziendale (HACCP), nonché dei piatti, stoviglie e attrezzature in dotazione;
- il pagamento del corrispettivo dovuto in base al numero dei pasti forniti mensilmente. (Art. 8 – Corrispettivo dell'appalto e Art. 9 – Pagamento corrispettivi)

Art. 84 – Oneri a carico dell'Impresa. (relativi alla fornitura di pasti agli utenti del servizio di assistenza domiciliare e del centro diurno socio-assistenziale di "Casa Roncato")

Esclusivamente in relazione alla fornitura di pasti agli utenti del servizio di assistenza domiciliare e del centro diurno socio-assistenziale di "Casa Roncato" sono a carico dell'Impresa, oltre alla fornitura dei pasti, i seguenti oneri:

- la fornitura alla cucina del Centro diurno del necessario quantitativo di olio extra vergine di oliva, aceto, limone, formaggio grana, sale fino iodato per il completamento del condimento;
- la fornitura di bicchieri di plastica, stuzzicadenti, tovagliette e tovaglioli di carta in rapporto al numero di pasti serviti;
- il prelievo ed il lavaggio a somministrazione ultimata dei contenitori multiporzione e delle attrezzature utilizzate per il trasporto degli alimenti.

Art. 85 – Articolazione menu' e caratteristiche pasti.

Per ogni anziano fruitore del pasto, il menù tipo giornaliero dovrà essere strutturato come segue:

- Primo piatto
- Secondo Piatto
- N. 1 contorno crudo
- N. 1 contorno cotto
- frutta o yogurt
- pane (esclusi acqua e vino)

Non sono compresi nel menù né acqua minerale né vino.

I pasti dovranno corrispondere a quelli indicati nell'Allegato N. 6 "Tabella menù utenti del servizio di assistenza domiciliare e del centro diurno socio-assistenziale di "Casa Roncato" e nella quantità prevista nell'Allegato N.7 tabelle dietetiche utenti del servizio di assistenza domiciliare e del centro diurno socio-assistenziale di "Casa Roncato".

Il menù ruoterà in modo tale che dopo sei settimane si inizierà nuovamente dalla prima e dovrà tener conto comunque della stagionalità.

Innovazioni e modifiche al menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra l'Assistente Sociale referente per il Servizio Assistenza Domiciliare o suo delegato e l'Impresa.

Per tutti gli alimenti indicati nell'Allegato 1 del Capitolato "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" si richiedono prodotti di qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Art. 86 – Menu' alternativi.

Nei casi di necessità determinata da esigenze di indisposizione temporanea dell'utenza, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con l'Assistente Sociale referente per il Servizio Assistenza Domiciliare.

L'Impresa si impegna a predisporre menù alternativi qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno.

Altre variazioni del menù devono comunque essere di volta in volta concordate con l'Assistente Sociale referente per il Servizio Assistenza Domiciliare.

Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornaliere. In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata

con l'Assistente Sociale referente per il Servizio Assistenza Domiciliare, purchè equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Art. 87 – Campionatura rappresentativa del pasto.

L'Impresa è tenuta a conservare presso il Centro di Cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a +2°/+4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "alimenti appattati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso, con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

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

Art. 88 – Richiami

Per tutto quanto non espressamente richiamato nel presente Titolo, si fa riferimento ai Titoli I e II del presente Capitolato.

Art. 89 – Richiamo alla Legge vigente

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



CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI



INDICE

NORME GENERALI	1
FRUTTA E VERDURA	2
FRUTTA FRESCA-AGRUMI	3
VERDURE VARIE	4
CARNE BOVINA E SUINA	5
CARNI AVICUNICOLE	7
CARNI EQUINE	9
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	9
OLIO DI MAIS	10
ALIMENTI SURGELATI	10
PASTA, RISO, FARINE, PANE	11
CEREALI	14
LEGUMI SECCHI	15
SALUMI	15
PESCE	16
LATTE, YOGURT E BURRO	17
FORMAGGI	17
POMODORI PELATI BIOLOGICI	20
UOVA PASTORIZZATE INTERE	20
PRODOTTI ALIMENTARI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	21
ALTRI ALIMENTI	22



NORME GENERALI

Durante la lavorazione dei pasti le derrate devono essere quelle previste dal Committente nel presente documento "Capitolato derrate alimentari".

Sono esclusi dalle forniture oggetto del presente appalto, tutti i prodotti che segneranno sull'etichetta la presenza di cibi geneticamente modificati (L.R. 1 marzo 2002 n. 6).

In ottemperanza alla L.R. 25 luglio 2008 n. 7, si richiede che nella preparazione dei pasti siano utilizzati prodotti agricoli di origine regionale. Le derrate alimentari devono provenire preferibilmente da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

I prodotti biologici utilizzati per il confezionamento dei pasti del presente Capitolato dovranno avere le caratteristiche contenute nei Regolamenti CE n. 834/2007, n.889/2008, n.271/2010 e nel D.M.08/02/2010. I prodotti biologici devono arrivare nei magazzini nelle confezioni originali ed essere muniti di etichette che attestino la certificazione di prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del regolamento C.E.E. n. 2092/91.

Tutte le derrate alimentari, sia quelle a lunga conservazione che quelle più deperibili, devono essere di prima qualità o di qualità extra. Il Committente, disporrà prelievi ed analisi sulle derrate utilizzate per la confezionatura dei pasti per accertare i requisiti organolettici e di idoneità alla confezionatura dei pasti stessi secondo i criteri dietetici fissati e a quelli qualitativi più specificatamente in prosieguo indicati. Il Committente può richiedere la immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, ad un esame sommario, ed in attesa di esame specifico, non idonee.

L'Impresa dovrà fornire, per ogni prodotto richiesto la relativa scheda merceologica ove risultino chiaramente indicati: ingredienti, standard batteriologico, conservanti, modalità di conservazione, analisi chimica ed ogni altra informazione prevista per legge. Inoltre dovranno essere fornite le informazioni sull'etichettatura dei prodotti allergenici, in ottemperanza al D.Lgs 08.02.2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

Qualora, su richiesta del Committente o per la realizzazione dei menù speciali, la ditta dovesse utilizzare dei prodotti le cui caratteristiche merceologiche non sono esplicitamente descritte nel suddetto capitolato, è tenuta anticipatamente a fornire le schede tecniche di suddetti prodotti e tutte le informazioni necessarie al Committente per valutarne le caratteristiche qualitative e dunque il loro possibile impiego per il confezionamento dei pasti.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (Regolamento UE 1169/2011), non presentare etichette incomplete o non in lingua italiana.

Gli alimenti conservati presso il centro di cottura devono essere mantenuti nella loro confezione originale, quelli pronti al consumo vanno forniti presso le scuole o la casa di riposo, nella loro confezione originale, sigillata e regolarmente etichettati.

Gli imballaggi dovranno rispettare le norme dettate dalle disposizioni vigenti in materia sia in ambito comunitario che nazionale e locale. Ogni confezione dovrà contenere prodotti della stessa qualità e varietà; in particolare per i prodotti in cassetta come la frutta e/o la verdura, dovranno essere di grandezza omogenea, disposti a strati ordinati. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore o diversi da quelli visibili in superficie. I prodotti non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

La ditta fornitrice, anche quando non produttrice diretta delle confezioni fornite, sarà ritenuta responsabile del mancato rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni indicate.

Per tutti i prodotti biologici non menzionati nel prosieguo si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

I prodotti indicati nel presente Capitolato e utilizzati per il confezionamento dei pasti del giorno, dovranno avere una vita commerciale residua non inferiore al 40 % della "shelf-life" del prodotto stesso, salvo diversa specifica indicazione.

E' facoltà del Committente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico microbiologici sulla merce/sui pasti consegnati e sui pasti speciali forniti per verificarne la conformità con le diete speciali prescritte/richieste, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia e nello specifico:

- Carni fresche (bovine, suine, equine, avicuniole)



Controllo chimico per sostanze ormonali e medicamentose e microbiologico completo (carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).

- ·Pesce surgelato o congelato
Controllo chimico per ricerca amine biogene e istamina e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- Prodotti animali stagionati
Controllo chimico per ricerca nitriti e nitrati e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- Prodotti a base di latte
Controllo chimico per ricerca micotossine e controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- Uova e prodotti a base di uova
Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- Ortaggi e frutta
Controllo chimico per residui di prodotti fitosanitari e controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- Pasti relativi a diete speciali (es. pasti celiachia)

Le relative spese, fino ad un massimo di cinque controlli analitici completi/anno per ciascuno dei prodotti alimentari oggetto del presente appalto sono a carico della ditta fornitrice.

In caso di non conformità la ditta si impegna a sostenere le ulteriori analisi che il Committente riterrà di effettuare per verificare la rispondenza.

FRUTTA E VERDURA

PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Le forniture di prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni biologiche, ciò da coltivazioni effettuate nel rispetto delle norme vigenti, in materia di produzione agricola con metodo biologico e prodotti vegetali non trasformati.

La fornitura di prodotti ortofrutticoli a coltivazione biologica nelle quantità richieste, deve avvenire in confezioni originali regolarmente etichettate secondo la normativa vigente.

La ditta fornitrice deve osservare la corretta etichettatura degli imballaggi con indicazioni che rispettino quanto previsto dalle norme vigenti in materia, così come l'idoneità dei materiali e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, nonché l'idoneità/autorizzazione dei mezzi di trasporto, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

PER I PRODOTTI NON BIOLOGICI

La qualità della frutta da consegnare è quella definita dalle norme vigenti in materia come di "qualità extra" o "prima qualità" e cioè prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata e devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo; in ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;



- d) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc., essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni con cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- e) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- e) essere omogenei ed uniformi, nel caso di prodotti sfusi la differenza di calibratura non dovrà essere superiore al 20% tra il pezzo più grosso e quello più piccolo;
- f) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

La frutta dovrà variare in base alla disponibilità stagionale.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei requisiti in seguito elencati.

FRUTTA FRESCA - AGRUMI

La frutta fresca e gli agrumi da somministrare devono essere di selezione accurata ed esenti da difetti. Devono essere di filiera italiana, ovvero coltivati, confezionati e distribuiti in Italia (fatta eccezione per le banane). Saranno eccezionalmente accettati prodotti di filiera comunitaria solo in caso di temporanea difficoltà di reperimento del prodotto sul mercato e previa autorizzazione del Committente. Inoltre debbono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
 - b) aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo;
 - c) essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
 - e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso rialzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- In particolare:

Mele BIOLOGICHE e Pere: devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché, la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non devono essere grumose. Il calibro minimo non deve essere inferiore alle seguenti misure: mele - cm 6,5; pere - cm 6, il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 gr. ed in ogni caso, non superare i 180 gr.

Pesche: (varietà a pasta gialla e bianca) : il calibro minimo non deve essere inferiore a cm 6 ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 gr.

Uva: deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

Banane: la polpa dev'essere soda e pastosa. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di immaturità).

Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere".

La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio-maggio.

Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere". La grammatura deve essere compresa nei limiti di 60/70 gr.

Susine e Prugne: devono essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto.



Agrumi: gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa n, gonfia n, distaccata dagli spicchi e n, deformata. Non devono portare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitarie. I calibri minimi saranno i seguenti: arance - cm 6,5; limoni - cm 5; mandarini - cm 5. In ogni caso il peso delle arance non dovrà superare i 180 gr.

Angurie: dovranno presentarsi ben conformate, di pezzatura calibrata, medio grossa, non sfaldate all'interno e con polpa ben colorita e zuccherina.

Meloni: (tipo *pachino*) dovrà trattarsi di meloni retati o lisci di prima qualità. La polpa deve essere saporita, profumata e priva di alterazioni.

VERDURE VARIE

La ditta è tenuta a fornire, su richiesta del Committente, qualsiasi tipo di verdura o ortaggio di stagione, senza maggiorazione alcuna.

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata ed esenti da difetti; devono essere di filiera veneta o italiana (ovvero coltivati, confezionati e distribuiti in Veneto o in Italia). Saranno eccezionalmente accettati prodotti di filiera comunitaria solo in caso di temporanea difficoltà di reperimento del prodotto sul mercato e previa autorizzazione del Committente. Devono inoltre:

- a) corrispondere, ove specificato, alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- b) appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- c) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- d) essere fresche ed omogenee per maturazione e non in scatola o barattolo;
- e) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- f) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, i caratteri organolettici delle verdure e degli ortaggi;

In particolare:

Patate BIOLOGICHE (comuni o novelle) devono avere il peso minimo di gr.60 e massimo di gr.270, devono possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. Sono escluse dall'utilizzo le patate che presentino tracce di verde (solanina) di parassitari, di virosi, e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere lisce intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute, sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1 al massimo per le radici di carote, la cui lunghezza non superi gli 8 cm e di cm 2 per lunghezze superiori. Il calibro minimo rilevato nella sezione massima e fissata in 20 mm. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). Devono essere inoltre resistenti e compatti.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo anche immediato.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori o sapori estranei, di sviluppo sufficiente ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 200.



Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra.

Insalata: (varietà Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Veronese, di Treviso, Radicchio Variegato, Lattuga a cappuccio e iceberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate Riccia e Scarola di origine "non biologica", devono essere sufficientemente mondate di foglie verdi; devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

Cavolfiori: Dovranno avere le infiorescenze resistenti, compatte e ben formate, bianche o bianco avorio, esenti da danni da roditori. Sono tollerate leggere alterazioni causate dal gelo e lievi screpolature o lesioni.

Dovrà trattarsi di:

- cavolfiori defogliati p.v.n. I°, cioè prive di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido intere e aderenti alla infiorescenza

cavolfiori coronati p.v.n. I°, o semidefoliati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente l'infiorescenza, le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo 3 cm sopra l'infiorescenza, il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Finocchi: Di prima qualità del peso unitario da 400 a 500 grammi, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo, le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. È tollerata la presenza di lievi lesioni cicatrizzate e leggere ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale del prodotto.

CARNE BOVINA E SUINA

A) CARNE BOVINA

Le carni bovine dovranno essere fresche. Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE vigenti in materia e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine devono provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore ai 2 anni, **Cat. A** oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito **Cat. E, nati, allevati e macellati sul territorio italiano** - saranno eccezionalmente accettati prodotti di nascita comunitaria, ma solo in caso di temporanea difficoltà di reperimento del prodotto sul mercato e previa autorizzazione del Committente - appartenenti per caratteristiche qualitative ai vitelloni di I qualità ed inquadrabili nelle seguenti categorie e classi:

Classe di appartenenza: A -: Carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni oppure da carcasse di animali femmine che non hanno partorito Cat.E.

Classe di conformazione: R – Buona – Profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono: coscia ben sviluppata con fesa interna (scannello) che deborda leggermente sulla sinfisi ischio pubica e fesa esterna (girello e scamone) leggermente arrotondati, spalla con tagli anatomici del girello, copertina del fesone arrotondati.

Classe di stato di ingrassamento : 2 o 3

La lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 8 giorni e non oltre 15 giorni dalla macellazione.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature:

- bollo CEE e n. riconoscimento veterinario
- marchio C.I. (Carni Italiane)
- n. e categoria di classificazione
- classe di conformazione
- classe di ingrassamento

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in stabilimenti abilitati CEE e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri



microbiologici e chimici delle produzioni secondo le norme vigenti in materia; a richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.

A richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10(6) ufc/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5x10(4) ufc/g;
- lysteria monocytogenes: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g.;

Le carni, ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

Le carni dovranno essere consistenti, elastiche e succose, di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine ed il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

B) CARNE SUINA

Le carni fornite dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio italiano - saranno eccezionalmente accettati prodotti di nascita comunitaria, ma solo in caso di temporanea difficoltà di reperimento del prodotto sul mercato e previa autorizzazione del Committente - e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito dalle norme vigenti in materia in particolare per quanto riguarda il divieto dell'impiego di estrogeni. Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

La carne richiesta dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come lombo disossato (filoni) e non disossato taglio Bologna.

Le carni, fresche, dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni secondo le norme vigenti in materia. A richiesta del Committente l'Impresa dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.

A richiesta del Committente l'Impresa dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10(6) ufc/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5x10(4) ufc/g;
- lysteria monocytogenea: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g.

INDICAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO

I prodotti sottovuoto al momento della consegna non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore. Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);



- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- termine minimo di conservazione;
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento secondo le norme vigenti in materia;
- etichettatura secondo la normativa vigente;

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura da 0°C a + 4°C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

CARNI AVICUNICOLE

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati sul territorio italiano - saranno eccezionalmente accettati prodotti di nascita comunitaria, ma solo in caso di temporanea difficoltà di reperimento del prodotto sul mercato e previa autorizzazione del Committente. La macellazione dovrà essere non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. Le carni dovranno provenire da animali allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie), in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.

I tagli richiesti, in conformità al regolamento CEE vigenti in materia dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:

I Petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), peso compreso tra i 300 e i 500 gr, dovranno essere di prima qualità.

Cosce di pollo o fusi, fuselli o perine peso uniforme compreso tra 130 e 150 g;

Petto o Fesa di tacchino (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) peso sui 1.000-1.100g e sui 3.300g. per pollo e tacchino rispettivamente;

Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

Salamella di tacchino e pollo: deve essere composta di polpa di pollo e di tacchino finemente tritata, deve essere di recente insaccatura, opportunamente raffreddata e sgocciolata ed assolutamente priva di strutture cartilaginee di alcun tipo. Il tenore di grasso deve essere il più basso possibile. Non dovrà contenere coloranti.

Il prodotto deve possedere sapore e odore gradevole e rispettare tutti i parametri igienici, microbiologici e merceologici previsti per legge. Le confezioni non devono contenere liquidi.

Rotolo di tacchino: realizzato con il petto e la coscia disossata; completamente privo di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

Le carni dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti in materia.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'amministrazione comunale la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli e dalla quale risulti che:

- **i parametri chimici riferiti** a residui di farmaci, contaminanti ambientali sostanze ormonali e antiormonali, rilevati a campione sulle partite di carne da cui derivano le carni oggetto della fornitura, sono ricompresi entro i limiti previsti dalla normativa vigente;

- **i parametri microbiologici** non superano i seguenti limiti massimi:
carica batterica mesofila totale in superficie: 10(6) ufc/cm²



carica batterica mesofila totale (in toto): 5×10^4 ufc/g

Listeria monocytogenes: assenti in 25 g

Salmonella spp: assenti in 25 g.

Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno o sottovuoto.

Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati.

Sulle singole confezioni, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

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

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a $+3^{\circ}\text{C}$) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

CARNI EQUINE

Le carni equine devono essere di animali di provenienza nazionale (italiana) - saranno eccezionalmente accettati prodotti di nascita comunitaria, ma solo in caso di temporanea difficoltà di reperimento del prodotto sul mercato e previa autorizzazione del Committente - conformi alla normativa CEE vigente, e dovrà essere specificata la provenienza e l'allevamento.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente in materia.

Le carni devono inoltre sottostare alle normative vigenti in merito ai controlli per la trichinosi: deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

I limiti microbiologici superficiali su una campionatura che presenti il 5% della fornitura, devono essere i segg:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| • Carica mesofili aerobi totali | inferiore a 10^6 ufc/g |
| • Coliformi totali | inferiore a 2×10^2 ufc/g |
| • Streptococcus faecalis | inferiore a 10^3 ufc./g |
| • Staphylococcus aureus | assente in 25 g |
| • Salmonella | assente in 25 g |
| Listeria monocytogenes | assente in 25 g |

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni dovranno presentare colore rosso acceso, aspetto vellutato, grane molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamenti derivanti da trascinamento al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, con temperature durante il trasporto non superiori ai 7°C . e al momento della consegna non superiori ai $+10^{\circ}\text{C}$.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. PRODOTTO DA MISCELE DI OLI DI OLIVA COMUNITARI.

L'olio extravergine di oliva fornito deve rispondere ai requisiti richiesti dalle norme vigenti. L'olio dovrà essere mantenuto sia presso il centro di cottura che nelle sedi terminali nella sua originaria confezione.

Deve essere di produzione comunitaria ovvero il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva ottenuto da miscele di oli di oliva comunitari".

Non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio extravergine di oliva. Deve essere ottenuto con spremitura meccanica dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici o sofisticazioni (secondo la disciplina vigente in materia); dovrà aver subito soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.

L'olio extra vergine di oliva non dovrà superare l'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna e massimo 20 meq/Kg di perossidi. Deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva, sia le caratteristiche fissate dalle Norme Italiane per il Controllo dei grassi e derivati (N.G.D.). Saranno esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte a indicare la presenza di olii estranei ovvero olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

OLIO DI MAIS

Deve essere ottenuto da semi di mais. Deve corrispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dal RDL n. 2033 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il prodotto deve essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

Deve avere le seguenti caratteristiche: colesterolo (percentuale degli steroli): max 0,5%; rancidità (kreiss): assente, acidità libera (in acido oleico): max 0,5%; numero di perossidi (meq O₂/Kg): max 10.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto dal D.L. 109 del 27/01/1992 e successive modificazioni ed integrazioni. Confezione da lt. 1 e da lt. 5.

ALIMENTI SURGELATI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Pertanto la confezione:

- dovrà portare ben chiara la dicitura «surgelato» e assicurare la massima protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto
- dovrà proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche
- impedirne il più possibile la disidratazione
- sulle confezioni deve essere riportata la denominazione di vendita, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice o confezionatrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, la data di confezionamento, il termine minimo di conservazione e le modalità di conservazione secondo la normativa vigente

I prodotti devono giungere al centro di cottura in perfetto stato di surgelazione: lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali.

I prodotti dovranno essere preparati preferibilmente in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in ottimali condizioni igieniche. Il prodotto non dovrà aver mai subito interruzioni della catena del freddo, quindi



non deve evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (cristalli di ghiaccio sulla parte esterna); inoltre non dovrà presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo. I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti surgelati dovranno garantire la conservazione alla temperatura prevista pari a -18°C . I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE ai sensi della normativa vigente.

VERDURE SURGELATE

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO_2 (Circolare del Ministero della Salute n° 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve apparire spappolato ed il calo di peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo.

Le verdure richieste sono: spinaci, fagiolini, piselli, broccoli, cavolfiori, biette ed erbe, carciofi (cuori o fondi), funghi (misti o porcini), dadolata di verdure, e ,qualora non siano reperibili freschi, come specificato nella Parte Generale del presente capitolato, carote e zucchine, finocchi.

PESCE SURGELATO

Dovrà rispondere ai requisiti di legge.

Allo scongelamento dovrà avere una consistenza simile al pesce fresco di partenza ed essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

La glassatura, quando prevista, non dovrà superare il 10% del peso del prodotto e dovrà essere indicata sull'imballaggio.

I prodotti, se confezionati in filetti, dovranno essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e diliscati. Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili non dovrà superare la quantità di 0,5 ppm per tutte le specie, con esclusione del palombo ed halibut per i quali il limite è di 1 ppm.

Il valore ABVT (azoto basico totale) non dovrà superare il limite di 25 ppb per tutte le specie e di 35 ppb nella platessa.

LIMITI CHIMICI

Acidità	pH < 8
TMA (Trimetilammina)	15 - 30 mg/100 g
TBA (Ac. Tiobarbiturico)	15 - 30 mg/100 g

Per alcune tipologie di pesce si richiedono specie specifiche individuate dal loro nome latino pertanto:

- con la definizione MERLUZZO si richiedono: *Gadus Morhua*, *Merluccius hubbsi*, *Theragra chalcogramma*;
- con la definizione NASELLO si richiedono: "*Merluccius Capensis* o *Paradoxus*;
- con la definizione HALIBUT si richiede : *Hippoglossus Hippoglossus*;
- con la definizione SALMONE si richiede : *Salmo Salar*;
- con la definizione SOGLIOLA si richiede : *Pegusa Impar*
- con la definizione PALOMBO si richiede: "*Mustelus Mustelus*",

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Sull'imballaggio, oltre a quanto previsto per legge, dovrà essere indicato il nome latino che dovrà corrispondere con il prodotto richiesto se specificato. Durante l'intero periodo della fornitura la ditta aggiudicataria dovrà disporre dei certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera, nonché, per i prodotti nazionali, del documento commerciale di accompagnamento riportante gli estremi del numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione.

PASTA PER LASAGNE SURGELATA

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

PASTA SFOGLIA SURGELATA



Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti, né grassi idrogenati. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o margarina, acqua e sale. Può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti.

CREPES AL NATURALE SURGELATE

Crepes per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente con latte, farina, uova, sale e/o zucchero. Dovrà avere la caratteristica forma rotonda. Non dovrà presentare colorazioni anomale.

PASTA, RISO, FARINE, PANE

LA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

La pasta alimentare deve essere confezionata con semola di grano duro e presentare tutte le caratteristiche indicate per tipo "0" dall'art. 29 della legge 4/7/1967, nr. 580 e dalla legge 8/6/1971, nr. 440 e successive modificazioni ed integrazioni. Deve rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

umidità massima	12,50%
ceneri su sostanza secca	min. 0,70% - max. 0,90%
cellulosa su sostanza secca	min. 0,20% - max. 0,45%
sostanze azotate su sostanza secca	min. 10,50%
acidità massima	gradi 4 su 100 parti di sostanza secca

La pasta dovrà essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri e dovrà avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- perfetto stato di conservazione
- odore e sapori tipici
- aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea
- la pasta dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti circa, senza spaccarsi o disfarsi, diventare collosa od intorpidire sensibilmente l'acqua
- assenza di odori di stantio o muffe, tracce di tarne o ragnatele, sapore acido, piccante o altrimenti sgradevole
- assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi e punti neri
- non dovrà essere alterata, avariata o colorata artificialmente
- dovrà essere immune da infestazione da parassiti o insetti
- qualora fosse rimossa non dovrà lasciare cadere polvere o farine

La pasta viene utilizzata per la ristorazione in legume trasportato caldo.

I formati richiesti sono:

- pasta lunga, pasta corta, pastine

Per ogni tipo di pasta è richiesta quindi una dichiarazione di adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve venire utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

1) caratteristiche merceologiche delle paste cotte:

- tempo di cottura
- presa, cioè aumento in peso durante la cottura e all'esatto tempo di cottura (volume o peso apparente)
- grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura
- capacità di trattenere i condimenti

2) caratteristiche merceologiche delle paste alimentari cotte sottoposte a tempo di sosta:

- disfacimento residuo per effetto della sosta
- consistenza dopo il tempo di sosta
- La pasta deve essere contenuta in confezioni originali chiuse e munite di sigillo della ditta produttrice, e comunque conformi a quanto stabilito dal D.M. 18.6.1979 e D.L. nr. 108 del 25/1/1992 e successive modificazioni ed integrazioni per le confezioni per alimenti, del peso netto di Kg. 10/15 cadauna.

Potrà anche essere richiesta la fornitura di pasta integrale biologica o di pasta semintegrale biologica.

PASTA ALL'UOVO

Dovrà invece corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia. In particolare dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g. 200 di uova per ogni Kg. di semola.

RISO

Il prodotto deve essere conforme dunque a quanto disposto dalle normative vigenti in materia.



Il riso delle diverse varietà appartenenti ai gruppi: comune o originario; semifino; fino; superfino o "parboiled", che non scuoce, dovrà essere :

- fresco di pila, secco sulla buona media dell'annata
- in stato di perfetta conservazione, in grani interi, pressoché conformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità
- avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa
- essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, violati, ambrati, rotti, ecc.)
- indenne da larve, insetti, corpi estranei generici e semi infestanti
- strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee
- deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma
- l'umidità non deve essere superiore al 15,0 - 15,5% .

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti :

- tempo di cottura
- resa di cottura in volume
- consistenza all'esatto tempo di cottura

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento interno né rotture.

LA FARINA DI GRANO TENERO

Deve intendersi quella di grano tenero di tipo "00" contenente umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate dalla normativa vigente.

Le confezioni dovranno essere integre, senza difetti o rotture, e dovranno riportare le indicazioni previste per legge.

FARINA DI MAIS

Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Non deve contenere parassiti animali, invasione di crittogame o sostanze che ne alterano le caratteristiche organolettiche.

Le confezioni dovranno essere integre, senza difetti o rotture, e dovranno riportare le indicazioni previste per legge.

CRACKER NON SALATI IN SUPERFICIE

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 23.06.1993, n. 283, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

Non saranno accettati prodotti in cui figurino tra gli ingredienti oli vegetali non specificati, olio di palma, olio di cocco, oli vegetali idrogenati. Saranno da preferire i prodotti con olio extra vergine di oliva.

FETTE BISCOTTATE NON ZUCCHERATE

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 23.06.1993, n. 283, sue modifiche ed integrazioni. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Potranno essere prodotte con farina bianca o integrale.

Non saranno accettati prodotti in cui figurino tra gli ingredienti oli vegetali non specificati, olio di palma, olio di cocco, oli vegetali idrogenati.

Per la fornitura come eventuale merenda, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

GRISSINI

Devono essere prodotti in conformità all'art.6 del DPR 502/98 e s.m.i.. E' denominato grissino: "il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare".

Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

Non saranno accettati prodotti in cui figurino tra gli ingredienti oli vegetali non specificati e grassi animali. Saranno da preferire i prodotti con olio extra vergine di oliva.

Potranno essere richiesti anche grissini all'acqua stirati a mano, senza aggiunta di coloranti e grassi.

Il prodotto deve essere fornito in monoporzione da 12 gr.e le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate.



PASTE RIPIENE

Di preferenza, le paste ripiene dovranno essere fresche, in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva (D.P.C.M. n.311/97 e successive modificazioni ed integrazioni). Dovranno contenere ripieni di verdura e latticini. Dovranno garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzatura o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.

Il prodotto da utilizzare deve essere sigillato nella sua confezione originale, non precedentemente manomessa o aperta. Non sono ammessi avanzi sfusi o successivo riutilizzo del prodotto.

GNOCCHI DI PATATE

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, zucca, ecc. Devono essere a base di patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero "00", sale e acqua. Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione e confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva secondo le norme vigenti in materia. Dovranno garantire una buona tenuta alla cottura, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.

Il prodotto da utilizzare deve essere sigillato nella sua confezione originale, non precedentemente manomessa o aperta. Non sono ammessi avanzi sfusi o successivo riutilizzo del prodotto.

GNOCCHI DI SEMOLINO

Dovranno essere prodotti con farina di grano duro, avere forma ed aspetto tipici, essere privi di corpi estranei o impuri e presentarsi, dopo la cottura, di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

PIZZA MARGHERITA

Prodotto di farina tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno e alloggiata in teglie "gastronom" di acciaio inox.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", mozzarella di latte vaccino senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio di oliva (nell'impasto), malto, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva nel condimento.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con eventuale utilizzo di base congelata/surgelata o refrigerata e priva di qualsiasi additivo;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

PASTA PER PIZZA

Prodotto fresco o surgelato di sfarinati di grano, acqua, lievito, malto, sale. L'unico grasso impiegato potrà essere l'olio di oliva. Non deve contenere additivi.

Se confezionata, le confezioni devono essere chiuse, prive di difetti e riportare tutte le indicazioni previste da D.L. del 27 Gennaio 1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

PANE COMUNE, INTEGRALE O SPECIALE CON FARINE DI ALTRI CEREALI.

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580, dal D.M. 5 febbraio 1970 e dal DPR 187 del 9.2.2001 e successive modificazioni ed integrazioni con particolare riguardo al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Il pane, ottenuto con farine di grano tenero tipo "0", dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29% e dovrà essere fornito nelle pezzature richieste. Potrà essere richiesto anche pane integrale o pane speciale con farine di altri cereali e/o legumi. Il pane integrale dovrà essere ottenuto con farina integrale e non da farina con l'aggiunta di crusca.



Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole; l'aroma e il sapore dovranno essere quelli caratteristici e gradevoli; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida.

Il pane dovrà essere fresco di giornata. Non verrà accettato pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ben puliti di materiale lavabile dichiarato adatto ad alimenti e con adeguata copertura igienica.

CEREALI

Saranno privilegiati i cereali coltivati con sistemi di «lotta biologica guidata ed integrata» purché certificati da Enti pubblici e da organismi privati legalmente riconosciuti. E tra questi:

FARRO

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e da alterazioni di tipo microbiologico; deve rispondere ai requisiti della Legge vigente in materia.

Sottoposto a processo di calibratura, ventilazione, spazzolatura e selezione. Le granelle devono avere aspetto uniforme e devono essere integre e pulite.

Deve essere conservato in ambiente fresco ed aerato, con temperatura non oltre i 17°C e umidità relativa del 65%, preferibilmente al buio. Le confezioni, di peso non superiore ai 5 Kg, non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente alla normativa.

ORZO PERLATO

Orzo mondato del tipo H Vulgare.

Il prodotto, ai sensi della vigente in materia, non dovrà contenere larve, insetti e loro frammenti né presentare corpi estranei generici e semi infestanti.

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita, colore giallo paglierino

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27/01/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

COUS-COUS PRECOTTO

Prodotto con farine di grano duro, indenne da parassiti e non deve contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre.

LEGUMI SECCHI

Dovranno essere di prima scelta, di raccolto non superiore ad un anno ed in ottimo stato di conservazione; devono presentarsi senza macchie, punteggiature nere, essere immuni da parassiti, privi di muffe e terrosità o corpuscoli. Dovranno avere pezzatura omogenea ed essere essiccati uniformemente.

Le qualità da fornire saranno le seguenti:

- fagioli
- piselli
- lenticchie
- ceci

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO PARMA "DOP" o SAN DANIELE "DOP"

Il prosciutto dovrà possedere i requisiti di produzione, di identificazione e qualificazione previsti dalla Legge 13 febbraio 1990, n. 26 di tutela della denominazione di origine, dal D.M. 15.2.930 n. 253 e dal D.M. 13.10.98 (Istituzione del D.O.P.) e successive modificazioni ed integrazioni. Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro riportante in etichetta le diciture di legge.

Dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di puro suino, nato, allevato e macellato in Italia. Le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere:

- peso non inferiore a kg 7,5 e non superiore a 9 kg, disossato, stagionatura minima 14 mesi (farà fede il contrassegno individuante la data di produzione come da Ordinanza Ministeriale 14/2/1968);



- colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- esente da difetti esterni ed interni.

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

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro riportante in etichetta le diciture di legge. Dovrà avere l'etichetta con indicato "Prosciutto di Parma DOP" "Prosciutto San Daniele DOP" seguito dalla dicitura il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore e del venditore la sede dello stabilimento di confezionamento, il peso netto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione, la indicazione del lotto.

PROSCIUTTO COTTO

Dovrà essere di prima qualità, dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del peso compreso fra 6 e 8 Kg. I prodotti dovranno inoltre essere processati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.L. 537/92 e successive modifiche e integrazioni.

Dovrà avere cottura uniforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni anche lievi di fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti, né caseinati, né proteine del latte.

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

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro che riporti in etichetta quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni.

SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

Deve essere un prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione, come da modifiche riportate sulla GURI n°251 del 6 ottobre 2000 e iscritto nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n° 1107/96.

Caratteristiche organolettiche:

- colore esterno: marrone;
- colore al taglio: rosso con parte in bianco rosato;
- odore: affumicato, aromatico e gradevole;
- gusto: caratteristico, intenso, saporito.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche :

- proteine totali: min. 20%;
- rapporto acqua/proteine: max. 2,5;
- rapporto grasso/proteine: max. 2,0;
- cloruro di sodio: max. 5%
- potassio nitrato: < 150 mg/kg
- sodio nitrato: < 50 mg/kg

Caratteristiche microbiologiche

- Carica batterica mesofila a norme uni-iso 4833 (1988) inclusi fermenti lattici $\leq 1 \cdot 10$ alla settima unità formati colonia/grammo.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Deve essere un prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione e iscritto nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n° 1263/96.

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni.

Il prodotto deve avere consistenza soda, elastica e di forma vagamente cilindrica; al taglio deve essere compatto e assente da fenditure. Colore rosso, uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, bianco per la parte grassa. Profumo delicato e leggermente aromatico. Gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido. CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE Umidità t.q. max 65% Grasso: max 7% Ceneri: min. 4% Cloruro di sodio: max 5% Proteine: min. 3 0%.

FESA DI TACCHINO ARROSTO (PROSCIUTTO DI TACCHINO)



Affettato di petto o fesa di tacchino, cotto al forno, dorato all'esterno. Deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne essiccate. Non deve contenere polifosfati, glutine e glutammato monosodico. Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto della normativa vigente.

PORCHETTA TREVIGIANA DI PURO SUINO

Deve essere prodotta con carne di puro suino, completamente disossata e sottoposta a cottura omogenea ed adeguata. Ogni pezzo deve essere confezionato sottovuoto. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato, perdite di grasso o gelatine; la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiatura, alveolatura o altri difetti; l'aroma non deve essere eccessivamente speziato.

Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto della normativa vigente.

PESCE

PESCE FRESCO

Il pesce fresco di acqua dolce e/o salata dovrà possedere le seguenti caratteristiche generali:

- prodotto di provenienza nazionale od estera accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle
- odore tenue
- aspetto brillante e riflessi iridescenti
- corpo con consistenza soda ed elastica
- pelle tesa ed unita
- carne solida, bianca o rosea, con riflessi madreperlacei
- costole e colonna vertebrale aderenti alla carne
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici o aver subito fenomeni di scongelamento
- Il pesce fresco dovrà essere perfettamente diliscato e toelettato.

HAMBURGER DI TROTA

Hamburger freschi di trota a base di filetti freschi di trota iridea salmonata spellati e macinati. Non devono essere presenti né conservanti, né coloranti. La percentuale minima di trota dovrà essere del 70%. Non dovranno essere aggiunti grassi diversi da olio di oliva, olio di girasole o olio di mais.

Il peso medio di un singolo hamburger dovrà essere di 100 - 110 g.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera in olio di oliva. Confezionato in scatole di banda stagnata.

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" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Caratteristiche qualitative del prodotto :

- Il sale aggiunto non dovrà essere superiore all'1,5-2%
- di gusto delicato
- di consistenza soda ma tenera
- di colore omogeneo
- compatto e non sbriciolato: non devono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%
- privo di parti estranee e acqua e di conservanti

Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. In particolare il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Reg. CE n° 1831 /2003 del 19 dicembre 2006 e s. m.



SGOMBRO

Filetti di sgombro preferibilmente portoghese all'olio di oliva, senza conservanti, confezionato in conformità alle leggi vigenti.

Caratteristiche qualitative del prodotto:

- poco salato
- di gusto delicato
- di consistenza soda ma tenera
- di colore omogeneo
- compatto e non sbriciolato
- privo di parti estranee e acqua e di conservanti

Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

LATTE, YOGURT E BURRO

LATTE

Dovrà essere di vacca parzialmente scremato/intero a lunga conservazione, avente le caratteristiche indicate dal R.D. 9/5/29 n.994 e successive modificazioni ed integrazioni, fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare.

BURRO

Dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno.

La percentuale di grasso non dovrà essere inferiore all'87%.

Non dovrà contenere additivi.

YOGURTH BIANCO E ALLA FRUTTA

Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus". Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti e addensanti.

Relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

Il pH dovrà essere compreso tra 3,5 e 4.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0° C e + 4° C oltre a tutte le altre condizioni previste dalle norme vigenti in materia.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con adeguate tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme vigenti.

I formaggi non devono presentare alterazioni interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

La scheda tecnica dovrà riportare le seguenti informazioni :

- tipo di formaggio
- nome del produttore
- luogo di produzione
- nome del venditore
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto delle normative vigenti;
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi dovranno possedere le seguenti caratteristiche :

- devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino, fresco, di prima qualità, esente da difetti , alterazioni , sofisticazioni ed adulterazioni;
- essere forniti sempre a giusta maturazione e perfetto stato di conservazione;
- essere forniti a peso netto;
- risultare esenti da difetti o alterazioni, anche incipienti , sia della crosta che della pasta (gonfiature, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale, ecc.);
- risultare prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e disposizioni igienico-sanitarie vigenti in materia;



- i formaggi anche se stagionati , devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino
- non dovranno contenere polifosfati E 450 o altri additivi chimici non previsti dalla legge;
- non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari , né colorati all'interno ed all'esterno;
- non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi
- devono essere prodotti in ambito nazionale e da materie prime nazionali;
- la fornitura si intende, ove possibile, in confezione originale monoporzione nelle grammature indicate (rif. Tabelle dietetiche);

Viene richiesta la fornitura dei seguenti formaggi:

MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata.

Ingredienti :

- latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione e privo di conservanti.

Requisiti richiesti :

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%
- non presentare macchie o colore giallognolo
- avere sapore gradevole , non acido e tipicamente burroso
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria , immerse in latte allo stato liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate etichettate secondo la normativa vigente.

Il prodotto deve essere confezionato in confezioni chiuse sigillate in liquido di governo per il prodotto da consumare fresco o sottovuoto per il prodotto (in filone) eventualmente destinato alla preparazione della pizza.

GRANA PADANO DOP

Caratteristiche: formaggio a denominazione di origine protetta L n° 1269 del 30 Ottobre 1955, Reg. CE n°1107/96 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale; proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento.

Prodotto di prima scelta, di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale.

Forme sia intere che frazionate devono riportare impresse sulla crosta o in etichetta la denominazione di origine

Il prodotto deve essere consegnato in pezzature secondo richieste, debitamente confezionato sottovuoto ed etichettato. Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla L. n° 283 del 30 Aprile 1996, D.L. n° 327 del 26 Agosto 1980, D.P.R. n° 777 del 23 Agosto 1982, D.L. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi; devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Devono essere accompagnati da un documento dove figuri la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

CRESCENZA – CASATELLA - STRACCHINO

Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato senza aggiunta di agenti antimicrobici .

Ingredienti :

puro latte vaccino fresco, fermenti lattici, caglio, sale.

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche :

- pasta compatta e non eccessivamente molle
- non deve avere sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause,

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.



ASIAGO PRESSATO DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta D.P.R.21/12/1978, Reg. CE n°1107/96 e successive modificazioni ed integrazioni.

Prodotto con latte vaccino proveniente da due o da una mungitura, ad acidità naturale o indotta con l'aggiunta di fermenti: sottoposto a pressatura. Maturazione in 20-40 giorni dalla produzione. Dovrà essere fornito in tagli di peso variabile secondo le richieste. I singoli tagli sono confezionati sottovuoto e debitamente etichettati: ogni confezione riporta l'indicazione della denominazione di origine completa di relativo marchio identificativo.

MONTASIO

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 5-9; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

CACIOTTA (TIPO DOLCE)

Formaggio di latte vaccino definito formaggio da taglio, molle, di prima scelta, prodotto da latte di vacca intero pastorizzato. La consistenza della pasta deve essere molto soffice, bianca, friabile, di sapore dolce, il contenuto minimo di grasso sul secco 42-44%.

GORGONZOLA

Formaggio grasso tipico, D.P.R. nr. 1269 del 30 ottobre 1965; La pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura).

Deve essere prodotto da puro latte vaccino intero; il grasso minimo deve essere il 48% sulla s.s.; non dovrà presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia. Stagionatura dai 2 ai 3 mesi.

EMMENTAL

La denominazione " Emmental " è riservata ai prodotti svizzeri; sulla base della convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099/53. Prodotto da puro latte vaccino intero, a pasta cotta di prima qualità, soda elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura regolare di giusta proporzione, con superficie lucente. Il sapore deve essere fresco e dolce. Il grasso contenuto non dovrà essere inferiore al 45% sulla s.s. Non dovrà presentare nessun difetto specialmente dovuto a fermentazioni anomale o altre cause.

I formaggi tipo Emmental potranno avere origine svizzera, francese e bavarese con una maturazione di circa 3 mesi. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione

PRIMO SALE

Formaggio freschissimo, a pasta bianca e morbida, intriso di siero. Il profumo ed aroma devono essere del latte fresco, il sapore dolciastro e leggermente acidulo. Deve essere prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, caglio e sale. Deve essere confezionato i contenitori sigillati ed etichettato secondo il D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

CACIOTTA

Formaggio molle con crosta, a maturazione rapida con coagulazione ed acidità naturale. Sviluppo delle proprietà gustative dopo proteolisi di limitata portata. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa, anch'essi sottovuoto ed etichettati. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari.

RICOTTA

Prodotto fresco a pasta molle derivato dal siero di latte. Deve essere consegnata in confezioni di materiale plastico per uso alimentare, puliti, sigillati ed idonei al trasporto. Ogni confezione deve essere debitamente etichettata. Il residuo di vita commerciale deve essere inferiore a 20 giorni; il prodotto deve comunque pervenire 1 o 2 giorni successivi alla data di produzione.

LATTERIA TIPICO NAZIONALE

Formaggio a pasta morbida, fondente in bocca di colore latteo e di sapore dolce. Prodotto con latte vaccino fresco, sale e caglio.

La conservazione deve avvenire a temperatura compresa tra +10 e +12° C. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.



TALEGGIO

Formaggio a denominazione d'origine, molle , grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Grasso sulla sostanza secca : min 48% .

Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta nè avere sapori dovuti a fermentazione anomala, o a processi di marcescenza in atto.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili .

POMODORI PELATI BIOLOGICI

I prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 11/04/95 n. 428 e successive modificazioni ed integrazioni. In particolare, in base all'art. 2 di tale Decreto, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa, non devono inoltre presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate ecc.) interessanti la parte superficiale del frutto e devono essere esenti da marciume interni;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto.
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma 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. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale, dell'ultimo raccolto e dovrà essere stato confezionato in stabilimenti di trasformazione nazionali.

I contenitori e l'etichettatura dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

UOVA PASTORIZZATE INTERE

Oggetto della fornitura dovranno essere prodotti di uova allo stato liquido, freschi, pastorizzati, senza aggiunta di alcun additivo, ottenuti esclusivamente da uova di gallina di produzione preferibilmente nazionale, non incubate, adatte al consumo umano con guscio integro, completamente sviluppato e privo di incrinature e che non abbiano subito alcun trattamento.

I prodotti dovranno essere preparati in stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti in materia.

I prodotti dovranno rispettare i seguenti limiti microbiologici:

- batteri aerobici mesofili: 10(5) UFC/g o ml
- enterobatteri 10(2) UFC/g o ml
- staphylococcus aureus 0 UFC/g o ml
- salmonella spp 0 UFC/g o ml

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere esenti da gusci, da membrane di uova, altre eventuali particelle o altro materiale estraneo.

Dovranno essere di colore giallo chiaro e dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili e dovranno, al momento della consegna, avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I contenitori e i materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere a perdere e sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato gli ovoprodotti.

Dovranno rispettare le norme vigenti in materia relative ai materiali per il confezionamento di alimenti.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente.



PRODOTTI ALIMENTARI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare (es. semolino, farine latte, biscotti per la prima infanzia, liofilizzati di carne e di pesce, omogeneizzati di frutta, latte in polvere per lattanti, pastine dietetiche, per la prima infanzia, crema di riso, prodotti senza glutine), dovranno osservare il disposto espresso dal D.L. 111 del 21/01/92 e D.P.R. n° 128 del 7/04/99, D.L. 17/05/99.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti al sopracitato D.L. 111 del 21/01/92.

Tutti questi prodotti saranno inoltre soggetti a quanto disposto dal D.P.R. n° 578 del 30/05/53 per quanto riguarda l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Da considerare che, per esigenze legate ad allergie o intolleranze alimentari, potranno essere richiesti gli ingredienti dei prodotti utilizzati, anche se nei termini di legge previsti, potrebbe esserne omessa la dichiarazione.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/AG32/2861, del 2 ottobre 2003, a firma del Ministero della Salute, relativa al valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, diramata agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti e operatori interessati.

Prodotti dietetici ()** *senza glutine (tale dicitura sarà sostituita con “ prodotti formulati per” all'attuazione del Reg 1169/2011)* e **alimenti di uso corrente senza glutine**

Alla luce dell'evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e dell'esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull'assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata di recente sottoposta al riesame della Commissione consultiva. A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime contenenti tale costituente in misura non superiore ai 20 ppm come riportato dal Regolamento Europeo 41/2009 e dalla Circolare ministeriale del 5 novembre 2009 (*), Linee di demarcazione tra integratori alimentari, prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e alimenti addizionati di vitamine e minerali- Criteri di composizione e di etichettatura di alcune categorie di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (G.U. del 27 novembre 2009).

(*) Il REG (UE) **609/2013** rivede in maniera sostanziale, a decorrere dal 20 luglio 2016, il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare. A tale riguardo, le disposizioni del regolamento (CE) 41/2009 sugli alimenti destinati a soggetti intolleranti al glutine, verranno fatte confluire nel regolamento (UE) 1169/2011, relativo alle informazioni fornite ai consumatori in etichetta. A tutela dei celiaci il punto 41 del REG **609/2013** prevede che la Commissione valuti come garantire un'adeguata informazione alle persone intolleranti al glutine, sulla differenza tra un alimento espressamente prodotto, preparato o trasformato al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti che lo contengono e gli altri prodotti alimentari ottenuti esclusivamente da ingredienti naturalmente privi di glutine.

Nel medesimo punto si riporta inoltre che *“Gli atti giuridici che devono essere adottati a norma del regolamento (UE) n.1169/2011, al fine di trasferire le norme sull'uso delle diciture **senza glutine** e con **contenuto di glutine molto basso** quali contenute nel regolamento (CE) n.41/2009, dovrebbero almeno assicurare lo stesso livello di protezione per le persone intolleranti al glutine attualmente previsto da quest'ultimo.”*

(**) A decorrere dal 21 luglio 2016 il Reg. (UE) 609/2013 prevede l'abolizione della definizione di *“prodotto dietetico”* nelle etichette dei prodotti alimentari.

Risultano idonei al celiaco gli alimenti:

- **Notificati con decreto legislativo n. 111/92 del Ministero della Salute (modificato dal Decreto Balduzzi 13 settembre 2012 n.158)**
- **Inseriti nel Prontuario AIC aggiornato**
- **Con Marchio a spiga barrata o equipollenti**
- **Con dizione “non contiene glutine”**



ALTRI ALIMENTI

PREPARATI PER BRODO

Trattasi di estratto di carne o brodo vegetale (privi di glutammato monopodico e di grassi vegetali idrogenati) rispondenti alla normativa vigente. Sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali monoseme, olii monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

Può essere in granuli o in pasta, con gli ingredienti omogeneamente distribuiti, esente da sapori e odori anomali, deve essere consegnato in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili.

SUCCO DI LIMONE

Succo di limone al 100%, per il condimento di pesce e carne, con indicata la data di scadenza..

ACETO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di vino bianco e rosso con una acidità espressa in acido acetico non inferiore a 6% di acidità totale ed una quota residua di alcool non superiore all' 1,5 % in volume. Nella confezione (bottiglia di vetro da 1 litro) deve essere indicato: il nome e la sede della ditta produttrice, il luogo di provenienza.

Non deve essere aggiunta alcuna sostanza acetica e la colorazione deve essere naturale.

Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, ne avere odori e sapori estranei o sgradevoli.

ACETO DI MELE

Prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica ed acetica di succo di mele; deve avere un'acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%.

BUDINO

Deve avere origine nazionale; deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT. Deve avere consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature. Sono richieste confezioni unitarie da 100-110 grammi.

SALE MARINO ALIMENTARE IODATO

Deve essere estratto dall'acqua di mare e raffinato con l'aggiunta di iodato di potassio 00051% pari a 3 mg di iodio per 100 grammi di prodotto.

Va fornito in confezioni da kg. 1.

SPEZIE, ERBE AROMATICHE ESSICcate

Chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc. I prodotti interi o macinati devono essere privi di sostanze contaminanti.

PREPARATI PER PURE'

La farina o i fiocchi devono provenire da patate selezionate di prima scelta, la lavorazione deve essere effettuata con i più moderni procedimenti tecnologici e non devono presentare impaccamenti o altri difetti. Il prodotto deve essere esente da attacchi fungini o dai insetti e privo di corpi estranei; inoltre deve possedere le caratteristiche batteriologiche entro gli standards di sicurezza igienica.

Il purè ottenuto deve avere un sapore delicato e tipico della patata cotta

La confezione deve essere adeguata per la protezione dalla disidratazione e dall'umidità.

**MENU' Servizio di Ristorazione Scolastica - MENU' ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA**

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana	5 ^a settimana
lunedì	Gnocchetti di patate con pomodoro e salvia Bresaola Insalata di pomodori Carote julienne Frutta fresca Pane integrale	Crema di verdure con farro Cuori di merluzzo dorato al forno Insalata arcobaleno Dadolata di verdura saltata in padella Banana	Pasta di semola al pesto Scaloppina di vitello alla pizzaiola Carote spadellate Insalata brasiliana Pane integrale Frutta fresca	Pasta di semola al pomodoro Formaggio Asiago Insalata di cetrioli Insalata di pomodori Frutta fresca	Crema di ceci con crostini Rotolo di tacchino Carote julienne Zucchine gratinate Frutta fresca Pane integrale
martedì	Pasta di semola al burro Filetto di Halibut al forno Purè di patate Insalata brasiliana Frutta fresca	Pasta di semola con crema di zucchine e ricotta Frittata prosciutto e formaggio Carote julienne Fagiolini al vapore Frutta fresca Pane integrale	Pasta di semola in bianco "Tortino" di merluzzo Patate prezzemolate Insalata pomodori Frutta fresca	Pasticcio con pomodoro e mozzarella Prosciutto cotto Insalata brasiliana Misto di verdura cotta Budino Pane integrale	Insalata di orzo con pomodoro basilico e mozzarella Frittata prosciutto e formaggio Insalata di cappuccio Insalata di pomodori Banana
mercoledì	Insalata di riso Fettina di tacchino alla piastra Insalata arcobaleno Misto di verdura cotta Banana	Riso in bianco Insalata di pesce Insalata di pomodori Insalata di cetrioli Frutta fresca	Gnocchetti di patate al pomodoro Arista di maiale al latte Insalata verde Carote julienne Frutta fresca	Pasta di semola al pesto alla genovese Spezzatino di tacchino in bianco Peperonata Insalata verde Frutta fresca	Risotto con zucchine Insalata di pesce Spinaci spadellati Insalata arcobaleno Frutta fresca
giovedì	Pasta di semola al pomodoro Mozzarella Piselli prezzemolo Insalata di cappuccio Frutta fresca	Pizza margherita Pollo alla piastra Zucchine gratinate Insalata brasiliana Budino Pane integrale	Vellutata di patate con porri e crostini Caprese Piselli al prezzemolo Banana	Riso al burro e grana Sgombro sgocciolato marinato al limone Purè di patate Carote julienne Frutta fresca Pane integrale	Pasta di semola alla ricotta Fesa di maiale al rosmarino Carote spadellate Insalata brasiliana Frutta fresca
venerdì	Pasta di semola al pesto Brasato di manzo Carote spadellate Insalata verde Frutta fresca Pane integrale	Pasta di semola al ragù Formaggio casatella Patate lesse Carote julienne Frutta fresca	Insalata di riso Pollo al forno Patate al forno Insalata cappucci Frutta fresca Pane integrale	Pasta di semola con verdure Petto di pollo alla piastra Insalata arcobaleno Fagiolini al vapore Banana	Pasta di semola al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato Insalata di fagioli cannellini Insalata di cetrioli Frutta fresca Pane integrale

MENU' Servizio di Ristorazione Scolastica – MENU' ESTIVO SCUOLE PRIMARIE

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana	5 ^a settimana
lunedì	Insalata di riso Polpa di vitello al forno Insalata di pomodori Insalata di cetrioli Frutta fresca Pane integrale	Pasta di semola ragù di carne bianco Stracchino Carote spadellate Insalata verde Frutta fresca	Riso alla parmigiana Caprese Insalata arcobaleno Frutta fresca Pane integrale	Pizza margherita Prosciutto cotto s/p o formaggio latteria in alternativa Misto di verdure cotte spadellate Insalata brasiliana Budino	Pasta di semola al pomodoro e basilico Sgombro sgocciolato marinato con limone Patate lesse Insalata di pomodori Yogurt Pane integrale
martedì	Gnocchetti di patate con pomodoro Casatella Piselli prezzemolati Carote julienne Frutta fresca	Pasta fredda al pomodoro e mozzarella Tonno sgocciolato Fagiolini al vapore Insalata arcobaleno Frutta fresca Pane integrale	Pasticcio con pomodoro e mozzarella Fesa di tacchino alla piastra Peperonata Carote julienne Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Arista di maiale al latte Insalata pomodoro Carote spadellate Yogurt Pane integrale	Pasta di semola al burro e grana padano Frittata prosciutto e formaggio Insalata di cappuccio Zucchine gratinate Banana
mercoledì	Pizza margherita Affettato di tacchino Misto di verdura cotta spadellata Insalata brasiliana Budino	Gnocchetti di patate al pomodoro Frittata prosciutto e formaggio Piselli prezzemolati Insalata di cetrioli Banana	Pasta di semola alle verdure Arista di maiale al latte Insalata brasiliana Zucchine gratinate Yogurt	Pasta di semola al pesto genovese Insalata di pesce Purè di patate Insalata verde Banana	Insalata di riso Bocconcini di vitellone Fagiolini al vapore Insalata arcobaleno Frutta fresca Pane integrale
giovedì	Pasta di semola al pomodoro Petto di tacchino alla piastra Insalata arcobaleno Fagioli cannellini in insalata Banana	Pasta di semola al pesto genovese Bresaola Carote julienne Insalata cappucci Yogurt Pane integrale	Insalata di riso Halibut dorato al forno Purè di patate Insalata di verde Frutta fresca	Gnocchetti di patate al ragù di carne Formaggio Asiago Insalata di pomodoro Insalata cetrioli Frutta fresca Pane integrale	Pasta di semola con ricotta Prosciutto cotto Praga Insalata di pomodoro Insalata verde Frutta Fresca
venerdì	Pasta di semola al tonno Insalata di pesce Patate lesse Insalata brasiliana Yogurt Pane integrale	Risotto con zucchine Pollo al forno Patate al forno Insalata di pomodoro Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Scaloppina di vitello al limone Insalata di pomodori Insalata di cappuccio Banana Pane integrale	Insalata d'orzo fredda Fettina di pollo alla piastra Insalata arcobaleno Peperoni spadellati Frutta fresca	Tortelloni di magro al burro e salvia Fesa di maiale al rosmarino Carote julienne Spinaci spadellati Frutta fresca

**MENU' Servizio di Ristorazione Scolastica – MENU' ESTIVO SCUOLE MEDIE**

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana	5 ^a settimana
lunedì	Insalata di riso Polpa di vitello al forno Insalata di pomodori Insalata di cetrioli Frutta fresca Pane integrale	Pasta di semola ragù di carne bianco Stracchino Carote spadellate Insalata verde Frutta fresca	Riso alla parmigiana Caprese Insalata arcobaleno Frutta fresca Pane integrale	Pizza margherita Prosciutto cotto s/p o formaggio latteria in alternativa Misto di verdure cotte spadellate Insalata brasiliana Budino	Pasta di semola al pomodoro e basilico Sgombro sgocciolato marinato con limone Patate lesse Insalata di pomodori Yogurt Pane integrale
martedì	Gnocchetti di patate con pomodoro Casatella Piselli prezzemolati Carote julienne Frutta fresca	Pasta fredda al pomodoro e mozzarella Tonno sgocciolato Fagiolini al vapore Insalata arcobaleno Frutta fresca Pane integrale	Pasticcio con pomodoro e mozzarella Fesa di tacchino alla piastra Peperonata Carote julienne Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Arista di maiale al latte Insalata pomodoro Carote spadellate Yogurt Pane integrale	Pasta di semola al burro e grana padano Frittata prosciutto e formaggio Insalata di cappuccio Zucchine gratinate Banana
mercoledì	Pizza margherita Affettato di tacchino Misto di verdura cotta spadellata Insalata brasiliana Budino	Gnocchetti di patate al pomodoro Frittata prosciutto e formaggio Piselli prezzemolati Insalata di cetrioli Banana	Pasta di semola alle verdure Arista di maiale al latte Insalata brasiliana Zucchine gratinate Yogurt	Pasta di semola al pesto genovese Insalata di pesce Purè di patate Insalata verde Banana	Insalata di riso Bocconcini di vitellone Fagiolini al vapore Insalata arcobaleno Frutta fresca Pane integrale
giovedì	Pasta di semola al pomodoro Petto di tacchino alla piastra Insalata arcobaleno Fagioli cannellini in insalata Banana	Pasta di semola al pesto genovese Bresaola Carote julienne Insalata cappucci Yogurt Pane integrale	Insalata di riso Halibut dorato al forno Purè di patate Insalata di verde Frutta fresca	Gnocchetti di patate al ragù di carne Formaggio Asiago Insalata di pomodoro Insalata cetrioli Frutta fresca Pane integrale	Pasta di semola con ricotta Prosciutto cotto Praga Insalata di pomodoro Insalata verde Frutta Fresca
venerdì	Pasta di semola al tonno Insalata di pesce Patate lesse Insalata brasiliana Yogurt Pane integrale	Risotto con zucchine Pollo al forno Patate al forno Insalata di pomodoro Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Scaloppina di vitello al limone Insalata di pomodori Insalata di cappuccio Banana Pane integrale	Insalata d'orzo fredda Fettina di pollo alla piastra Insalata arcobaleno Peperoni spadellati Frutta fresca	Tortelloni di magro al burro e salvia Fesa di maiale al rosmarino Carote julienne Spinaci spadellati Frutta fresca

MENU' Servizio di Ristorazione Scolastica – MENU' INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana	5 ^a settimana
lunedì	Riso in bianco al burro Filetto di Halibut al forno Fagiolini al vapore Insalata di radicchio variegato Frutta fresca Pane integrale	Pasticcio ricotta e spinaci Frittata prosciutto e formaggio Broccolo al vapore Insalata di radicchio variegato Banana	Gnocchetti di patate al burro Fettine di pollo alla piastra Insalata verde Finocchi gratinati Mela	Pizza margherita Prosciutto cotto s/p o formaggio latteria in alternativa Misto di verdura cotta spadellata Insalata verde Frutta fresca	Minestra di risi e patate Brasato di manzo Cavolfiori gratinati Insalata di radicchio variegato Arancia Pane integrale
martedì	Pasta di semola al pomodoro Rotolo di tacchino agli aromi Patate al forno Insalata verde Banana	Vellutata di carote con crostini Pollo al forno Patate al forno Carote julienne Mela Pane integrale	Minestra di pasta e ceci Filetti di halibut dorato Purè di patate Carote julienne Arancia	Passato di verdura con pasta di semola Fesa di tacchino al forno Zucchine spadellate Insalata di radicchio variegato Banana Pane integrale	Pasta di semola al pomodoro e basilico Seppie in umido con polenta Carote al vapore Insalata di finocchi Mela
mercoledì	Minestra d'orzo e patate Polpa di vitello al forno Piselli prezzemolo Insalata di cappuccio Mela	Pasta di semola pomodoro e basilico Fesa di maiale al latte Zucchine trifolate Spinaci spadellati Arancia	Pasta di semola alla pizzaiola Formaggio casatella Spinaci spadellati Insalata verde Banana Pane integrale	Riso al pomodoro Filetto di platessa in bianco Purè di patate Carote julienne Mela	Risotto di zucca e carote frullate Prosciutto crudo Insalata di cappuccio Piselli con prezzemolo Frutta fresca
giovedì	Lasagne al forno con ragù di carne Formaggio Asiago Carote spadellate Insalata verde Arancia	Pizza margherita Fesa di tacchino affettato Insalata verde Misto di verdura cotta spadellata Frutta Pane integrale	Riso alla parmigiana Spezzatino di manzo con polenta Insalata di radicchio variegato ² Frutta fresca	Pasta di semola al ragù di carne Stracchino Insalata verde Fagiolini al vapore Arancia Pane integrale	Pastina di semola in brodo vegetale Fesa di maiale al rosmarino Purè di patate Insalata verde Banana
venerdì	Gnocchetti di patate con pomodoro e salvia Sgombro in umido Carote julienne Purè di patate Yogurt Pane integrale	Riso in bianco Seppie in umido con polenta Fagiolini al vapore Insalata verde Yogurt	Crema di fagioli con crostini Pollo al forno Patate al forno Insalata cappucci Yogurt Pane integrale	Pasta di semola al pesto alla genovese Tonno sgocciolato Patate prezzemolate Insalata radicchio variegato Yogurt	Gnocchi di semolino al burro e grana padano Frittata prosciutto e formaggio Carote julienne Zucchine spadellate Yogurt Pane integrale

**MENU' Servizio di Ristorazione Scolastica – MENU' INVERNALE SCUOLE PRIMARIE**

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana	5 ^a settimana
lunedì	Riso in bianco al burro Filetto di Halibut al forno Fagiolini al vapore Insalata di radicchio variegato Frutta fresca Pane integrale	Pasticcio ricotta e spinaci Frittata prosciutto e formaggio Broccolo al vapore Insalata di radicchio variegato Banana	Gnocchetti di patate al burro Fettine di pollo alla piastra Insalata verde Finocchi gratinati Mela	Pizza margherita Prosciutto cotto s/p o formaggio latteria in alternativa Misto di verdura cotta spadellata Insalata verde Frutta fresca	Minestra di risi e patate Brasato di manzo Cavolfiori gratinati Insalata di radicchio variegato Arancia Pane integrale
martedì	Pasta di semola al pomodoro Rotolo di tacchino agli aromi Patate al forno Insalata verde Banana	Vellutata di carote con crostini Pollo al forno Patate al forno Carote julienne Mela Pane integrale	Minestra di pasta e ceci Filetti di halibut dorato Purè di patate Carote julienne Arancia	Passato di verdura con pasta di semola Fesa di tacchino al forno Zucchine spadellate Insalata di radicchio variegato Banana Pane integrale	Pasta di semola al pomodoro e basilico Seppie in umido con polenta Carote al vapore Insalata di finocchi Mela
mercoledì	Minestra d'orzo e patate Polpa di vitello al forno Piselli prezzemolo Insalata di cappuccio Mela	Pasta di semola pomodoro e basilico Fesa di maiale al latte Zucchine trifolate Insalata cappucci Arancia	Pasta di semola alla pizzaiola Formaggio casatella Spinaci spadellati Insalata verde Banana Pane integrale	Riso al pomodoro Filetto di platessa in bianco Purè di patate Carote julienne Mela	Risotto di zucca e carote frullate Prosciutto crudo Insalata di cappuccio Piselli con prezzemolo Frutta fresca
giovedì	Lasagne al forno con ragù di carne Formaggio Asiago Carote spadellate Insalata verde Arancia	Pizza margherita Fesa di tacchino affettato Insalata verde Misto di verdura cotta spadellata Frutta Pane integrale	Riso alla parmigiana Spezzatino di manzo con polenta Insalata di radicchio variegato Frutta fresca	Pasta di semola al ragù di carne Stracchino Insalata verde Fagiolini al vapore Arancia Pane integrale	Pastina di semola in brodo vegetale Fesa di maiale al rosmarino Purè di patate Insalata verde Banana
venerdì	Gnocchetti di patate con pomodoro e salvia Sgombro in umido Carote julienne Purè di patate Yogurt Pane integrale	Riso in bianco Seppie in umido con polenta Fagiolini al vapore Insalata verde Yogurt	Crema di fagioli con crostini Pollo al forno Patate al forno Insalata cappucci Yogurt Pane integrale	Pasta di semola al pesto alla genovese Tonno sgocciolato Patate prezzemolate Insalata radicchio variegato Yogurt	Gnocchi di semolino al burro e grana padano Frittata prosciutto e formaggio Carote julienne Zucchine spadellate Yogurt Pane integrale

MENU' Servizio di Ristorazione Scolastica – MENU' INVERNALE SCUOLE MEDIE

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana	5 ^a settimana
lunedì	Riso in bianco al burro Filetto di Halibut al forno Fagiolini al vapore Insalata di radicchio variegato Frutta fresca Pane integrale	Pasticcio ricotta e spinaci Frittata prosciutto e formaggio Broccolo al vapore Insalata di radicchio variegato Banana	Gnocchetti di patate al burro Fettine di pollo alla piastra Insalata verde Finocchi gratinati Mela	Pizza margherita Prosciutto cotto s/p o formaggio latteria in alternativa Misto di verdura cotta spadellata Insalata verde Frutta fresca	Minestra di risi e patate Brasato di manzo Cavolfiori gratinati Insalata di radicchio variegato Arancia Pane integrale
martedì	Pasta di semola al pomodoro Rotolo di tacchino agli aromi Patate al forno Insalata verde Banana	Vellutata di carote con crostini Pollo al forno Patate al forno Carote julienne Mela Pane integrale	Minestra di pasta e ceci Filetti di halibut dorato Purè di patate Carote julienne Arancia	Passato di verdura con pasta di semola Fesa di tacchino al forno Zucchine spadellate Insalata di radicchio variegato Banana Pane integrale	Pasta di semola al pomodoro e basilico Seppie in umido con polenta Carote al vapore Insalata di finocchi Mela
mercoledì	Minestra d'orzo e patate Polpa di vitello al forno Piselli prezzemolo Insalata di cappuccio Mela	Pasta di semola pomodoro e basilico Fesa di maiale al latte Zucchine trifolate Insalata cappucci Arancia	Pasta di semola alla pizzaiola Formaggio casatella Spinaci spadellati Insalata verde Banana Pane integrale	Riso al pomodoro Filetto di platessa in bianco Purè di patate Carote julienne Mela	Risotto di zucca e carote frullate Prosciutto crudo Insalata di cappuccio Piselli con prezzemolo Frutta fresca
giovedì	Lasagne al forno con ragù di carne Formaggio Asiago Carote spadellate Insalata verde Arancia	Pizza margherita Fesa di tacchino affettato Insalata verde Misto di verdura cotta spadellata Frutta Pane integrale	Riso alla parmigiana Spezzatino di manzo con polenta Insalata di radicchio variegato Frutta fresca	Pasta di semola al ragù di carne Stracchino Insalata verde Fagiolini al vapore Arancia Pane integrale	Pastina di semola in brodo vegetale Fesa di maiale al rosmarino Purè di patate Insalata verde Banana
venerdì	Gnocchetti di patate con pomodoro e salvia Sgombro in umido Carote julienne Purè di patate Yogurt Pane integrale	Riso in bianco Seppie in umido con polenta Fagiolini al vapore Insalata verde Yogurt	Crema di fagioli con crostini Pollo al forno Patate al forno Insalata cappucci Yogurt Pane integrale	Pasta di semola al pesto alla genovese Tonno sgocciolato Patate prezzemolate Insalata radicchio variegato Yogurt	Gnocchi di semolino al burro e grana padano Frittata prosciutto e formaggio Carote julienne Zucchine spadellate Yogurt Pane integrale

TABELLE DIETETICHE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

Fasce d'età considerate

Scuola dell'infanzia	ANNI 3 - 6
Scuola elementare	6 - 11
Scuola media	11 - 15

Ripartizione calorica giornaliera da considerare:

--	--	--	--	--

COLAZ.	MER.	PRANZO	MER.	CENA
15-20%	5-10%	35-40%	5-10%	30-35%

Ripartizione dei nutrienti nella quota calorica giornaliera:

--	--	--

GLUCIDI	LIPIDI	PROTEINE
55-60%	25-30%	10-15%

Obiettivi e logiche di scelta

Per la formulazione dei pasti sono da considerare i seguenti criteri:

- i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per fascia d'età (LARN- IV REVISIONE - 2012)
- la promozione del consumo di frutta, verdure, proteine vegetali e controllo qualitativo della quota lipidica (come da indicazioni delle Linee Guida per una sana alimentazione),
- prevenzione del rischio di tossinfezione alimentare eliminando a priori alimenti e modalità di confezionamento ritenuti "a rischio",
- proporre i piatti della tradizione locale,
- scelta molto limitata di preparazioni nelle quali non siano identificabili i componenti e di prodotti precotti surgelati,
- scelta di metodi di cottura semplici che riducano al minimo le modificazioni chimico-fisiche che possono incidere sul valore nutritivo degli alimenti;
- assecondare il gusto della più ampia fascia di utenza possibile,
- riduzione degli scarti.

CRITERI OPERATIVI

Tutte le preparazioni devono essere effettuate secondo quelle che vengono definite “BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE” e nel rispetto dei principi di SICUREZZA IGIENICA stabiliti dalle norme di legge in vigore.

I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi potranno essere: olio extra vergine di oliva, formaggio grana, erbe aromatiche, sale iodato, brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, salsa di pomodoro.

Saranno pertanto esclusi altri tipi di condimenti: glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, oli di palma e di cocco.

L'aggiunta di erbe aromatiche dovrebbe essere effettuata, per motivi di carattere igienico, ad inizio cottura.

L'uovo, a maggiore garanzia igienica, va preferito pastorizzato. La confezione dopo l'apertura non deve essere conservata per un utilizzo successivo.

La bevanda disponibile sarà l'acqua.

E' prevista l'opzione del piatto unico (es. lasagne al forno, polenta e spezzatino, minestrone di legumi, pizza) la cui composizione, dal punto di vista nutritivo, può essere adeguata mediante una valutazione delle quantità proposte.

L'apporto proteico desiderabile è stato quantificato sulla base della percentuale (10-15%) della quota calorica media considerata, riferita al pasto.

L'apporto lipidico desiderabile è stato quantificato sulla base della percentuale (25-30%) della quota calorica media considerata, riferita al pasto. I grassi saturi non dovrebbero invece superare il 10% delle calorie medie del pasto.

Per quanto riguarda gli altri nutrienti, si dovrà fare riferimento ai valori indicati nei LARN (IV revisione) e nelle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Medie calcolate dai valori indicati nei L.A.R.N. (IV revisione 2012)

Fabbisogno calorico giornaliero per fasce di età

Età (anni)	Fabbisogno Calorico Giornaliero per un LAF di mediana		
	Maschi	Femmine	Valore Medio
3	1390	1280	1335
6	1640	1520	1580
11	2440	2210	2325
15	3110	2510	2810

Fabbisogno calorico giornaliero e per il pranzo per fasce di età

Fascia di età	Fab.giorn. medio (Kcal/die)	Fab.pranzo (35-40%)
3-6	1458	510-583
6-11	1953	684-781
11-15	2568	899-1027

Fabbisogno proteico per il pranzo per fasce di età

Fascia di età	Fab.proteico riferito al pranzo (g)
---------------	-------------------------------------



3-6	14-21
6-11	18-27
11-15	24-36

Fabbisogno lipidico per il pranzo per fasce di età

Fascia di età	Fab.lipidico riferito al pranzo (g)
3-6	15-18
6-11	20-24
11-15	27-32

SCUOLA DELL'INFANZIA - BAMBINI DI ETÀ COMPRESA TRA 3-6 ANNI

L'APPORTO IN NUTRIENTI DEL PASTO E' STATO CALCOLATO SULLA MEDIA DEL FABBISOGNO, COME SEGUE:

Kcal 540

PROTEINE g 21 (15% cal. tot.)

LIPIDI g 14 (24% cal. tot.)

GLUCIDI g 83 (61% cal. tot.)

ESEMPIO DI PASTO STANDARD

Pasta al pomodoro	50g
Grana	5g
Carne	40g
Verdura	40-100g
Pane	50g
Frutta	100g
Condimenti: olio e.v.oliva, burro	10g

**SCUOLA PRIMARIA - BAMBINI DI ETA' COMPRESA TRA 6-11 ANNI**

L'APPORTO IN NUTRIENTI DEL PASTO E' STATO CALCOLATO SULLA MEDIA DEL FABBISOGNO, COME SEGUE:

Kcal 730 ca.

PROTEINE g 29 (16% cal. tot.)

LIPIDI g 20 (25% cal. tot.)

GLUCIDI g 110 (59% cal. tot.)

ESEMPIO DI PRANZO STANDARD

Pasta al pomodoro	70-80g
Grana	5g
Carne	60g
Verdura	50-100g
Pane	50g
Frutta	150g
Condimenti: olio e.v.oliva, burro	15g

SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO - ETA' COMPRESA TRA 11-15 ANNI

L'APPORTO IN NUTRIENTI DEL PASTO E' STATO CALCOLATO SULLA MEDIA DEL FABBISOGNO, COME SEGUE:

Kcal 910

PROTEINE g 38 (16% cal. tot.)

LIPIDI g 27 (27% cal. tot.)

GLUCIDI g 130 (57% cal. tot.)

ESEMPIO DI PRANZO STANDARD

Pasta al pomodoro	90-100g
Grana	10g
Carne	80g
Verdura	50-150g
Pane	50g
Frutta	150-200g
Condimenti: olio e.v.oliva, burro	20g

**GRAMMATURE DI RIFERIMENTO**

	SCUOLA		
ALIMENTI	DELL'INFANZIA	PRIMARIA	MEDIA
Pasta di semola/riso asciutti	50-60g (60-75g)	70-80g (85-95g)	90-100 (105-115)g
Pasta di semola/riso per brodi	25-30g (30-40g)	30-35g (35-45g)	40-45g (50-55g)
Pasta ripiena fresca	60g (70g)	75g (90g)	100g (110g)
Gnocchi di patate	130g (160g)	170g (220g)	230g (260g)
Pizza margherita (primo piatto)	90g	120g	160g
Formaggio grana	5g	5g	10g
Carne	40g	60g	80g
Pesce	70g	100g	120g
Prosciutto cotto/crudo	30g	40g	60g
Formaggi freschi	40g	50g	60g
Formaggi stagionati	30g	40g	50g
Legumi secchi	30g	40g	50g
Patate	100g (170)	120g (170)	150g (170)
Polenta (farina di mais)	20g (40)	30g (40)	40g (40)
Pane	50g o 25-30g	50g o 25-30g	50g o 25-30g
Olio di condimento	10g	15g	20g
Verdura fresca, insalata, radicchio *	30-40g	50g	50g
Verze, cappucci, finocchi tagliati a filetto, carote grattugiate*	40g	50g	60g
Pomodori *	80g	100g	150g
Verdura da fare cotta*	80-100g	130g	150g
Frutta cruda	80-100g	150g	200g
Frutta cotta	150	180g	200g

	SCUOLA		
PIATTI UNICI	DELL'INFANZIA	PRIMARIA	MEDIA
Carne o pesce con polenta e patate e pane (50g)			
Carne	40g	60g	80g
Pesce	70g	100g	120g
Polenta (farina di mais)	25g	40g	60g
Patate	100g	140g	180g
Pizza margherita	130g	180g	240g

* In presenza di doppio contorno, la porzione va equamente dimezzata.

I pesi indicati vanno considerati al crudo e al netto degli scarti.

Le grammature della pasta fresca ripiena e degli gnocchi sono state calcolate come equivalenti calorici delle porzioni di pasta/riso asciutti.



Le grammature di pasta/riso o pasta ripiena o gnocchi indicate tra parentesi dovranno essere utilizzate nel caso in cui la porzione di pane somministrata sia di 25-30g anziché 50g.
Anche le grammature dei piatti unici dovranno essere adeguate in funzione della porzione di pane prevista (se 50 o 25-30g)
Le grammature delle patate e della polenta indicate tra parentesi costituiscono l'equivalente calorico della porzione di pane da 50g.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica – Regione Veneto – revisione ottobre 2013.

Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN) – Revisione IV – 2012 - SINU.

Tabelle di composizione degli alimenti – aggiornamento 2000 - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Azienda ULSS 2 – Feltre, Dipartimento di Prevenzione/Servizio Dietetico: “Mamma, oggi mangio a scuola!” – Manuale per la Refezione Scolastica.

Azienda ULSS 8 – Asolo, Dipartimento di Prevenzione/Servizio Dietetico: “.....Mangiamo insieme ?” – Manuale per la Refezione Scolastica.

NUMERO PRESUNTO PASTI ANNUI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (Rif. A.S. 2014/2015)

SCUOLE		gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	Totale pasti presunti
Aquilone - S. Andrea	alunni	917	1163	1325	1218	1350	1300			476	1308	1274	1005	11.336
	insegnanti	205	85	105	81	96	90			37	103	97	76	975
Arcobaleno - Busta	alunni	669	629	795	685	760	730			249	767	716	457	6.457
	insegnanti	45	49	53	48	49	49			22	63	52	38	468
M.G. Bergamo - Peep	alunni	1.610	1.541	1.955	1.755	1.830	1.750			773	1.972	1.906	1.373	16.465
	insegnanti	119	121	136	122	130	120			60	135	122	104	1.169
Bortot - Contea	alunni	850	900	1.125	945	1.060	950			383	1.113	918	745	8.989
	insegnanti	60	60	68	60	65	60			29	73	70	55	600
Pilastroni Feltrina	alunni	807	916	1.050	931	1.150	1.050			353	1.241	1.073	804	9.375
	insegnanti	77	80	93	79	78	80			37	90	85	70	769
P. Menegon - Mercato Vecchio	alunni	809	812	962	933	1.090	880			395	1.089	916	692	8.578
	insegnanti	63	68	75	69	73	68			22	64	63	59	624
	tot alunni	5.662	5.961	7.212	6.467	7.240	6.660			2.629	7.490	6.803	5.076	61.200
	tot insegnanti	569	463	530	459	491	467			207	528	489	402	4.605
TOTALE SCUOLE MATERNE		6.231	6.424	7.742	6.926	7.731	7.127			2.836	8.018	7.292	5.478	65.805
Media Centro	alunni	184	178	200	185	195	80			63	165	165	85	1.500
	insegnanti	9	9	12	8	10	4			4	9	9	4	78
Media Biadene	alunni													0
	insegnanti													0
	tot alunni	184	178	200	185	195	80			63	165	165	85	1.500
	tot insegnanti	9	9	12	8	10	4			4	9	9	4	78
TOTALE SCUOLE MEDIE		193	187	212	193	205	84			67	174	174	89	1.578
Marconi	alunni	393	389	445	394	412	82			290	565	518	366	3.854
	insegnanti	18	18	22	18	21	4			11	26	24	17	179
Saccardo	alunni	3.184	3.228	3.793	3.389	3.530	790			1.969	3.692	3.482	2.791	29.848
	insegnanti	186	189	234	190	225	45			110	239	204	160	1.782
Pascoli - Contea	alunni	3.189	3.236	3.791	3.393	3.530	798			1.980	3.694	3.498	2.781	29.890
	insegnanti	169	169	207	169	220	50			98	216	186	150	1.634
Baracca - Biadene	alunni	580	597	795	655	710	190			455	789	688	618	6.077
	insegnanti	29	30	39	33	36	8			21	39	34	31	300
Serena - Caonada	alunni													0
	insegnanti													0
Manzoni - Pederiva	alunni													0
	insegnanti													0
Foscolo - S. Gaetano	alunni	398	388	495	391	463	195			274	435	433	359	3.831
	insegnanti	21	21	27	21	27	14			19	26	25	21	222
	tot alunni	7.744	7.838	9.319	8.222	8.645	2.055			4.968	9.175	8.619	6.915	73.500
	tot insegnanti	423	427	529	431	529	121			259	546	473	379	4.117
TOTALE SCUOLE PRIMARIE		8.167	8.265	9.848	8.653	9.174	2.176			5.227	9.721	9.092	7.294	77.617
tot alunni		13.590	13.977	16.731	14.874	16.080	8.795			7.660	16.830	15.587	12.076	136.200
tot insegnanti		1.001	899	1.071	898	1.030	592			470	1.083	971	785	8.800
Operatori mensa														0
assistenti/stagisti														0
		14.591	14.876	17.802	15.772	17.110	9.387	0	0	8.130	17.913	16.558	12.861	145.000

ELENCO PLESSI SCOLASTICI - TEMPI DI CONSEGNA - NUMERO PRESUNTO PASTI GIORNALIERI SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Riferito all'A.S. 2014/2015

Istituto	Scuola	Sede del Refettorio di somministrazione pasti		Numero giorni settimana di servizio	Giorni della settimana di fornitura	Numero delle consegne per giorno	Ora di consegna dei pasti	Turni di somministr azione	Ora inizio consumo pranzo	Numero presunto di pasti medi giorno (alunno)	Numero presunto di pasti giorno (adulto)	Numero presunto totale di pasti giorno
Istituto Comprensivo 1	Scuola Infanzia Statale P. Menegon - Mercato Vecchio	Sc. Infanzia P.Menegon	Via Foresto, 81 - Montebelluna	5	Da lun. a ven.	1	11.30	1	12.00	63	4	67
	Scuola Infanzia Statale L'Aquilone - S. Andrea	Sc. Infanzia l'Aquilone	Via S. Andrea, 91 - Montebelluna	5	Da lun. a ven.	1	11.20	1	11.50	81	5	86
	Scuola Infanzia Statale Arcobaleno - Busta	Sc. Infanzia Arcobaleno	Via Busta 20 - Montebelluna	5	Da lun. a ven.	1	11.45	1	12.00	74	4	78
	Scuola Infanzia Statale Bortot - Contea	Sc. Infanzia Bortot	Via Rodari - Montebelluna	5	Da lun. a ven.	1	11.40	1	12.00	71	4	75
Istituto Comprensivo 2	Scuola Infanzia Statale Bergamo - Peep Centro	Sc. Infanzia Bergamo	Via Malipiero, 129 - Montebelluna	5	Da lun. a ven.	2	11.15 - 12.15	2	11.45 - 12.35	122	7	129
	Scuola Infanzia Statale Pilastroni Feltrina - Centro	Sc. Infanzia Pilastroni Feltrina	Via Galilei 4C - Montebelluna	5	Da lun. a ven.	1	11.30	1	12.00	88	4	92
Istituto Comprensivo 1	Scuola Primaria Marconi - Centro	Sc. Primaria Marconi	Via XXX Aprile, 28 - Montebelluna	5	Da lun. a ven.	1	11.35	1	12.05	18	1	19
				3	mar-mer-gio	1	12.40	1	13.10	1	19	
	Scuola Media Statale - Via Papa Giovanni 23°, n. 5 - Montebelluna											
				Scuola Primaria Pascoli – Contea	Sc. Primaria G. Pascoli	Via Contea, 74- Montebelluna	5	Da lun. a ven.	2	11:45 - 12:40	2	12:10 - 13:05
				1	mer	1	11:45	1	12:10	109	1	110
Istituto Comprensivo 2	Scuola Primaria Foscolo - San Gaetano	Sc. Primaria Foscolo	Via Alte, 3A - Montebelluna	2	Mar. e gio.	1	12:00	1	12:20	70	4	74
	Scuola Primaria Baracca - Biadene	Sc. Primaria Baracca	Via A. Anassillide, 7 - Montebelluna	2	Mar. e gio.	1	11:55	1	12:20	91	7	98
	Scuola Primaria Saccardo – Peep Centro	Sc. Primaria Saccardo	Via Vivaldi, 6- Montebelluna	5	Da lun. a ven.	1	11:40	1	12:05	204	11	215
	Scuola Primaria Serena – Caonada	Sc. Primaria Serena	Via Crociera, 3 - Montebelluna	Servizio non attivo								
	Scuola Primaria Manzoni – Pederiva	Sc. Primaria Manzoni	Via 18 Giugno, 1 - Montebelluna	Servizio non attivo								
	Scuola Media Statale - Biadene	Scuola Media Statale	Via C. Moretti, 8 - Montebelluna	Servizio non attivo								



SERVIZIO PASTI ANZIANI "Casa Roncato"
1° settimana (menù estivo)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Mezzepenne ai peperoni con basilico e prezzemolo Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Linguine al pesto genovese Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Insalata di riso Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Crespelle ai funghi Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pasta al tonno Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Ravioloni burro e salvia Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo
scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo Affettato/formaggio	Pollo al forno Affettato/formaggio	Lingua in salsa verde Affettato/formaggio	Spezzatino di magro Affettato/formaggio	Grigliata di pesce Affettato/formaggio	Prosciutto crudo e melone Affettato/formaggio
Purè/patate prezzemolate Fagiolini spadellati Pomodori con basilico	Purè/patate prezzemolate Carote prezzemolate Insalata verde	Purè/patate prezzemolate Melanzane trifolate Insalata di cetrioli	Purè/patate prezzemolate Spinaci filanti Carote grattugiate	Purè/patate prezzemolate Caponata (melanzane, peperoni, passata pom., sedano) Pomodori con basilico	Purè/patate prezzemolate Pomodori gratinati Cappucci
frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini	Frutta fresca di stagione Pane/Grissini	Frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini



SERVIZIO PASTI ANZIANI "Casa Roncato"
2° settimana (menù estivo)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Spghettini all'amatriciana	Tortelloni agli spinaci al burro e salvia	Lasagne alle verdure	Gnocchi ai quattro formaggi	Spghettini alle vongole	Pasta Speck e rucola
Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco	Pasta in bianco
Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco	Riso in bianco
Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
Insalata di manzo con verdure grigliate	Rotolo di vitello al forno	Bollito misto con salsa	Pollo ai peperoni	Seppie in umido con polenta	Cosce di pollo al rosmarino al forno
Affettato/formaggio	Affettato/formaggio	Affettato/formaggio	Affettato/formaggio	Affettato/formaggio	Affettato/formaggio
Purè/patate prezzemolate	Purè/patate prezzemolate	Purè/patate prezzemolate	Purè/patate prezzemolate	Purè/patate prezzemolate	Purè/patate prezzemolate
Zucchine prezzemolate	Melanzane al funghetto	Peperonata	Carciofi prezzemolati	Bieta al limone	Carote spadellate
Carote julienne	Radicchio rosso e rucola	Insalata verde	Insalata mista	Pomodori con basilico	Insalata di cetrioli
frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione
Pane/Grissini	Pane/Grissini	Pane/Grissini	Pane/Grissini	Pane/Grissini	Pane/Grissini



SERVIZIO PASTI ANZIANI "Casa Roncato"
3° settimana (menù estivo)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Pranzo Pipette con tacchino, piselli, pomodorini e porro Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pranzo Tagliatelle al ragù Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pranzo Insalata di riso Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pranzo Bigoli in salsa Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pranzo Mezze penne al salmone Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pranzo Pasta al ragù Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo
Bocconcini di vitello all'aceto balsamico - Affettato/formaggio	Porchetta con verdurine Affettato/formaggio	Prosciutto e melone Affettato/formaggio	Lingua in salsa verde Affettato/formaggio	Sgombro e cippoline Affettato/formaggio	Scaloppine al marsala - Affettato/formaggio
Purè/patate prezzemolate Pomodori gratinati Insalata mista	Purè/patate prezzemolate Spinaci filanti Carote julienne	Purè/patate prezzemolate Zucchine prezzemolate Radicchio rosso e rucola	Purè/patate prezzemolate Peperonata Insalata verde	Purè/patate prezzemolate Melanzane al funghetto Insalata mista	Purè/patate prezzemolate Bieta al limone Cappucci
frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini	Frutta fresca di stagione Pane/Grissini	Frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini



SERVIZIO PASTI ANZIANI "Casa Roncato"
4° settimana (menù estivo)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasticcio al ragù Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pasta all'arrabbiata Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pasta alle verdure Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Crespelle ai formaggi Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Spghettini ai frutti di mare Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pasta con pomodorini e olive Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo
Brasato di manzo alle verdure Affettato/formaggio	Roast beef all'inglese Affettato/formaggio	Lingua in salsa verde Affettato/formaggio	Insalata di pollo Affettato/formaggio	Hamburger di trota al prezzemolo Affettato/formaggio	Prosciutto e melone Affettato/formaggio
Purè/patate prezzemolate Broccoli al vapore Insalata mista di stagione	Purè/patate prezzemolate melanzane trifolate Insalata verde	Purè/patate prezzemolate Peperonata insalata di cetrioli	Purè/patate prezzemolate Spinaci filanti Pomodori	Purè/patate prezzemolate Caponata (melanzane, peperoni, passata pom., sedano) Cappucci	Purè/patate prezzemolate Piselli prezzemolati Radicchio rosso e rucola
frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini	Frutta fresca di stagione Pane/Grissini	Frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini



SERVIZIO PASTI ANZIANI "Casa Roncato"
5° settimana (menù estivo)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Taglierini ai funghi pomodoro e prezzemolo Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pasta spek e rucola Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Insalata di riso Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Linguine al pesto genovese Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pasta al sugo tonno Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Tagliatelle salsiccia e pomodoro fresco Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo
Spezzatino al curry Affettato/formaggio Purè/patate prezzemolate Spinaci filanti Insalata di pomodori	Polpettine ricotta e funghi Affettato/formaggio Purè/patate prezzemolate Carote spadellate Insalata verde	Lingua bollita con salsa verde Affettato/formaggio Purè/patate prezzemolate Fagioli canellini con cipolle e peperoni Cappucci	Pollo alla diavola Affettato/formaggio Purè/patate prezzemolate Cavolfiori gratinati Radicchio rosso e rucola	Filetto di persico al limone Affettato/formaggio Purè/patate prezzemolate Caponata (melanzane, peperoni, passata pom., sedano) Carote grattugiate	Polpettone ai peperoni Affettato/formaggio Purè/patate prezzemolate Piselli al prezzemolo Insalata brasiliana
frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini	Frutta fresca di stagione Pane/Grissini	Frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini



SERVIZIO PASTI ANZIANI "Casa Roncato"
6° settimana (menù estivo)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasta con pomodorini e acciughe Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pasticcio al ragù Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Insalata di riso Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Fetuccine carciofi e prosciutto Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Pasta alle vongole Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo	Orecchiette alle cime di rapa Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina in brodo
Spezzatino di vitello ai carciofi Affettato/formaggio	Polpettone alle verdure Affettato/formaggio	Bollito misto con salsa Affettato/formaggio	Pollo a i peperoni Affettato/formaggio	Insalata di mare Affettato/formaggio	Bocconcini di vitello all'aceto balsamico Affettato/formaggio
Purè/patate prezzemolate Bieta al limone Lattuga mista e rucola	Purè/patate prezzemolate Cavolfiori gratinati Radiccio rosso, e rucola	Purè/patate prezzemolate Carote spadellate Insalata verde	Purè/patate prezzemolate Spinaci filanti Pomodori con basilico	Purè/patate prezzemolate Melanzane al funghetto Insalata arcobaleno	Purè/patate prezzemolate Rape rosse Cappucci
frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini	Frutta fresca di stagione Pane/Grissini	Frutta fresca di stagione Pane/Grissini	frutta fresca di stagione Pane/Grissini

Allegato n. 6

Allegato n. 6

Allegato n. 6

Allegato n. 6

Allegato n. 6

Allegato n. 6



**TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE
PER
FORNITURA PASTI AGLI UTENTI DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE E
DEL CENTRO DIURNO SOCIO-ASSISTENZIALE DI “CASA RONCATO”**

I dati di seguito proposti sono stati formulati considerando come punti di riferimento i LARN (Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la Popolazione Italiana, ed- 2014) rapportati alle specifiche fasce d'età.

Fabbisogno Calorico medio al giorno per anziani Servizio Assistenza Domiciliare e del Centro Diurno “Casa Roncato”: **Kcal 1800**

Ripartizione dei nutrienti nella quota calorica giornaliera:

GLUCIDI	LIPIDI	PROTEINE
gr. 238 – 53%	gr. 60 – 30%	gr. 76 – 17%

Grammature degli alimenti

<u>ALIMENTI</u>	<u>Grammi</u>
PASTINA RISO o ORZO (per minestre)	40
PASTA O RISO ASCIUTTI	70/80
GRANA GRATTUGIATO	5
CARNE (senza osso)	100
PESCE	150
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	60
INSACCATI (prosciutto cotto o crudo, affettati, salame, cotechino)	50
LEGUMI SECCHI	50
VERDURA CRUDA DI STAGIONE (carote, radicchio, insalata, cappucci e pomodoro)	70/80
SALSA DI POMODORO	10/15
VERDURA COTTA	150
PATATE LESSE O PUREA O AL FORNO	120
PISELLI SURGELATI	70/80
OLIO EXTRA VERGINE	10
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	200
YOGURT ALLA FRUTTA	125
PANE COMUNE	50
POLENTA	100/150
PIATTO FREDDO (insalata di riso, caprese,)	120

Tutti i pesi sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti