

# COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA

Città Metropolitana di Torino

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PERIODO GENNAIO 2023 - DICEMBRE 2023

CIG: 9522583C13

## **PREMESSA**

### **TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Art. 2 - Tipologia del servizio richiesto e standard minimi di qualità

Art. 3 - Durata del servizio

Art. 4 - Sedi di consegna, dimensione presumibile dell'utenza e modalità di comunicazione delle presenze

Art. 5 - Importo presunto delle prestazioni

Art. 6 - Variazioni entro il 20%

Art. 7 - Revisione dei prezzi

Art. 8 - Fatturazione, pagamenti e obblighi di tracciabilità

Art. 9 - Spese contrattuali e di pubblicazione

Art. 10 - Garanzia definitiva

### **TITOLO II: ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

Art. 11 - Oneri inerenti il servizio

Art. 12 - Esonero responsabilità per il Comune

Art. 13 - Responsabilità e assicurazioni a carico dell'I.A.

Art. 14 - Materiali di consumo, stoviglie riutilizzabili e MOCA

Art. 15 - Spese inerenti manutenzioni ordinarie e straordinarie

Art. 16 - Interruzione del servizio

### **TITOLO III: PERSONALE**

Art. 17 - Requisiti e formazione del personale

Art. 18 - Clausola sociale

Art. 19 - Profili professionali

Art. 20 - Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'I.A. - Clausola di manleva

Art. 21 - Norme antipedofilia

### **TITOLO IV: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Art. 22 - Criteri ambientali minimi

Art. 23 - Verifica di provenienza delle derrate

Art. 24 - Approvvigionamento ed etichettatura

Art. 25 - Rintracciabilità

Art.

### **TITOLO V : TABELLE DIETETICHE E MENU**

Art. 26 - Caratteristiche e struttura del menu

Art. 27 - Variazioni e rispetto del menu

## **TITOLO VI - DIETE**

Art. 28 - Diete speciali o alternative

Art. 29 - Diete in bianco

## **TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Art. 30 - Modalità di confezionamento

Art. 31- Conservazione delle derrate

Art. 32 - Conservazione dei campioni testimoni

## **TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI PRODUZIONE**

Art. 33 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Art. 34 - Preparazione e manipolazione alimenti

Art. 35 - Operazioni preliminari e cotture

Art. 36 - Condimenti

## **TITOLO IX - LIVELLO DI QUALITA' IGIENICO-SANITARIE**

Art. 37 - Pulizia, detersione e disinfezione e caratteristiche dei prodotti

Art. 38 - Gestione e controllo degli infestanti

Art. 39 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

## **TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

Art. 40 - Sicurezza sui luoghi di lavoro e segnalazioni

Art. 41 - Costi relativi alla sicurezza

Art. 42 - Dispositivi di protezione individuale (DPI)

Art. 43 - Controllo della salute degli addetti

Art. 44 - Referenti della sicurezza

## **TITOLO XI - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO**

Art. 45 - Organismi preposti al controllo

Art. 46 - Commissione mensa

Art. 47 - Esercizio dell'autocontrollo

Art. 48 - Penalità contrattuale

Art. 49 - Procedimento per l'applicazione delle penalità contrattuali

## **TITOLO XII - GESTIONE ESECUTIVA DEL CONTRATTO**

Art. 50 - Consegna all'I.A. degli immobili e degli impianti

Art. 51 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art. 52 - Licenze e autorizzazioni

Art. 53 - Riconsegna al Committente degli immobili, impianti, attrezzature, arredi e utensili

### **TITOLO XIII- PATOLOGIA DEL CONTRATTO**

Art. 54 - Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto

Art. 55 - Clausola risolutiva espressa

Art. 56 - Recesso

Art. 57 - Controversie e foro competente

### **TITOLO XIV - DISPOSIZIONI FINALI**

Art. 58 - Incompatibilità

Art. 59 - Riservatezza e trattamento dei dati personali

Art. 60 - Condizioni generali e particolari

Art. 61 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie

## PREMESSA

### RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO

(art. 23, comma 14, codice dei contratti pubblici)

Il servizio di ristorazione scolastica viene gestito dal Comune di Cascinette d'Ivrea con il sistema dell'appalto attraverso la preparazione dei pasti, in legume fresco-caldo, in apposito centro cottura di proprietà comunale.

Tutte le derrate alimentari devono rispettare i requisiti minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”,

Il menù tipo di un pranzo consiste in un primo piatto, un secondo con contorno e pane. La frutta compresa nel menù andrà consegnata per la distribuzione a metà mattina a tutti gli alunni della scuola Primaria e dell'Infanzia.

Il Servizio di refezione comprende anche la merenda per tutti i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e per gli alunni della scuola primaria che frequentano il servizio di post scuola.

Il servizio deve garantire le “diete speciali” per motivi sanitari (prescrizioni, allergie, intolleranze alimentari richieste con l'utilizzo della modulistica regionale a cura del medico curante), religiosi (diete prive di carne di maiale) o etici (vegetariane o vegane).

Il menù è stagionale, vidimato dall'Asl e garantisce una dieta equilibrata.

La presenza di una Commissione mensa, di cui fanno parte genitori ed insegnanti in rappresentanza di tutte le scuole, garantisce il necessario monitoraggio sul rispetto dei menù e sulla qualità del servizio.

Il servizio costituisce un momento prezioso di educazione alimentare, oltreché di socialità e di condivisione con i compagni.

Il Comune di Cascinette d'Ivrea intende, con il presente appalto, mantenere e implementare le garanzie di elevata qualità del servizio.

Il Capitolato è redatto secondo i “*Criteri Ambientali Minimi*” recati dal Decreto 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) al fine di implementare la sostenibilità ambientale del servizio.

Gli obiettivi fondamentali da raggiungere da parte dell'Impresa appaltatrice sono i seguenti:

- flessibilità nella gestione del servizio e adattamento continuo ai protocolli sanitari emanati dalle Autorità Competenti per il contrasto della diffusione del virus “Covid19” o di eventuali altri agenti patogeni che dovessero sopraggiungere;
- garanzia assoluta della qualità dei pasti, con percentuale di prodotti biologici e di derrate fresche e stagionali;
- sostenibilità ambientale, attraverso l'uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, utilizzo dell'acqua potabile di rete, attuazione della raccolta differenziata.

# TITOLO I

## INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

### Articolo 1

#### Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a impresa di ristorazione specializzata del settore, per le scuole dell'infanzia e primaria.

Le parti potranno essere indicate come segue:

Comune di Cascinette d'Ivrea: Comune oppure Ente oppure Amministrazione comunale (A.C.) oppure Committente;

Appaltatore: I.A. (Impresa Appaltatrice).

Il servizio si compone delle attività indicate di seguito e precisamente:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune, garantendo i requisiti di qualità indicati nel prosieguo;
- la preparazione e il confezionamento dei pasti e delle merende presso il Centro di cottura di proprietà dell'A.C.;
- la distribuzione dei pasti presso la Scuola dell'infanzia e la scuola primaria, oltre alla distribuzione delle merende nella scuola dell'Infanzia e nella scuola primaria.
- consegna senza distribuzione: della frutta di metà mattina alla scuola dell'infanzia statale ed alla scuola primaria;
- somministrazione e porzionatura dei pasti nei confronti dell'utenza;
- pulizia, allestimento, sbarazzo e sanificazione dei tavoli di tutti i locali di consumo;
- pulizia e sanificazione dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti e del centro cottura;
- pulizia sanificazione e riordino di tutte le attrezzature e stoviglie utilizzate;
- smaltimento differenziato dei rifiuti.

Il presente Capitolato e gli altri allegati al progetto unico del servizio, come previsto dagli artt. 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 Codice dei

Contratti Pubblici [di seguito “Codice”], recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definita dal Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell’11 aprile 2008 e le disposizioni di cui al DM del Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020) avente ad oggetto Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari [di seguito “CAM 2020”].

Il Comune obbliga l’I.A. all’applicazione dei CAM 2020, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:

- acquisto di alimenti e bevande;
- preparazione di pasti con le derrate alimentari acquistate;
- trasporto e somministrazione dei pasti;
- pulizie dei locali di somministrazione, dei locali dei centri cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- gestione dei rifiuti.

Il bacino di utenza è composto dagli alunni frequentanti le scuole dell’infanzia e primaria site nel Comune di Cascinette d’Ivrea e dal personale autorizzato dalla Direzione scolastica.

Il servizio dovrà essere garantito nel periodo indicato dal calendario educativo e scolastico predisposto dalla Regione Piemonte.

## **Articolo 2**

### **Tipologia del servizio richiesto e standard minimi di qualità**

Il servizio, oggetto del presente Capitolato, comprende tutte le attività strumentali, utili o necessarie al fine di garantire lo svolgimento del servizio globale di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale.

Si indicano qui di seguito, a titolo esemplificativo non esaustivo, alcune delle principali attività caratterizzanti l’appalto, oltre a quanto già indicato precedentemente:

- coordinamento, organizzazione e gestione complessiva del servizio;

- ciclo di acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti;
- preparazione, cottura dei pasti destinati ai plessi scolastici con il sistema del legame fresco-caldo in multirazione nel rispetto di menù, grammature e caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti nel plesso scolastico;
- presso la scuola dell'infanzia gli addetti dovranno procedere anche alla mondatura e al taglio della frutta;
- gli addetti, prima di procedere alla somministrazione, dovranno provvedere alla detersione e disinfezione delle superfici ove viene eseguita la distribuzione (es. banchi scolastici, tavoli dei refettori, ecc.);
- dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili per la porzionatura e la distribuzione dei pasti. Vengono messi a disposizione dal Comune di Cascinette d'Ivrea piatti di ceramica, posate inox e caraffe. Dovranno invece essere forniti dall'I.A. contenitori monodose muniti di coperchio per budino e frutta a pezzi (macedonie), vassoi, tovaglie, tovaglioli e tovagliette copri vassoio. Dovranno essere inoltre forniti i bicchieri, non usa e getta e in materiale compatibile con l'età degli alunni (polipropilene infrangibile);
- manutenzione ordinaria degli arredi/attrezzature messi a disposizione nel plesso scolastico;
- manutenzione ordinaria del centro cottura di proprietà comunale;
- pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- gestione e controllo degli infestanti ed eventuale disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati per il servizio di ristorazione nonché dei locali annessi;
- smaltimento dei rifiuti, nel centro cottura e nei punti di distribuzione, nel rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune (cfr. punti 4, 5 e 6 dei CAM 2020);
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la detersione e disinfezione dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es. detersivi, disinfettanti vari, sacchi, strofinacci, ecc.). I detersivi dovranno essere conformi al Reg. (CE) n. 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 e, nel caso di prodotti

disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici (cfr. punto 7 dei CAM 2020);

- fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 al proprio personale operante nella mensa scolastica e nel centro cottura;
- osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo nei locali scolastici e nelle pertinenze;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- realizzazione di tutte le attività necessarie e strumentali per garantire l'osservanza delle norme relative al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e Reg. (CE) n. 852/2004, compresa formazione specifica di tutto il personale adibito al servizio, con l'indicazione del nominativo di un laboratorio, accreditato ai sensi di legge, per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
- gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale specifica (cfr. punto 8 dei CAM 2020);
- previsione della figura di un direttore tecnico del servizio, in qualità di coordinatore, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso, garantendone il corretto andamento;
- attuazione delle misure previste dal Reg. (UE) n. 679/2016 per quanto concerne il trattamento dei dati personali riguardanti l'utenza, assumendo l'I.A. il ruolo di responsabile esterno nel trattamento dei dati acquisiti in forza dell'appalto, ed essendo a suo esclusivo carico l'adozione di tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

### **Articolo 3** **Durata del servizio**

La durata del servizio oggetto del presente Capitolato, in unico lotto,

corrisponde al periodo compreso tra gennaio 2023 e dicembre 2023.

La durata del servizio di refezione scolastica coinciderà con l'anno scolastico secondo il calendario emanato dalla Regione Piemonte per gli anni scolastici di riferimento. L'inizio del servizio rimane strettamente legato all'adozione dell'orario definitivo da parte dell'Istituto Comprensivo di riferimento che è l'Istituto comprensivo Ivrea 1.

L'amministrazione ha pure la facoltà di sospendere del tutto o in parte la fornitura stessa, provvisoriamente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, quando non ritenga invece di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione del contratto.

L'affidamento del servizio è rinnovabile, a discrezione del Comune, per un periodo massimo di un ulteriore anno ( gennaio 2024/dicembre 2024) fatta salva l'adozione di apposito provvedimento e stipulazione di specifico atto di rinnovo alle medesime condizioni del presente capitolato. È esclusa la possibilità di rinnovo tacito. Il Comune esercita tale facoltà comunicandola all'I.A. mediante posta elettronica certificata almeno 60 (sessanta) giorni prima della scadenza del contratto originario.

La durata complessiva del contratto potrà inoltre essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio stesso, fino ad un massimo di sei mesi ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice degli appalti per permettere la conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente.

#### **Articolo 4**

#### **Sedi di consegna, dimensione presumibile dell'utenza e modalità di comunicazione delle presenze**

Il numero dei pasti per il periodo considerato è presuntivo ed è quantificato in approssimativi n. 12.340 pasti e n. 7.180 merende, è stato calcolato considerando le iscrizioni al servizio mensa nel corrente anno scolastico 2022/2023 incrementato del numero degli insegnanti che devono essere presenti durante la somministrazione. Relativamente ai giorni di utilizzo del servizio sono stati conteggiati nel modo seguente, tenendo in considerazione il calendario scolastico 2022/2023:

187 giorni per la scuola dell'infanzia;

172 giorni per la scuola primaria;

L'utenza del servizio di refezione scolastica è costituita dagli:

- alunni delle scuole dell'infanzia e primaria site nel Comune di Cascinette d'Ivrea;
- adulti che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;

ORARI di somministrazione dei pasti:

Scuola dell'Infanzia	ore 11,45
Scuola Primaria	ore 13,00

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà comunicato giornalmente all'I.A. entro le ore 9:30 da personale scolastico.

Per la rilevazione del numero dei pasti consumati dagli studenti e dagli insegnanti viene predisposto una modulistica da parte del Comune sulla quale il personale scolastico provvede a rilevare, giornalmente, il numero dei fruitori ripartiti per scuole e per classi.

## **Articolo 5**

### **Importo presunto delle prestazioni**

Il prezzo unitario per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le prestazioni di cui al presente Capitolato è stabilito in € 5,80 (cinque/80), al netto dell'IVA di cui oneri per la sicurezza da interferenze € 0,05, non soggetti a ribasso.

Il costo delle merende viene invece stabilito in € 0,50 e soggetto a ribasso unico percentuale.

Il valore presunto dell'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica, relativamente al periodo considerato è stimato in € 75.162,00 (settantacinquemilacentosessantadue/00) sulla base di un numero di pasti pari a 12.340 e delle merende pari a 7.180, di cui oneri di sicurezza pari a € 617,00 (seicentodiciassette00).

Il valore dell'appalto come sopra riportato è del tutto presuntivo. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri l'I.A. non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre

in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato.

## **Articolo 6**

### **Variazioni entro il 20%**

L'entità del servizio, indicata nel presente Capitolato, nei documenti di gara e nelle richieste di offerta, ha per l'ente valore indicativo.

Il Comune, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre, a suo insindacabile giudizio, oppure per esigenze connesse all'attività didattica, all'I.A. l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'I.A. non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto, né richiedere indennizzi né praticare maggiori prezzi di quelli stabiliti nel contratto.

## **Articolo 7**

### **Revisione dei prezzi**

Il corrispettivo contrattuale stabilito in sede di aggiudicazione sarà oggetto di revisione, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del Codice, a decorrere dalla seconda annualità, sulla base dell'indice di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana, considerando la variazione annuale riferita al mese di avvio del servizio. Per variazione annuale si intende la media annua delle variazioni mensili dei 12 mesi precedenti, compreso fra questi e il mese di avvio del servizio. La richiesta di revisione prezzi dovrà essere formulata dall'I.A. mediante nota motivata, evidenziante l'istruttoria economica dettagliata svolta. Non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale dell'I.A. ove noto o comunque prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

## **Articolo 8**

### **Fatturazione, pagamenti e obblighi di tracciabilità**

Le fatture, predisposte e trasmesse mensilmente in modalità elettronica, tramite il Sistema di Interscambio (SdI), e dovranno essere intestate al Comune di Cascinette d'Ivrea (TO), Piazza Municipio,1, P.I. e C.F. 01847110010 Dovrà essere utilizzato il codice di fatturazione elettronica UFWFN1 e i documenti dovranno contenere il seguente riferimento: "*Servizio ristorazione scolastica gennaio 2023 - dicembre 2023 - CIG: 9522583C13*". Le

fatture dovranno indicare il numero dei pasti giornalieri forniti, suddivisi per tipologia e scuola.

Le fatture emesse dovranno prevedere la scissione dei pagamenti.

I pagamenti saranno disposti ai sensi di quanto previsto dall'art. 4, comma 2 lett. a) del D.Lgs. 9 ottobre 2002 n. 231 e dell'art. 113-*bis* del Codice entro 30 (*trenta*) giorni dalla data di ricevimento (data del protocollo) delle fatture redatte secondo le norme in vigore e dopo l'accertamento della regolare esecuzione del servizio e la verifica delle eventuali penali da applicare.

Ai fini del pagamento del corrispettivo l'Amministrazione procederà ad acquisire il documento unico di regolarità contributiva (DURC) della Società attestante la regolarità in ordine al versamento di contributi previdenziali e dei contributi assicurativi per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. Il DURC verrà richiesto all'autorità competente al ricevimento della fattura. Il termine di 30 giorni per il pagamento è sospeso dalla data di richiesta del certificato di conformità contributiva fino alla emissione del DURC, pertanto nessuna produzione di interessi moratori potrà essere vantata dalla Società per detto periodo di sospensione dei termini.

Qualora dal DURC risulti un'inadempienza contributiva, il Comune segnala alla Direzione Provinciale del Lavoro le irregolarità eventualmente riscontrate. Nel suddetto caso, il Comune tramite il responsabile del procedimento trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza e il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze, accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva, è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

Qualora le fatture pervengano in modalità diversa da quella riportata al presente articolo, le stesse non verranno accettate.

Si applica il divieto di anticipazioni del prezzo di cui all'articolo 5 del D.L. 28 marzo 1997 n. 79, convertito, con modificazioni, dalla L. 28 maggio 1997 n. 140, fatte salve le eccezioni previste dalla normativa vigente.

Il Comune, prima di procedere alla liquidazione, provvederà a eseguire il controllo di cui all'art. 17-*bis* del D.Lgs. 9 luglio 1997 n. 241, qualora applicabile, e ad adottare le misure ivi previste.

Nel caso di fatturazione relativa a un periodo per il quale il Comune ha previsto l'applicazione di penali, dal corrispettivo della fattura del periodo in questione, verrà detratto l'importo delle relative penali applicate. A tal fine, nella suddetta eventualità, prima del pagamento della fattura, l'I.A. è tenuta a emettere e trasmettere al Comune specifica nota di credito in riduzione della

stessa fattura pari all'importo delle eventuali penali applicate e richieste dall'Amministrazione.

L'I.A. è tenuta ad assicurare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, inerenti tutte le transazioni di cui al presente contratto, ai sensi e per gli effetti della L. 13 agosto 2010 n. 136.

L'I.A. è tenuta a comunicare al Comune eventuali variazioni relative ai conti correnti sopra indicati ed ai soggetti delegati ad operare sugli stessi.

Ai fini della tracciabilità di tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto, il bonifico bancario o postale o gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari sopra indicati, dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il seguente codice CIG 9522583C13.I pagamenti, da effettuarsi in conformità dei commi precedenti, saranno eseguiti con ordinativi a favore dell'I.A. da estinguersi mediante accredito sul c/c bancario dedicato anche in via non esclusiva alla presente servizio.

Nel caso in cui le transazioni inerenti le prestazioni del presente contratto non siano effettuate con bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica, l'Amministrazione provvederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

L'I.A. si obbliga ad inserire nei contratti con i propri subappaltatori e subcontraenti, a pena di nullità assoluta del contratto di subappalto o del subcontratto, un'apposita clausola con la quale ciascuna parte assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136.

Il Comune, nei casi in cui siano contestate inadempienze, può sospendere i pagamenti all'I.A. fino a che questa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, ferma restando l'applicazione delle eventuali penali.

## **Articolo 9**

### **Spese contrattuali**

Tutte le spese, tasse ed imposte, nessuna esclusa, presenti e future inerenti e conseguenti al presente Capitolato ed al successivo contratto, che sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa, ivi comprese quelle di bollo e di registro, sono a totale carico dell'I.A.

## Articolo 10 Garanzia definitiva

L'I.A. è tenuta a costituire, prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva, con riferimento alle disposizioni di cui all'art. 103 del Codice, pari al 10% dell'importo contrattuale, ulteriormente ridotta della metà ai sensi dell'art. 93, comma 7, del Codice. Ciò a garanzia:

- dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali;
- del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse;
- del rimborso delle somme pagate in più dal Comune rispetto alle risultanze delle liquidazioni o alle effettive competenze;
- del mancato pagamento delle penali.

La cauzione sarà svincolata secondo le modalità indicate dall'art. 103, comma 5, del Codice.

In caso di escussione totale o parziale della cauzione, l'I.A. dovrà reintegrare la cauzione sino all'importo convenuto, entro il termine di 20 (*venti*) giorni.

La cauzione definitiva resterà valida per tutto il periodo del servizio e quindi fino al momento della formale liberazione del debitore principale dell'ente concedente, e quindi, in via generale, sino a 30 (*trenta*) giorni solari consecutivi dall'individuazione del nuovo affidatario, sempre che non vi siano riserve o controversie in atto con il Comune.

## TITOLO II – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

### Articolo 11 Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle materie prime, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla predisposizione delle aule/refettori, alla distribuzione, al ritiro e lavaggio dei contenitori e delle stoviglie pluriuso, alla pulizia e al riassetto degli arredi, delle suppellettili, delle attrezzature, del centro cottura e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, al conferimento dei rifiuti presso gli appositi cassonetti sono a totale carico dell'I.A.

Sono altresì espressamente a carico dell'I.A. tutte le spese inerenti la gestione amministrativa del presente Capitolato.

## **Articolo 12**

### **Esonero responsabilità per il Comune**

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'I.A. risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere

L'I.A. è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

## **Articolo 13**

### **Responsabilità e assicurazioni a carico dell'I.A.**

Sono a carico dell'I.A., intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese e i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'I.A. è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità e onere.

L'I.A., con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti i servizi oggetto di contratto contro i rischi di:

- 1) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna

esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale “unico” di garanzia non inferiore a Euro 1.000.000,00= per sinistro senza alcun sotto limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
- danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone, anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

2) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti dai prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 1.500.000,00= per sinistro e Euro 500.000,00= per persona. L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, - non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

In ogni caso l'I.A. si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio appaltato.

In caso il Comune decida di avvalersi dell'opzione di proroga contrattuale di cui all'art. 3, la validità della polizza dovrà essere oggetto di proroga per un pari periodo.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto e, pertanto, qualora l'I.A. non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Committente.

## Articolo 14

### **Materiale di consumo, stoviglie riutilizzabili**

L'I.A. deve fornire i vassoi, i bicchieri, non usa e getta, ma in materiale previsto dalle normative in essere e compatibilmente con l'età degli alunni, tovaglie e tovaglioli, rotoli di carta, detergenti e disinfettanti, sacchi per i rifiuti compresi i sacchi per i rifiuti organici, guanti monouso.

Sono invece messi a disposizione da parte dell'A.C. i piatti di ceramica, le posate, gli utensili per la preparazione e la distribuzione, il pentolame.

Tutto il materiale d'uso utilizzato per il servizio di ristorazione deve essere conforme alla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente in materia di oggetti e materiali a contatto con gli alimenti e ai CAM 2020 (cfr. punto 6).

#### Materiale in carta e in carta/tessuto (tovaglie, tovaglioli, tovagliette, ecc.)

Il materiale di consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

- le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti;
- le tovagliette monoposto, eventualmente usate in alternativa, ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

La fornitura di tovaglioli deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente con dimensioni 33 x 33 cm – peso medio 3,2 gr.

Il materiale elencato, di produzione comunitaria, deve essere atossico e idoneo al contatto con gli alimenti.

#### Piatti, bicchieri e posate monouso

In casi eccezionali è consentito l'utilizzo, in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili, di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale idoneo al contatto con gli alimenti biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002.

Tutto il materiale monouso deve essere resistente al calore, tipo antiurto, non colorato. Il materiale, di produzione comunitaria, deve essere infrangibile, atossico e idoneo al contatto con gli alimenti.

Tutto il materiale monouso biodegradabile e compostabile non deve contenere sostanze perfluoro alchiliche (PFAS).

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili, e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002.

.

## Articolo 15

### Spese inerenti manutenzioni ordinarie e altre spese

L'A.C. mette a disposizione dell'I.A. i locali del Centro cottura con sede in Cascinette d'Ivrea presso il plesso scolastico "V. Bachelet", con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili, gli elettrodomestici e gli arredi, nonché i locali di ricevimento pasti e relative attrezzature presso i locali di consumo dei pasti.

All'I.A., prima all'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi e delle attrezzature, del materiale di stoviglieria ed utensileria del Centro Cottura, dei locali di ricevimento pasti e dei locali di consumo dei pasti.

L'I.A. dopo attenta verifica dovrà restituire copia siglata in ogni foglio come presa visione e accettazione di quanto riportato in esso. I locali e le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

I locali ed il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, stoviglie, suppellettili) di cui al verbale di consegna s'intendono in buono stato di

conservazione e sufficienti, in quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti.

Gli arredi e le attrezzature acquistati dall'I.A., in quanto offerti in sede di gara, saranno acquisiti al patrimonio comunale.

Sono a carico dell'I.A. gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi presenti nel centro cottura con annotazione su apposito registro della periodicità degli interventi eseguiti.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e gli interventi riportati sul registro di manutenzione. Presso il centro cottura deve essere presente un registro sul quale annotare tutti i guasti e i malfunzionamenti delle attrezzature e apparecchi nel quale devono essere indicati la data del guasto, la segnalazione al responsabile dell'I.A., la data e la tipologia della riparazione effettuata o il report dell'intervento.

Sono inoltre a carico dell'I.A. le spese per le utenze elettriche ed il gas del centro cottura. L'I.A. dovrà quindi procedere al pagamento delle fatture intestate al comune e riferite alla cucina entro e non oltre 15 giorni dalla richiesta del Comune accompagnata dalla documentazione giustificativa.

## **Articolo 16**

### **Interruzione del servizio**

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative concordate tra le parti. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

#### Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.A.

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'I.A., in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della L. 12 giugno 1990 n. 146. Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Comune con almeno 48 (*quarantotto*) ore di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali e organizzative (es. la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi).

#### Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio causate da guasti agli impianti e/o alle strutture di produzione, tali da non

permettere lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'I.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi.

## **TITOLO III – PERSONALE**

### **Articolo 17**

#### **Requisiti e formazione del personale**

Ogni servizio inerente al presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. che si deve avvalere di personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio sia espletato con regolarità e secondo criteri di qualità.

Detto personale dovrà essere composto da almeno un cuoco qualificato e da altro personale per la distribuzione dei pasti, la pulizia, sanificazione e riassetto della cucina e dei locali refettorio.

Tra il personale dipendente dell'I.A. la figura del “cuoco”, presente nel centro cottura, avrà anche la funzione di coordinamento del personale operativo assunto dall'I.A.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato su quanto previsto dal presente Capitolato, sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'I.A., ivi compreso il cartellino di riconoscimento.

L'I.A. è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto, sollevando espressamente ed incondizionatamente il Committente da ogni responsabilità in merito.

L'I.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, d'igiene sul lavoro, d'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed

ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto di lavoro per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Committente si riserva il diritto di richiedere all'I.A. la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

L'I.A. deve provvedere a sostituire il personale assente per malattia, ferie e/o comunque indisponibile per altri motivi in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Committente.

In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'I.A. deve comunque garantire la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.A. e il Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.

Il Committente si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso l'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta.

L'I.A. è tenuta a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo ed antinfortunistiche;
- mascherine, copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedano e nel caso d'uso di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia; non è consentito circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti. Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività, in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri.

Sono a carico esclusivo dell'I.A. le assicurazioni sociali, le

assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Tutto il personale dell'I.A. comunque addetto all'esecuzione del presente contratto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dall'I.A. sui vari aspetti della refezione collettiva.

## **Articolo 18**

### **Clausola Sociale**

In considerazione dei cambi di gestione, ai sensi dell'art. 50 del Codice e delle Linee Guida ANAC n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali" approvate con delibera 13 febbraio 2019 n. 114, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'I.A. subentrante dovrà assumere il personale, adibito all'appalto, iscritto nel libro unico del lavoro presente da almeno tre mesi nell'unità produttiva interessata, fatto salvo i lavoratori assenti con diritto alla conservazione del posto di lavoro, comunque a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'imprenditore subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative previste nell'esecuzione del contratto.

Per personale adibito all'appalto si intendono i lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio ivi compreso il personale operante presso il centro cottura. Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali. L'I.A. uscente deve consegnare alla subentrante copia conforme dei fogli presenza, degli addetti al servizio, prestato negli ultimi tre mesi. La stessa I.A. si obbliga a effettuare i passaggi di consegne necessari al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio.

Successivamente all'inizio del servizio, la consistenza numerica e nominativa di tutto il personale e la sua qualifica, nonché tutte le variazioni comprese quelle relative all'orario di servizio, dovranno essere comunicate al Committente anche tramite e-mail.

## **Articolo 19** **Profili professionali**

### Direttore tecnico del servizio

L'I.A. deve nominare un Direttore tecnico, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso. Il Direttore tecnico del servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Comune quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A. e dovrà garantire costante reperibilità e presidiare con assiduità il centro di cottura aziendale.

Il Direttore tecnico del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi di ristorazione scolastica o collettiva . Il Direttore tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dal Comune. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore tecnico del servizio, l'I.A. provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

### Personale addetto alla produzione pasti centro cottura

L'I.A. per la produzione dei pasti nel centro cottura deve impiegare personale adeguatamente formato in modo da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una ordinata esecuzione del servizio stesso.

Presso il centro cottura deve essere presente quotidianamente 1 (uno) cuoco, responsabile del centro cottura con il compito di coordinare le attività svolte per la produzione e trasporto dei pasti. Tale figura, di provata esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica, deve individuare le soluzioni di eventuali criticità relative alla produzione dei pasti del vitto comune, delle diete speciali, dei menù alternativi, dell'approvvigionamento delle materie prime e della logistica del magazzino, del corretto funzionamento di attrezzature e impianti emerse durante le attività svolte nel centro cottura e che possono pregiudicare la regolare esecuzione del servizio di ristorazione aggiudicato.

### Personale addetto alla somministrazione pasti e pulizia

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione pasti e pulizia, deve impiegare personale adeguatamente formato, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione conformi a una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso, in base anche a quanto dichiarato in sede di gara. Il personale addetto deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente e avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale del Comune e dell'utenza nonché adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti previsti dalla normativa.

Le figure del Responsabile tecnico del servizio e del Responsabile del centro cottura non possono essere svolte dalla medesima persona.

### **Articolo 20**

#### **Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'I.A. - Clausola di manleva**

L'I.A. dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria - Aziende del settore turismo - pubblici esercizi - siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative, nonché degli accordi integrativi provinciali in essere, nel rispetto dei livelli professionali previsti.

Nel caso in cui l'I.A. fosse una Cooperativa sociale, la stessa potrà applicare il CCNL di riferimento del settore di attività svolta o quello specifico della cooperazione sociale.

L'I.A. deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale il Committente.

In particolare, l'I.A. dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto dell'appalto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di

- gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza per operazioni di primo soccorso e procedure antincendio;
  - integrare, con la collaborazione del Committente, il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) redatto ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/08 e relativo a possibili interferenze che esulano dall'attività ordinaria ; a tal fine dovrà raccogliere tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare rapportandosi con l'Istituto Comprensivo. Il Committente provvederà ad inviare, presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del D.Lgs. 81/08, o suo delegato per una riunione di coordinamento con la Dirigenza Scolastica al termine della quale verrà sottoscritto apposito verbale.
  - predisporre e far affiggere a proprie spese, entro l'inizio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.
- 

Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente.

L'I.A. deve informare i propri dipendenti circa l'estraneità del Comune di Cascinette d'Ivrea da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'I.A. si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.

## **Articolo 21**

### **Norme antipedofilia**

L'I.A. si obbliga a rispettare quanto stabilito dal D.Lgs. 4 marzo 2014 n. 39, che ha inserito il seguente articolo 25-*bis* rubricato "*Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro*" al D.P.R. 14 novembre 2002 n. 313. Tale norma dispone: «*Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno*

*dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori».*

L'I.A. dovrà tenere, per ciascun dipendente, il certificato penale di data non anteriore a sei mesi, che consegnerà, se richiesto, al Comune. L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con il Comune, che comporterà la risoluzione del medesimo.

## **TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **Articolo 22**

#### **Criteri ambientali minimi**

1. Ai sensi del D.M. 10 marzo 2020 si indicano qui di seguito i requisiti minimi obbligatori delle derrate alimentari:

1.1.1. frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A (al decreto), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

1.1.2. uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

1.1.3. carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

1.1.4. carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (ai sensi del D.M. 20 marzo 2020) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e

«allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

1.1.5 Carne avicola: biologica almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range ) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento

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

1.1.6. Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes*

cicereelus), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante ( sub C, lettera b ) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle» Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

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

1.1.7. Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

1.1.8. yogurt: biologico

1.1.9. Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva italiano. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001

1.1.10 Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici

1.1.11 Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»

1.1.12 Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisicochimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

1.1.13 Negli spuntini/merende devono essere somministrati a rotazione frutta, pane o altri prodotti da forno, yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

1.1.14 Formaggi: Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;

1.1.15 Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;

1.1.16 Latte: dovrà essere di prima qualità, biologico, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;

1.1.17 Prosciutto: dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;

1.1.18 Pane: dovrà essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;

1.1.19 Si richiamano espressamente i contenuti del Punto C) a) del D.M. 10 marzo 2020.

2. È vietato l'uso di:

2.1 materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

2.2 preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.

2.3 semilavorati di IV gamma,

2.4 semilavorati di V gamma,

2.5 frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.

2.6 semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:

- carni precotte,
- fiocchi di patate,
- patate già addizionate di oli/grassi,
- basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione.
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
- grassi idrogenati,
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

## **Articolo 23**

### **Verifica della provenienza delle derrate**

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (CE) N.848/2018 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (MarineStewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e “di montagna” devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (UE) N. 1151/2012 e (UE) N. 665/2014 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 510/2006 e (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare al centro cottura, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

## **Articolo 24**

### **Approvvigionamento ed etichettatura**

L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

Tutte le derrate alimentari, al momento dell'inizio dello stoccaggio, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo per la preparazione pasti.

È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.

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

Le carni rosse e bianche, qualora conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

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

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

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione presso i plessi scolastici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e conservate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni sui ripiani in alto rispetto a tutte le altre derrate.

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

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

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

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

È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (riportato attraverso la data di scadenza).

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le

forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Le uova devono essere conservate in frigorifero.

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

## **Articolo 25** **Rintracciabilità**

Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, l'I.A. deve predisporre procedure ai sensi del Reg. CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e del Reg. (CE) 1831/2003 relativo alla rintracciabilità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti.

L'I.A. deve disporre di un sistema efficace di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione per la produzione dei pasti e del loro confezionamento, alla collocazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e registrazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

La procedura di rintracciabilità deve prevedere le registrazioni, per ogni alimento/ingrediente utilizzato per la produzione dei pasti dei seguenti dati: alimento/ingrediente, marca dell'alimento/ingrediente, lotto dell'alimento/ingrediente, data di scadenza o tmc, cliente (Comune Cascinette d'Ivrea), quantità utilizzata.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso tipo e caratteristiche degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del Comune di Cascinette d'Ivrea o il CIG 9522583C13

## TITOLO V – TABELLE DIETETICHE E MENU

### Articolo 26

#### Caratteristiche e strutture del menù

Vengono proposti un menù estivo da utilizzare dal 16 aprile al 15 ottobre e uno invernale da utilizzare dal 16 ottobre al 15 aprile, entrambi articolati in quattro settimane e corredati delle singole ricette. In ogni caso l'I.A. si impegna a tener conto delle osservazioni e delle modifiche al menù che potranno essere avanzate dalla Commissione Mensa e dal Committente, le quali, tuttavia dovranno sempre essere sottoposte all'approvazione del SIAN dell'ASL TO 4.

Il menù dovrà sempre avere la seguente struttura:

<b>PRANZO</b>
un primo piatto
un secondo piatto (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)
un contorno
pane
Frutta ( la frutta andrà consegnata per lo spuntino di metà mattina)

acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)

**MERENDA**

(per scuola dell'Infanzia e per gli alunni della scuola primaria frequentanti il servizio di post scuola)

Almeno una volta la settimana la merenda dovrà prevedere la somministrazione di frutta o yogurt alla frutta. (Nei menù sono indicati le merende)

acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)

**CESTINI FREDDI - SACCO GITA  
(da confezionare in sacchetti individuali ad uso alimentare)**

n. 2 panini confezionati con formaggi freschi e/o prosciutto cotto e/o

frittata oppure monoporzioni di insalate miste (insalata di riso/pasta/orzo)

un frutto

una barretta di cioccolato da 20 g

n. 2 tovaglioli di carta

n. 1 bottiglietta da 50 cl di acqua minerale naturale

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato "GRAMMATURE", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti come da indicazione Servizio di Igiene degli Alimenti dell'Asl TO4. Tali pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Qualora l'Appaltatore intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso del Committente o lo stesso Committente richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'Appaltatore si impegnerà a presentare.

## Articolo 27 Variazioni e rispetto del menù

1. È consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
  - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
  - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
  - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
2. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte del Committente. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.
3. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Appaltatore adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'ASL.

Il Comune potrà richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, comprovato in sede di Commissione Mensa e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori.

Le variazioni del menù che dovessero rendersi necessarie, dovranno avvenire senza modifiche al bilancio energetico e dei nutrienti e di costi.

L'I.A. può proporre variazioni del menù che devono, comunque, essere di volta in volta concordate con il Comune e validate dal S.I.A.N. dell'A.S.L. TO4.

È consentita, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite
- cause contingenti imprevedibili non imputabili all'I.A.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con il Comune con comunicazione scritta via posta certificata.

Sono previsti almeno tre menù “speciali” giornalieri nell'imminenza di particolari festività od occasioni, da concordare con il Comune, anche sulla base di quanto proposto dall'I.A. in sede di gara.

In casi eccezionali, con le modalità sotto descritte, l'I.A. può richiedere al Comune di derogare al menù previsto e di apportarvi variazioni urgenti a causa della sopravvenuta irreperibilità delle derrate necessarie.

## **TITOLO VI - DIETE**

### **Articolo 28 - Diete speciali o alternative**

L'I.A. dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Qualora, invece, la dieta richieda esclusivamente l'eliminazione di un alimento, lo stesso sarà sostituito con un altro dello stesso valore nutrizionale.

Nel caso vi siano utenti affetti da celiachia, L'I.A. è tenuta a fornire il pasto previsto dal menu utilizzando alimenti privi di glutine e stoviglie dedicate alla cui fornitura dovrà provvedere l'I.A.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti dall'I.A. menù alternativi conformi a esigenze etico-religiose, vegetariane, vegane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro cottura. I singoli piatti dovranno essere preparati in modo da soddisfare adeguatamente i fabbisogni

nutrizionali. Per i menù alternativi l'I.A. deve fornire lo stesso frutto servito nel menù del vitto comune. Per richiedere la fruizione dei menù: alternativi senza carne di maiale - senza carne, senza carne e pesce non occorre certificazione medica, è sufficiente la richiesta del genitore da presentare ogni anno. Per tutti i menù alternativi sarà comunque richiesta dal Committente la vidimazione da parte dell'ASL TO4 al fine di attestare che i cibi sostitutivi di quelli ordinari conferiscano comunque equilibrio al pasto

## Articolo 29

### Diete in bianco

L'appaltatore si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, richieste dall'utente e che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da:

- ▣ primo - pasta o riso all'olio;
- ▣ secondo - carne ai ferri di pollo, tacchino o vitello, oppure pesce al vapore, oppure una porzione di bresaola o prosciutto crudo/cotto affettato finissimo;
- ▣ contorno - verdura lessa;
- ▣ frutta - mela o banana.

I pasti in bianco devono essere cucinati con pochi grassi e senza pomodoro o condimenti irritanti, secondo il menù proposto nella giornata.

I pasti in bianco devono essere prodotti, confezionati e trasportati secondo le indicazioni impartite per le diete speciali.

Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine da parte dell'operatore.

I pasti in bianco, senza certificazione medica, sono autorizzati solamente per un massimo di 5 (*cinque*) giorni, la prosecuzione comporta l'obbligo di certificazione medica.

## TITOLO VII – IGIENE DELLA PRODUZIONE

### Articolo 30

#### Modalità di confezionamento

I prodotti alimentari e i pasti dovranno essere confezionati, identificati ed etichettati secondo le prescrizioni del presente Capitolato e della normativa vigente in materia.

Il pane deve essere trasportato e consegnato in sacchi o sacchetti di carta resistente agli strappi; i sacchi o sacchetti devono essere chiusi senza l'utilizzo di punti metallici. È consentito il confezionamento del pane in sacchetti, adeguatamente microforati, in materiale plastico, per alimenti biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI 13432:2002; il pane così confezionato deve essere veicolato in sacchi di carta resistente agli strappi. Il trasporto deve avvenire in idonee ceste in materiale lavabile e disinfettabile e che devono essere mantenute in condizioni ineccepibili di pulizia. Il sacco di carta, contenente il pane, non deve mai essere appoggiato a terra o direttamente sul pianale del vano di carico del mezzo di trasporto o su superfici bagnate, umide o insudiciate. Nel caso di strappi accidentali dei sacchi di carta durante il trasporto l'I.A. deve provvedere alla sostituzione del pane contenuto nel sacco strappato.

La frutta fresca deve essere trasportata in cassette o cartoni idonei al trasporto della frutta. Nel caso di sfusi, per le quantità non contenibili nelle cassette o nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di una cassetta/cartone, la frutta fresca può essere confezionata in sacchetti di materiale plastico per alimenti biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI 13432:2002, idoneamente chiusi e identificati come indicato precedentemente. È vietato l'uso di cassette riciclate anche se opportunamente pulite e lavate che precedentemente sono state utilizzate per il trasporto di alimenti di origine animale.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato DOP deve essere grattugiato e confezionato nelle zone di produzione, come previsto dai disciplinari di produzione delle rispettive DOP. Il Parmigiano Reggiano grattugiato DOP deve essere consegnato nei punti di distribuzione nelle confezioni originali sigillati. Per esigenze straordinarie il Parmigiano Reggiano grattugiato DOP deve essere distribuito in confezione monodose con le medesime caratteristiche previste dal disciplinare di produzione della DOP.

Non è consentito grattugiare il Parmigiano Reggiano DOP nel centro cottura.

## Articolo 31

### Conservazione delle derrate

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, l'I.A. deve applicare la tecnica della rotazione delle merci secondo il sistema "F.I.F.O." (*First in First out*) e "F.E.F.O." (*First Expired First Out*) in base ai quali i prodotti con la data di arrivo o di scadenza più prossima devono essere consumati per primi. Le derrate alimentari scadute presenti nel centro cottura e nelle dispense dei refettori dei plessi scolastici non possono essere in alcun modo utilizzati e devono essere identificati, segregati e trattati come prodotti non conformi e tempestivamente eliminati.

I prodotti alimentari deperibili (es. carni, verdure, salumi, latticini, surgelati, ecc.) dovranno essere conservati in celle e/o in frigoriferi distinti e alle temperature previste per legge. Le carni rosse e le carni bianche e gli altri prodotti alimentari, qualora siano conservate nella stessa cella e/o frigorifero, devono essere separati fisicamente e protetti. È vietato qualsiasi promiscuità fra prodotti alimentari diversi e fra alimenti e prodotti non alimentari.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella e/o frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Le uova fresche devono essere conservate secondo la procedura aziendale dell'I.A.; i prodotti pastorizzati a base di uova (albume, tuorlo o uovo intero) e i prodotti a base di latte (latte UHT, panna, bechamel, ecc.) devono essere conservati a temperatura di refrigerazione secondo le indicazioni del produttore.

I prodotti alimentari devono essere protetti e/o confezionati esclusivamente con materiale idoneo al contatto con gli alimenti secondo la normativa europea e nazionale vigente. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale secondo quanto indicato nel presente Capitolato. È vietato nel centro cottura e nei punti di distribuzione l'uso di pentole e recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate attrezzature, utensili, teglie e pentolame usurati che possono pregiudicare la sicurezza alimentare.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente e idoneamente identificati.

## Articolo 32

### Conservazione dei campioni testimoni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A., presso il centro di cottura, deve giornalmente prelevare due campioni da almeno 150 (*centocinquanta*) g. di ogni prodotto somministrato comprese frutta e merende, confezionarli in contenitori, flaconi o sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 (*settantadue*) ore. Qualora la scadenza delle 48 (*quarantotto*) oppure delle 72 (*settantadue*) ore avvenga nelle giornate di sabato o domenica, l'I.A. deve smaltire il campione il martedì successivo. I campioni dovranno essere identificati con il riferimento del Comune di Cascinette d'Ivrea, la denominazione degli alimenti, la data e l'ora di prelievo.

I suddetti campioni sono ad esclusivo uso e competenza del Comune e non potranno essere utilizzati dall'I.A. come campioni testimoni dei pasti per loro uso. Il Comune si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

## TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI PRODUZIONE

### Articolo 33

#### Organizzazione del lavoro per la produzione

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

I flussi operativi devono garantire la marcia in avanti e devono essere evitati gli incroci di lavorazione fra prodotti diversi e gli incroci fra sporco e pulito.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso di tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati nel Manuale di Autocontrollo Aziendale.

### **Articolo 34** **Preparazione e manipolazione alimenti**

Tutte le operazioni di preparazione e di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, conformemente alle norme che regolano la materia, nonché alle procedure e istruzioni di cui l'I.A. deve dotarsi.

Tutti gli alimenti devono essere lavorati, porzionati e cucinati il giorno stesso in cui sono consumati.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza, ponendo massima attenzione alla presentazione dei piatti al consumatore finale durante la distribuzione.

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione (es. insalate) dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto e l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

Tutti i prodotti alimentari utilizzati devono essere prelevati dalle celle in piccoli lotti allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature, limitare la crescita delle cariche microbiche e ridurre il rischio di contaminazioni.

Tutto il personale durante il processo di produzione dei pasti deve indossare, oltre all'abbigliamento indicato nel presente Capitolato, la mascherina, il copri barba e i guanti monouso.

### **Articolo 35** **Operazioni preliminari e cotture**

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

- ▣ i legumi secchi devono essere posti in ammollo secondo le indicazioni del produttore o le procedure aziendali, con 2 (due) ricambi di acqua se l'ammollo supera le 12 (dodici) ore. Durante la fase di ammollo l'addetto deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti o larve. In caso di infestazione da insetti o larve, il prodotto alimentare deve essere eliminato e sostituito con la stessa tipologia di legume, ma di lotto diverso. L'acqua di cottura dei legumi dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- ▣ i cereali secchi e i legumi secchi, per i quali non è richiesto un ammollo prima della cottura, prima dell'utilizzo devono essere sciacquati abbondantemente in acqua corrente o secondo le istruzioni del produttore. Durante questa fase il personale deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti o larve. In caso di infestazione da insetti o larve, il prodotto alimentare deve essere eliminato e sostituito con la stessa tipologia di cereale o legume, ma di lotto diverso;
- ▣ non è consentito l'utilizzo di verdure di IV (quarta) gamma se non per motivi particolari e preventivamente concordati;
- ▣ le verdure fresche da consumarsi crude devono essere preparate tassativamente nelle ore antecedenti il consumo;
- ▣ per le carote e i finocchi consumati crudi e le patate consumate cotte è consentita la capitozzatura, la toelettatura, la pelatura e il lavaggio, il giorno precedente il consumo e la conservazione in acqua acidulata. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati come descritto precedentemente e conservati in idonei contenitori protetti in cella tra 0°C e + 4°C. L'I.A. deve prevedere nel manuale di autocontrollo aziendale i diagrammi di flusso e la relativa analisi dei rischi del processo e la redazione di adeguate procedure o istruzioni per il personale. Nel caso in cui, per necessità, siano somministrate verdure di IV (quarta) gamma, da consumarsi crude, le confezioni devono essere aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo;
- ▣ la porzionatura e il taglio delle carni crude deve essere effettuata il giorno del consumo;
- ▣ la carne tritata per la preparazione di hamburger, polpette, ecc, deve essere macinata nella stessa giornata del consumo;

- ▣ le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ▣ i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forno;
- ▣ il taglio di salumi e formaggi deve essere effettuato il giorno del consumo nelle ore antecedenti la somministrazione. Per salumi, prosciutti ed affini da consumarsi freddi (bresaola, arrosto di tacchino, manzo stufato, prosciutto cotto) non è consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati. È consentito l'utilizzo di salumi affettati dalla ditta produttrice in caso di richieste particolari quali diete speciali. ;
- ▣ per i formaggi tipo Toma DOP, Bra DOP, Raschera DOP, acquistati in forma intera, è consentito il taglio della crosta e il taglio della forma in quarti, il giorno precedente il consumo, purché sia previsto dal manuale di autocontrollo aziendale e sia stata effettuata l'analisi dei rischi del processo. Tali lavorazioni possono essere eseguite al massimo 24 (ventiquattro) ore prima dell'ora del consumo. Il confezionamento può avvenire in vaschette termosaldate per alimenti o in contenitori gastronomici di acciaio. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati e conservati nelle celle tra 0°C e +4°C;
- ▣ lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o congelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C il giorno precedente il consumo. È consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda purché sia previsto nel manuale di autocontrollo aziendale con l'analisi dei rischi e i relativi limiti da rispettare per un corretto scongelamento, in concomitanza con il giorno di utilizzo. L'alimento in scongelamento non deve essere a diretto contatto con l'acqua corrente. Il prodotto una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive. Per lo scongelamento in cella frigorifera devono essere previste le registrazioni della data e ora di inizio scongelamento, destinazione d'uso e data del previsto consumo, data e ora di fine scongelamento. Per lo scongelamento in acqua fredda devono essere previste le registrazioni del tempo di scongelamento (ora inizio e ora fine scongelamento) e la temperatura del prodotto a fine scongelamento. Tali registrazioni devono essere presenti per ogni ciclo di scongelamento

- ▣ per gli arrostiti, i polpettoni, i lessi, le verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o di piatti complessi (es.: hamburger di carne con spinaci, crocchette, gâteau di patate, ecc.) è consentita la cottura il giorno del consumo;
- ▣ è tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua fredda;
- ▣ per la preparazione del purè di patate non è consentito l'uso totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili come i preparati per purè. Tali preparati non possono essere utilizzati in nessuna preparazione destinata alla ristorazione scolastica;
- ▣ gli alimenti dopo cottura devono essere mantenuti alla temperatura di 60°C /65°C fino al momento del consumo in conformità alle norme di sicurezza alimentare che regolano la materia. L'I.A. deve assicurare il rispetto del suddetto requisito attraverso il monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al termine della somministrazione;
- ▣ le verdure da consumarsi cotte la cui denominazione del piatto nel menù in vigore, indica le frasi "saltati all'olio" o "all'olio o aromatici all'olio" "saltati al burro" o "trifolati" o "aromatizzati all'olio o al rosmarino", vanno cotte in forno;
- ▣ la preparazione dei pasti non deve essere effettuato in tempi troppo anticipati rispetto alla somministrazione, in modo da mantenere le qualità sensoriali e nutrizionali del prodotto.

Per la cottura deve essere utilizzato esclusivamente pentolame in acciaio inossidabile o in vetro o in altro materiale eventualmente richiesti dal Comune. Non possono essere utilizzate pentole o recipienti in alluminio. Il materiale per la preparazione dei pasti è comunque messo a disposizione da parte del Committente ed eventualmente integrato da parte dell'I.A. nel rispetto di quanto sopra indicato.

### **Articolo 36**

#### **Condimenti**

Per tutte le preparazioni gastronomiche (cotte e crude) e come ausilio tecnologico, deve essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Per la preparazione dei piatti non è consentito in alcun caso utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione, il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti e alcuni contorni deve essere utilizzato Parmigiano Reggiano DOP.

## TITOLO IX - LIVELLO DI QUALITÀ IGIENICO-SANITARIE

### Articolo 37

#### **Pulizia, detersione e disinfezione e caratteristiche dei prodotti**

Tutti i trattamenti di pulizia, detersione e disinfezione da eseguire presso il centro cottura, i refettori e i locali di pertinenza, devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuta a trasmettere al Comune, a prima richiesta, la procedura di pulizia, detersione e disinfezione corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza dei detergenti e disinfettanti e dei materiali utilizzati).

Dopo periodi di chiusura delle scuole e/o interruzione del servizio di ristorazione, prima del riavvio del servizio, deve essere garantito un adeguato intervento di pulizia, detersione e disinfezione nella cucina, nei refettori e in tutti i locali di pertinenza.

Al termine delle operazioni di distribuzione e consumo dei pasti, le attrezzature e i locali devono essere puliti, detersi e disinfettati, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A.

Presso il centro cottura al termine delle operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, i locali, le attrezzature e gli utensili dovranno essere puliti, detersi e disinfettati, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A.

Il personale che effettua pulizia e/o detersione/disinfezione deve indossare indumenti diversi da quelli utilizzati per la distribuzione e di colore chiaramente diverso.

Nel centro cottura le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione non devono essere eseguite contemporaneamente alla lavorazione e cottura di alimenti.

Nei locali dove si svolgono attività di preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e consumo dei pasti è assolutamente vietato nebulizzare qualsiasi prodotto che potrebbe contaminare superfici e o alimenti, detenere sui piani di preparazione, cottura, distribuzione e consumo dei pasti detersivi

e disinfettanti, medicinali o qualsiasi altro materiale contaminante e nocivo o a uso personale del personale dell'I.A. addetto al servizio.

I detergenti e i disinfettanti devono essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita e/o in armadi chiusi. Nel caso in cui il prodotto, per un corretto utilizzo, debba essere travasato in altro contenitore o spruzzino, il contenitore deve essere adeguatamente, chiaramente e indelebilmente identificato con il nome del prodotto contenuto.

Nei punti di distribuzione e nel centro cottura i rifiuti devono essere raccolti e separati quotidianamente in adeguati sacchi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, in osservanza delle modalità di raccolta previste all'interno del Comune. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari dei punti di distribuzione (lavandini, canaline di scarico, ecc.). L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi e i residui alimentari, devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole, utensili e attrezzature.

I servizi igienici e gli spogliatoi dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti del personale devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato un detergente-disinfettante e per l'asciugatura salviette o rotoli di carta a strappo monouso.

Per la pulizia, detersione e disinfezione dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM 2020 pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Tutto il personale coinvolto nelle attività di detersione e disinfezione deve utilizzare i prodotti detergenti e disinfettanti alle concentrazioni indicate dal produttore e/o dall'I.A. e utilizzare i DPI stabiliti. Tutto il personale coinvolto nelle attività di detersione e disinfezione deve essere adeguatamente informato, formato e addestrato nell'uso dei prodotti detergenti e disinfettanti compresi i disinfettanti utilizzati per la disinfezione degli alimenti. L'I.A. deve predisporre procedure e istruzioni per l'uso dei detergenti e disinfettanti chiare e facilmente comprensibili e applicabili.

## Articolo 38 Gestione e controllo degli infestanti

L'I.A. è tenuta a svolgere l'attività di gestione e di controllo degli infestanti (es. roditori- blatte) presso il centro cottura e locali e/o aree di pertinenza, e in tutti i locali di distribuzione e consumo pasti (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, ad esclusione delle singole aule didattiche. L'I.A. deve avvalersi di imprese specializzate in possesso dei requisiti previsti dalla L. 25 gennaio 1994 n. 82 e al D.M. 7 luglio 1997 n. 274, iscritte al Registro delle imprese delle Camere di commercio

Presso il centro cottura e locali di pertinenza nonché presso tutti i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori) compresi i locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, l'I.A. deve prevedere almeno 4 (*quattro*) interventi di controllo e monitoraggio per il periodo considerato, salvo la necessità di ulteriori interventi per almeno 2 interventi.

L'I.A. è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

Presso ogni punto deve essere presente la seguente documentazione:

- ▣ il cronoprogramma degli interventi da effettuare;
- ▣ il registro attestante gli interventi effettuati con la registrazione dell'ora di inizio e fine intervento, la descrizione degli interventi effettuati, i prodotti utilizzati, la tipologia di attività, gli esiti e la valutazione del controllo e del monitoraggio eseguito con descrizione dell'azione intrapresa o da intraprendere, l'eventuale sostituzione e/o il posizionamento di nuove trappole e/o esche;
- ▣ le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti e le specifiche delle trappole utilizzate;
- ▣ i cartelli numerati posti alla parete indicanti la postazione delle trappole.

La suddetta documentazione deve essere a disposizione degli organi di controllo.

## Articolo 39

### Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dipendente dall'Appaltatore nei locali ad uso refettorio. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
- aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
- riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
- all'arrivo dei contenitori controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I.A.;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione mediante i carrelli in dotazione ;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, graduati ed esclusivamente in acciaio inox;
- esporre il piatto campione;
- distribuire la quantità di cibo indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- la distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto;
- la frutta, compresa nel menù, va distribuita a metà mattina;
- eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori;

- i contenitori, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;

## **TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Articolo 40**

#### **Sicurezza sul luogo di lavoro e segnalazioni**

Tutte le operazioni previste dal presente Capitolato e dal successivo contratto dovranno essere svolte nel rispetto di tutte le norme vigenti, compreso il D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, in materia di prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro e, in ogni caso, in condizioni di permanente sicurezza ed igiene. Il prestatore di servizi pertanto deve osservare e fare osservare ai propri dipendenti impiegati per l'esecuzione delle prestazioni medesime, tutte le norme di cui sopra.

Sono posti a carico dell'I.A. tutti gli adempimenti in materia di sicurezza dei lavoratori, incluso tutto quanto occorra per garantire la sicurezza dei lavoratori.

L'I.A. è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente Capitolato, nonché dell'osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro.

Si dà atto che le prestazioni oggetto del presente capitolato afferiscono a prestazioni di servizio, che si svolgono con l'utilizzo di personale dipendente dell'I.A. e in presenza di personale dipendente di altri soggetti (scuola, ditte fornitrici, ecc.).

In ogni caso, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, valgono le regole del Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) dell'I.A., per il periodo di presenza negli stabili della medesima. Pertanto il personale dovrà impegnarsi a rispettare (e far rispettare) le regole di sicurezza dell'I.A., nonché tutte le norme sulla sicurezza ricadenti sulla responsabilità del prestatore di servizi ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81.

Costituisce allegato al progetto di servizio il Documento Unico di Valutazione dei Rischi di interferenza (DUVRI) recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

#### **Articolo 41**

##### **Costi relativi alla sicurezza**

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'I.A. resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione (DVR) e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi sono indicati nel DUVRI e sono tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

#### **Articolo 42**

##### **Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale impiegato i dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 3 comma 9 e art. 18 comma d) del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

#### **Articolo 43**

##### **Controllo della salute degli addetti**

L'A.S.L. può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale dell'I.A. ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti.

#### **Articolo 44**

##### **Referenti della sicurezza**

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

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

## **TITOLO XI - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO**

### **Articolo 45**

#### **Organismi preposti al controllo**

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'I.A. provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'I.A. dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati dal Comune all'espletamento dei controlli in questione. L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'Asl, il servizio istruzione e tecnico preposti dell'A.C. nonché eventuali altre strutture incaricate dall'A.C.

### **Articolo 46**

#### **Commissione Mensa**

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica sul gradimento del servizio e di proposta nei confronti del Comune. La composizione e le attribuzioni della medesima sono regolamentate con atti interni del comune. I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti e ad assaggiare i cibi in concomitanza con la consumazione degli stessi da parte degli utenti, mantenendo una condotta conforme alle disposizioni igieniche e comportamentali senza rivolgere domande dirette al personale addetto alla mensa, ma limitandosi ad annotare eventuali osservazioni sulle apposite schede di sopralluogo.

L'I.A. deve fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura.

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

### **Articolo 47** **Esercizio** **dell'autocontrollo**

L'I.A. deve essere in possesso di un Manuale di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 relativo alle attività svolte nel centro cottura e nei punti di distribuzione. I Manuali di autocontrollo devono essere presenti nel centro cottura.

Nel caso in cui i Manuali di autocontrollo in atto non siano ritenuti adeguati alla realtà produttiva, dagli organi di controllo, l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche degli stessi adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (A.S.L., NAS) e a fornire copia dei verbali rilasciati.

### **Articolo 48**

#### **Penali**

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso, rispondendo di ciò verso il Comune e verso i terzi. Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale applicherà le seguenti penalità:

€ 500,00	per sospensione del servizio o mancato preavviso
€ 300,00	per alimenti non corrispondenti a capitolato
€ 300,00	per menù non corrispondente a quello concordato
€ 500,00	per forniture con cariche microbiche elevate
€ 300,00	per condizioni igieniche sotto la norma.
€ 300,00	per mancata manutenzione delle apparecchiature

## Articolo 49

### **Procedimento per l'applicazione delle penalità contrattuali**

Il Committente farà pervenire per iscritto, a mezzo posta elettronica certificata, le osservazioni, le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati.

L'I.A. sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Committente entro cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'Appaltatore.

Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota- parte della cauzione definitiva.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

## TITOLO XII - GESTIONE ESECUTIVA DEL CONTRATTO

### Articolo 50

#### **Consegna all'I.A. degli immobili e degli impianti**

Il Committente provvede a consegnare in comodato d'uso, a seguito di stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti presso il centro cottura e i locali di ricevimento pasti nel plesso scolastico. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Committente e saranno utilizzate dall'I.A., che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto preso in consegna dall'I.A. si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'I.A..

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'I.A. restano di proprietà del Committente e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

### Articolo 51

## **Divieto di variazione della destinazione d'uso**

L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, tranne diversa disposizione del Committente e nei limiti consentiti dallo stesso.

### **Articolo 52 Licenze e Autorizzazioni**

L'Appaltatore deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Appaltatore.

### **Articolo 53 Riconsegna al Committente degli immobili, impianti, attrezzature, arredi e utensili**

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

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore ai prezzi correnti di mercato per il ripristino.

## **TITOLO XIII – PATOLOGIA DEL CONTRATTO**

### **Articolo 54 Ipotesi di risoluzione del contratto**

Per la disciplina della risoluzione del contratto per grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, si applica l'art. 108 del Codice.

Ai sensi dell'art. 108, comma 5, del Codice, l'I.A. ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai lavori, servizi o forniture regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Il Comune, in caso di risoluzione del contratto ai sensi del presente articolo, procede con semplice provvedimento amministrativo all'incameramento della garanzia definitiva salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che il Comune intenda intraprendere a tutela dei propri interessi.

### **Articolo 55** **Clausola risolutiva espressa**

Le parti convengono che costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- ▣ apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'I.A.;
- ▣ messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.;
- ▣ abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
- ▣ errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- ▣ inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione di contratti collettivi nazionali o territoriali;
- ▣ un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- ▣ subappalto non autorizzato.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della constatazione dell'inadempimento e della comunicazione da parte del Comune, da inviarsi tramite posta elettronica certificata (PEC), di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la richiesta, da parte del Comune danneggiato, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto:

- ▣ il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio;
- ▣ il Comune attribuirà all'appaltatore i maggiori costi dallo stesso

sostenuti per garantire il servizio sino all'affidamento al nuovo appaltatore;

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

Per l'esecuzione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Resta salvo nei casi sopra elencati il diritto del Comune di non avvalersi della clausola risolutiva espressa e di agire per il corretto adempimento del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti.

## **Articolo 56**

### **Recesso**

Il Comune ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo il pagamento dei servizi eseguiti e del valore dei beni utili esistenti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 109 del Codice, cui si rinvia.

## **Articolo 57**

### **Controversie e foro competente**

È fatta salva la facoltà di addivenire a soluzioni transattive delle eventuali controversie, nel rispetto dell'art. 208 del Codice.

Nelle more della risoluzione delle controversie l'I.A. non può comunque rallentare o sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire gli ordini impartiti dal Comune.

In caso di mancato raggiungimento della soluzione transattiva, se esercitata, o in ogni altro caso, per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente Capitolato speciale d'appalto e del conseguente contratto è competente il Foro di Ivrea, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

## **TITOLO XIV – DISPOSIZIONI FINALI**

### **Articolo 58**

#### **Incompatibilità**

Ai sensi dell'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 "I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per

conto delle pubbliche amministrazioni [...] non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti”.

## **Articolo 59**

### **Riservatezza e trattamento dei dati personali**

L'I.A. si obbliga a mantenere riservate le informazioni relative alle attività di cui verrà a conoscenza in relazione al servizio in oggetto e si obbliga altresì ad impegnare il proprio personale a mantenere riservate tali informazioni in attuazione delle disposizioni di cui al D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, così come modificato dal D.Lgs. 10 agosto 2018 n. 101 e del Reg. (UE) 679/2016 (cd. “GDPR”).

Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'I.A., nella persona del legale rappresentante, assumerà la qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati conferiti direttamente dagli utenti o dal Comune. In ogni caso, il trattamento potrà avvenire esclusivamente per le finalità connesse allo svolgimento delle attività oggetto dell'affidamento sopra indicato, con divieto di comunicazione a terzi o diffusione dei dati, adozione delle misure adeguate di sicurezza previste dal Reg. (UE) 679/2016 e l'obbligo di comunicare al Titolare del trattamento violazioni di accesso, situazioni anomale o di emergenza, nonché eventuali richieste degli interessati all'accesso, alla rettifica, all'integrazione, alla cancellazione dei propri dati, nel rispetto della normativa vigente.

A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto legge 90/2014.

### **Articolo 60** **Condizioni generali e particolari**

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dalla vigente normativa per la disciplina dei contratti e dal Codice Civile.

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, dei relativi regolamenti e di incondizionata loro accettazione, nonché, alla completa accettazione del presente Capitolato.

In particolare l'I.A. con la firma del contratto accetta espressamente tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

### **Articolo 61** **Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si rinvia al Codice Civile e dalle disposizioni legislative vigenti in materia, compresa la normativa europea.

#### **ALLEGATI:**

- 1) Menù,
- 2) Grammaturre,
- 3) Tabelle Merceologiche,
- 4) Planimetrie,
- 5) DUVRI.

**C O M U N E   D I   C A S C I N E T T E   D ' I V R E A**  
**C i t t à   M e t r o p o l i t a n a   d i   T o r i n o**

**C A P I T O L A T O   P E R   S E R V I Z I O   D I   R I S T O R A Z I O N E**  
**S C O L A S T I C A**

**P E R I O D O   G E N N A I O   2 0 2 3 - D I C E M B R E   2 0 2 3**

**C I G   9 5 2 2 5 8 3 C 1 3**

**A L L E G A T O   1**

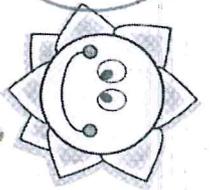
**M E N U '**



**MENÙ ESTIVO 2015**  
**Comune di CASCINETTE D'AVREA (TO)**  
 Scuole dell'Infanzia e Primaria

- 5 MAG 2015

SI. VIMBAI



1° SETTIMANA		2° SETTIMANA		3° SETTIMANA		4° SETTIMANA			
<b>LUNEDÌ</b>	Pizza Margherita	<b>MARTEDÌ</b>	Pasta al pesto	<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdura* con crostini	<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta al pomodoro	<b>ENERDÌ</b>	Riso al parmigiano
	Prosciutto cotto (1/2 porzione)		Plattessa* dorata al forno		Coscia di pollo al forno		Mozzarella		Merluzzo* alla livornese
	Insalata verde		Insalata di pomodori		Piselli* saltati		Insalata rossa e carote		Zucchine brasate
	Pane		Pane		Pane		Pane		Pane
	Fruita fresca		Fruita fresca		Fruita fresca		Anguria o melone		Fruita fresca
	<b>M: Budino</b>		<b>M: Pane e marmellata</b>		<b>M: Succo di frutta e biscotti</b>		<b>M: Yogurt alla frutta</b>		<b>M: Banana</b>
	Pasta al pomodoro		Riso con piselli*		Passato di verdura* con pasta		Pasta alle zucchine		Pasta pomodoro e basilico
	Frittata con erbe*te*		Polpette di bovino al pomodoro		Petto di pollo al limone		Melone e prosciutto cotto		Merluzzo* dorato al forno
	Insalata di pomodori		Fagiolini* all'olio		Patate prezzemolate		Insalata verde e rossa		Insalata di carote
	Pane		Pane		Pane		Pane		Pane
	Fruita fresca		Fruita fresca		Fruita fresca		Anguria o melone		Fruita fresca
	<b>M: Budino</b>		<b>M: Pane e marmellata</b>		<b>M: Biscotti e the</b>		<b>M: Yogurt alla frutta</b>		<b>M: Banana e pane</b>
	Riso all'ortolana*		Passato di verdura* con pasta		Pasta al pomodoro		Pizza Margherita		Pasta al pesto
	Certosa		Milanese di vitello al forno		Tonno sott'olio		Tacchino freddo olio e limone (1/2 porzione)		Plattessa* dorata al forno
	Zucchine brasate		Piselli* brasati		Insalata verde e carote		Insalata di pomodori		Fagiolini* brasati
	Pane		Pane		Pane		Pane		Pane
	Fruita fresca		Fruita fresca		Fruita fresca		Anguria o melone		Fruita fresca
	<b>M: Budino</b>		<b>M: Pane e marmellata</b>		<b>M: Yogurt alla frutta</b>		<b>M: Pane e cioccolata al latte</b>		<b>M: Biscotti e the</b>
	Pasta al tonno		Riso al pomodoro		Passato di legumi*		Pasta pomodoro e basilico		Pasta in bianco
	Petto di pollo dorato al forno		Mozzarella		Frittata di zucchine		Merluzzo* alla livornese		Scaloppine di vitello alla pizzaiola
	Spinaci* brasati		Insalata di pomodori		Insalata verde		Insalata di carote		Zucchine brasate
	Pane		Pane		Pane		Pane		Pane
	Fruita fresca		Fruita fresca		Fruita fresca		Anguria o melone		Fruita fresca
	<b>M: Latte e biscotti</b>		<b>M: Budino</b>		<b>M: Pane e marmellata</b>		<b>M: Pane e frutta</b>		<b>M: Yogurt alla frutta</b>

SI: tutti i giorni SP: Lun, mar e gio M= Merenda (solo per SI)

\* Prodotti Surgelati



28 APR 2011  
 INVERNALE SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA

ALLEGATO A

1<sup>a</sup> settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta in bianco	Pasta al pomodoro	Passato di verdura	Pasta al forno	Risotto in bianco
Bistecca vitello alla pizzaiola	Filetto di platessa al forno	Cosce di pollo al forno	Prosciutto colto	Tortino di verdure
Spinaci brasati	Insalata di carote	Patate arrosto	Fagiolini al pomodoro	Insalata verde
Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
Biscotti e the	Pane e marmellata	Budino	Budino	Pane e cioccolata

2<sup>a</sup> settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Passato di verdura	Minestra in brodo	Insalata mista	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro
Certosa/formaggio	Merluzzo	Pollo alla cacciatora	Prosciutto 1/2 porzione	Arrosto di vitello
Patate al forno	Spinaci brasati	Polenta	Finocechi	Carote al forno
Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
Budino	Yogurt	Biscotti e the	Pane e cioccolata	Banana e pane

3<sup>a</sup> settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta in bianco	Risotto zafferano	Crema di zucca	Ravioli al pomodoro	Minestra di verdure
Pollo arrosto	Formaggio stagionato	Filetto di nasello	Frittata alle erbe	Bollito con salse
Fagiolini	Finocechi insalata	Piselli brasati	Insalata mista	Purea di patate
Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
Budino	Pane e marmellata	Yogurt	Pane e cioccolata	Biscotti e the

4<sup>a</sup> settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pesto	Pizza Margherita	Risotto al pomodoro	Pasta al tonno	Crema di legumi
Petto di pollo alla milanese	Prosciutto 1/2 porzione	Polpetta di vitello	Frittata zucchine	Platessa impanata al forno
Insalata verde	Spinaci brasati	Fagiolini	Insalata verde e pomodori	Carote al forno
Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
Latte e biscotti	Budino	Yogurt	Fruita fresca	Pane e marmellata

15.04.2011

**C O M U N E   D I   C A S C I N E T T E   D ' I V R E A**  
**C i t t à   M e t r o p o l i t a n a   d i   T o r i n o**

**C A P I T O L A T O   P E R   S E R V I Z I O   D I   R I S T O R A Z I O N E**  
**S C O L A S T I C A**

**P E R I O D O   G E N N A I O   2 0 2 3 - D I C E M B R E   2 0 2 3**

**C I G   9 5 2 2 5 8 3 C 1 3**

**A L L E G A T O   2**

**G R A M M A T U R E**



# A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale

Sede legale: Via Po, 11 – 10034 CHIVASSO (TO)

Tel 011 9176666

Partita I.V.A. 09736160012

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 – 10015 IVREA (TO)

**Dipartimento di Prevenzione**  
**Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**  
**Sede di Ivrea - Via Aldisio, 2**  
**Tel: 0125/414712 Fax: 0125/48118**



**Tabella alimenti: Mensa scolastica - q.tà per porzione e per classe di età**

ALIMENTI	Sc.Materna Q.tà in gr/porzione	Sc. Elementare Q.tà in gr/porzione
Pasta o riso (asciutti)	50	70
Pasta o riso (in brodo)	20	30
Carne in generale*	50/60	70/80
Pesce	80	100
Prosciutto (pietanza)	40	50
Uova	40	50
Tonno sgocciolato	50	70
Formaggi freschi	50	60
Formaggi stagionati	40	50
Prosciutto/formaggio (merenda)	20	30
Pane per il pasto	40	50
Frutta di stagione	100	150
Legumi (contorno Freschi	60	80
Secchi	20	30
Legumi (minestra)secchi	20	30
Verdure	90	150
Patate (contorno)***	100	120
Gnocchi	100	150
Pasta ripiena: asciutta	60	90
in brodo	40	70
Lasagne	80	100
Pizza	120	160
Olio extra vergine oliva** (event.olio arachidi per cottura)	5	5

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti

\* carne di vitello, sanato, tacchino, maiale, pollo(disossato)

\*\*quantitativo da utilizzare per ogni singolo piatto ( es. g.5/1°piatto + g.5/2° piatto + g.5/contorno)

\*\*\* la stessa quantità va bene per fare la purea

Non utilizzare i fritti come modalità di cottura ma preferire la cottura in forno

**SCUOLA ELEMENTARE E MATERNA DI CASCINETTE D'IVREA**



**RICETTARIO : INDICE MENU INVERNALE E ESTIVO**

**1. PRIMI PIATTI**

Pasta al pomodoro  
Pasta al burro  
Pasta al pesto  
Pasta alle zucchine  
Pasta al forno  
Pasta pomodoro e basilico  
Pasta al tonno  
Pasta in bianco

**RISOTTI**

Risotto al parmigiano  
Risotto al pomodoro  
Risotto alle verdure  
Risotto allo zafferano  
Risotto in bianco  
Riso e piselli

**MINESTRE ,CREME ,PASSATO DI VERDURE.**

Minestra in brodo  
Passato di verdura e pasta  
Minestra di verdure  
Passato di verdura e crostini  
Crema di zucca  
Crema di legumi

**Pizza Margherita**



2

## SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello  
Bistecca di vitello alla pizzaiola  
Bollito con salse  
Polpette di vitello  
Milanese di vitello al forno  
Petto di pollo  
Petto di pollo al limone  
Pollo al forno  
Pollo alla cacciatora  
Cosce di pollo al forno  
Pollo arrosto  
Petto di pollo alla milanese  
Arrosto di tacchino

Frittata di zucchine  
Frittata di erbe  
Tortino di verdure

Melone e prosciutto

Certosa /formaggio  
Mozzarella  
Formaggio stagionato

Prosciutto cotto

## PESCE

Merluzzo al forno  
Filetto di platessa al forno  
Filetto di nasello  
Platessa impanata al forno  
Tonno

**RICETTE PREPARAZIONE E GRAMMATURE MATERNA E ELEMENTARE**



**4 PASTA AL POMODORO E  
PASTA POMODORO E BASILICO**

INGREDIENTI	G.R. MATERNA	G.R. ELEMENTARI
PASTA	50	70
POMODORO	40	55
AGLIO, CIPOLLA, SALE	Q.B	Q.B
OLIO	2	3
BASILICO	Q.B	Q.B.
PARMIGIANO	2	3

**PREPARAZIONE**

Tritare finemente aglio cipolla, farli appassire in poco olio e aggiungere i pelati o pomodori freschi e farli cuocere per circa 15 minuti. A cottura ultimata aggiungere il restante olio, il basilico il sale. Nel frattempo bollire la pasta, scolarla e condirla con il sugo di pomodoro.

**PASTA AL BURRO**

INGREDIENTI	G.R. MATERNA	G.R. ELEMENTARI
PASTA	50	70
BURRO	2	3
PARMIGIANO	2	3

**PREPARAZIONE**

Bollire la pasta, scolarla e successivamente condirla con il burro lasciato ammorbidire, e il parmigiano.

**PASTA AL PESTO**

INGREDIENTI	G.R. MATERNA	G.R. ELEMENTARI
PASTA	50	70
PESTO (PRONTO)	Q.B	Q.B.
PARMIGIANO	2	3
OLIO	2	3

**PREPARAZIONE:** far bollire la pasta scolarla aggiungere il pesto e l'olio rimasto e il parmigiano



## 6 RISOTTO AL PARMIGIANO

INGREDIENTI	G.R.MATERNA	G.R.ELEMENTARI
RISO	50	70
BRODO SENZA GLUTT.	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO	10	10
OLIO	2	3
BURRO PER MANTECARE	2	3
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.

PREPARAZIONE: Tritare la cipolla e farla appassire in poco olio, unire il riso e portarlo a cottura con il brodo. A fine cottura circa 20 minuti aggiungere il parmigiano e mantecare con il burro.

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI	G.R.MATERNA	G.R.ELEMENTARI
RISO	50	70
BRODO SENZA GLUTT.TO	Q.B.	Q.B.
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO	2	3
ZAFFERANO	Q.B.	Q.B.

PREPARAZIONE : vedi riso al parmigiano aggiungere lo zafferano stemperato in poco brodo.

## RISOTTO AL POMODORO

INGREDIENTI	G.R.MATERNA	G.R.ELEMENTARI
RISO	50	70
POMODORO	40	55
OLIO	2	3
PARMIGIANO	2	3
CIPOLLA ,AGLIO	Q.B.	Q.B.
BRODO SENZA GLUTT.TO	Q.B.	Q.B.

PREPARAZIONE: Tritare finemente la cipolla e l'aglio, farli appassire in un po' d'olio, aggiungere i pelati o pomodori freschi, fare cuocere per 10 minuti. Aggiungere il riso e il brodo fare cuocere circa 20 minuti, a cottura ultimata aggiungere il parmigiano.



## 9 CREMA DI LEGUMI

INGREDIENTI	GR.MATERNA	GR.ELEMENTARI
LAGUMI MISTI SECCHI	20	30
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.
DADO SENZA GLUTT.TO	Q.B.	Q.B.
FORM.GRATTUGGIATO	2	3
OLIO	5	5

PREPARAZIONE: Mettere i legumi a bagno per una notte, fare un trito con la cipolla e farla appassire con un po di olio, aggiungere i legumi e farli cuocere in abbondante acqua e quanto basta di dado. a cottura ultimata passare il tutto e aggiungere il restante olio e form.grattugiato.

## MINESTA DI VERDURA

INGREDIENTI	GR.MATERNA	GR.ELEMENTARI
VERDURE MISTE	90	120
OLIO	5	5
FORMAG.GRATTUGG.	2	3
DADO SENZA GLUTT.TO	Q.B.	Q.B.
PASTINA	20	30

PREPARAZIONE: Lavare accuratamente le verdure e tagliarle a pezzetti. Metterle quindi a cuocere in pentola contenente acqua e dado q.b. Quando sono cotte passarle e aggiungere la pastina. Al termine della cottura aggiungere olio e form.grattugg.

## PIZZA MARGHERITA (GIA PRONTA)

INGREDIENTI	GR.MATERNA 120	GR.ELEMENTARI 160
FARINA	50	70
LIEVITO	2	3
MOZZARELLA	30	40
POMODORO	30	40
ACQUA, SALE, OLIO.	QB.	QB.



## 10 SECONDI PIATTI

### ARROSTO DI VITELLO

INGREDIENTI	GR. MATERNA	GR. ELEMENTARI
CARNE DI VITELLO	50 / 60	70 / 80
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
ODORI MISTI	Q.B.	Q.B.
FARINA per addensare	Q.B.	Q.B.

PREPARAZIONE: Salare la carne, porla in una pentola capiente, aggiungere gli odori, l'olio, fare rosolare da tutte le parti, aggiungere acqua quanto basta per portarlo a cottura. Per 60 minuti. Separare gli odori dal brodo con un colino, aggiungere un po di farina bianca al brodo per addensare un po il sugo versalo sopra l'arrosto affettato.

### BISTECCA DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA

INGREDIENTI	GR. MATERNA	GR. ELEMENTARI
CARNE DI VITELLO	50/60	70 / 80
OLIO	5	5
POMODORO	40	60
UOVO	40	40
PAN GRATTATO PER PANATURA	10	20
ORIGANO AGLIO CIPOLLA	Q.B.	Q.B.

PREPARAZIONE: Sbattere le uova, impanare le fettine, passarle al forno in una teglia con un po d'olio, tritare aglio e cipolla fare soffriggere un po, aggiungere il pomodoro, preparare il sugo, disporre le bistecche in una teglia e mettere il sugo con un po di origano.

### BOLLITO DI VITELLO CON SALSE

INGREDIENTI	GR. MATERNA	GR. ELEMENTARI
CARNE DI VITELLO	50/60	70 / 80
CAROTA SEDANO CIPOLA SALE	Q.B.	Q.B.
SALSE GIA PRONTE	1 BUSTINA MONODOSE	1 BUSTINA MONODOSE

INGREDIENTI: Mettere la carne all'interno di una pentola contenente acqua salata, carota, sedano, e cipolla, portare a bollire. Far cuocere per 2 ore. Servire affettato con le salse.



### 11 POLPETTE DI VITELLO

INGREDIENTI	G.R. MATERNA	G.R. ELEMENTARI
CARNE DI VITELLO	50/60	70/80
OLIO	5	5
UOVO	½	½
FORMAGG.GRATTUGG.	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.

PREPARAZIONE:Prendere la carne, passarla nel tritacarne, amalgamare bene la carne con, l'uovo, il sale ,formag.grattugg. prezzemolo tritato. Preparare quindi le polpette ,passarle nel pangrattato disporle in una teglia con carta forno e un po d'olio e infornare.

### MILANESE DI POLLO/VITELLO AL FORNO

INGREDIENTI	GR.MATERNA	GR.ELEMENTARI
CARNE DI VITELLO	50/60	70/80
UOVO	½	½
OLIO	3	3
SALE, PANE GRATTATO	Q.B.	Q.B.

PREPARAZIONE:Affettare la carne ,preparare le bistecche, sbattere le uova con il sale ,impanare la carne , disporle in una teglia con carta forno e olio, infornare.

### PETTO DI POLLO SCALOPPA al limone

INGREDIENTI	GR.MATERNA	GR.ELEMENTARI
PETTO FETTA	50/60	70/80
FARINA BIANCA	QB.	QB.
SALE	QB.	QB.
ODORI SALV,ROSM,AGLIO	QB.	QB.
OLIO	5	5
limone	QB.	QB.

PREPARAZIONE:Infarinare il petto di pollo, in una padella mettere l'olio, gli odori e fare cuocere la carne.



## 12 POLLO ALLA CACCIATORA

INGREDIENTI	GR. MATERNA	GR. ELEMENTARI
FUSI DI POLLO (0110)	100	120
CAROTE CIPOLLA AGLIO	QB.	QB.
POMODORO	60	60
OLIO	5	5

PREPARAZIONE: Lavare il pollo, tritare tutti gli odori mettere in una pentola capiente l'olio, fare soffriggere gli odori, aggiungere il pollo fare insaporire, aggiungere il pomodoro e sale.

## COSCE DI POLLO AL FORNO

INGREDIENTI	GR. MATERNA	GR. ELEMENTARI
COSCIA POLLO	100	120
OLIO	5	5
SALE , AGLIO , ROSMARINO	QB.	QB.

PREPARAZIONE: Lavare il pollo, asciugarlo , metterlo in una teglia con olio ,sale, e rosmarino, infornare.

## ARROSTO DI TACCHINO

INGREDIENTI	GR. MATERNA	GR. ELEMENTARI
FESA DI TACCHINO	50/60	70 / 80
OLIO	5	5
SALE	QB.	QB.
ODORI	QB.	QB.

PREPARAZIONE: Prendere una pentola alta mettere la fesa, olio e odori, far rosolare ,aggiungere acqua quanto basta, e sale. Fare cuocere.



### 13 FRITTATA DI ZUCCHINE,DI ERBETTE TORTINO DI VERDURE

INGREDIENTI	GR.MATERNA	GR.ELEMENTARI
UOVA	40	40
ZUCCH.ERBET.VERD MISTE	90	120
OLIO	2	3
FORMAGG.GRATTUG.	2	3
SALE	QB.	QB.
CIPOLLA,	QB	QB.
FARINA	QB	QB
LATTE	QB.	QB.

PREPARAZIONE: Lavare, affettare le zucchine fare un trito di cipolla e mettere in una padella con un po' d'olio, mettere le zucchine, farle cuocere, sbattere le uova con sale, formagg. grattug. farina, latte, aggiungere le zucchine, prendere una teglia mettere la carta forno versare il composto e infornare.

Fare bollire le erbette (biette) colarle aggiungere alle uova come sopra.

Preparare verdure miste carote, patate, piselli, aggiungere alle uova come sopra.

### MELONE E PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	GR.MATERNA	GR.ELEMENTARI
MELONE RETATO	100	150
PROSCIUTTO	40	50

PREPARAZIONE: Tagliare il melone, privarlo dei semi e fare a spicchi.

Pulire il prosciutto crudo, affettarlo.

### PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	GR.MATERNA	GR.ELEMENTARI
PROSCIUTTO COTTO	40	50

PREPARAZIONE: Pulire il prosciutto da eventuale grasso e affettarlo.



### 14 FORMAGGI

MOZZARELLA	GR.40	GR.60
EMMENTAL	GR.30	GR.50
FONTAL	GR.30	GR.50
STRACHINO	GR.40	GR.60
CRESCENZA	GR.40	GR.60

### PESCE

INGREDIENTI	GR MATERNA	GR.ELEMENTAR
PESCE	80	100
OLIO	2	3
PREZEMOLO, LIMONE, SALE, PAN, GRATTATO	QB.	QB.
PAN.GRATTATO	QB.	QB.
LIMONE	QB	QB

PREPARAZIONE: Passare il pesce nel pan grattato, nel frattempo allestire una pirofila con olio, mettere il pesce e infornare,  
Variante, pomodoro, aggiungere nella pirofila.

### TONNO IN SCATOLA SOTT'OLIO EX .VERGINE

INGREDIENTI	GR. MATERNA	GR ELEMENTARI
TONNO SGOCCIOLATO	50	70



## 15 CONTORNI

### FAGIOLINI , FAGIOLINI AL POMODORI

INGREDIENTI	GR.MATERNA	GR.ELEMENTARI
FAGIOLINI	90	150
OLIO	5	5
POMODORO	20	30
AGLIO	QB.	QB.
Sale	QB	QB

PREPARAZIONE: Prendere una pentola mettere l'aglio e il pomodoro il sale, fare insaporire aggiungere i fagiolini fino a cottura ultimata.

FAGIOLINI IN INSALATA: Fare bollire i fagiolini colarli farli raffreddare, condire con olio sale aceto .

### PISELLI SALTATI

INGREDIENTI	GR MATERNA	GR.ELEMENTARI
PISELLI	90	150
BURRO	2	3
OLIO	2	3
SALE	QB	QB
ZUCCHERO	QB	QB
CIPOLLA	7	7

PREPARAZIONE: Tritare la cipolla e farla imbiondire con l'olio e il burro, aggiungere i piselli, allungare con acqua il sale e lo zucchero fino a cottura.

### CAROTE AL FORNO

INGREDIENTI	GR MATERNA	GR ELEMENTARI
CAROTE	90	150
OLIO	5	5
AGLIO SALVIA	QB.	QB.
SALE	QB.	QB.

PREPARAZIONE: Prendere una padella mettere l'aglio, la salvia, l'olio fare insaporire, togliere gli odori, mettere le carote a rondella e il sale fare saltare un po in padella .Prendere una pirofila e mettere le carote ,finire la cottura nel forno.



### 17 INSALATA VERDE E CON POMODORI

INGREDIENTI	GR MATERNA	GR.ELEMENTARI
INSALATA	90	120
OLIO	5	5
SALE	QB.	QB.
ACETO	QB.	Q.B
POMODORI	30	40

PREPARAZIONE: Lavare e centrifugare l'insalata, mettere in una insalatiera condire con olio sale aceto , se è con i pomodori aggiungere i pomodori lavati e tagliati a pezzi.

### INSALATA DI CAROTE

INGREDIENTI	GR.MATERNA	GR.ELEMENTARI
CAROTE	90	150
OLIO	5	5
SALE	QB.	QB.
ACETO	QB.	QB.

PREPARAZIONE: Sbucciare le carote, lavarle, passarle nel robot tagliarle a giulien, mettere in una insalatiera e condire con olio,sale aceto.

### ZUCCHINI BRASATI

INGREDSIENTI	GR MATERNA	GR ELEMENTARI
ZUCCHINE	90	150
CIPOLLA	5	5
OLIO	5	5
SALE	QB	QB

PREPARAZIONE: Lavare le zucchine tagliarle a rondella, tritare la cipolla, prendere una padella, mettere l'olio la cipolla ,fare insaporire, aggiungere le zucchine e il sale, fare cuocere aggiungere un po d'acqua al bisogno.

**COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA**  
Città Metropolitana di Torino

**CAPITOLATO PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PERIODO GENNAIO 2023-DICEMBRE 2023**

**CIG 9522583C13**

**ALLEGATO 3**

**TABELLE MERCEOLOGICHE**

INDICE:

- 1.1.1- CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI
- 1.1.2- GESTIONE DELLE MATERIE PRIME
- 1.1.3- TRACCIABILITÀ
- 1.1.4- ETICHETTATURA
- 1.1.5- IMBALLI
- 1.1.6- PRODOTTI BIOLOGICI
- 1.1.6.1- ETICHETTATURA
- 1.1.6.1.1 - IL LOGO EUROPEO
- 1.1.7- PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI
- 1.1.8- PRODOTTI DIETETICI
- 1.2 - DESCRIZIONE MATERIE PRIME
- 1.2.1- CEREALI E PRODOTTI DA FORNO
- 1.2.1.1- FARINA
- 1.2.1.2- LIEVITO NATURALE
- 1.2.1.3- PANE
- 1.2.1.4- PANE GRATTUGIATO
- 1.2.1.5- PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE: CRACKER, CROSTINI
- 1.2.1.6- PIZZA
- 1.2.1.7- PASTA LIEVITATA
- 1.2.1.8- PASTA
- 1.2.1.8.1- PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
- 1.2.1.8.2- PASTA ALL'UOVO
- 1.2.1.8.3- PASTA RIPIENA
- 1.2.1.9 - GNOCCHI PRECONFEZIONATI
- 1.2.1.10- SEMOLINO
- 1.2.1.11- RISO
- 1.2.1.11.1- RISO
- 1.2.1.11.2- RISO INTEGRALE
- 1.2.1.12- ALTRI CEREALI
- 1.2.2- GRASSI DA CONDIMENTO
- 1.2.2.1- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- 1.2.2.2- BURRO DI CENTRIFUGA
- 1.2.3 - ALIMENTI CONSERVATI
- 1.2.3.1- PROSCIUTTO COTTO
- 1.2.3.2- TONNO IN SCATOLA
- 1.2.3.3- MAIS IN SCATOLA
- 1.2.3.4- PEPERONI A FALDE
- 1.2.3.5- POMODORI PELATI
- 1.2.3.6- SALE FINO E GROSSO
- 1.2.3.7- OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA
- 1.2.3.8- VERDURE SOTTACETO
- 1.2.3.9- ACETO DI VINO BIANCO
- 1.2.3.10- VINO BIANCO
- 1.2.3.11- ZUCCHERO
- 1.2.3.12- PREPARATO PER BUDINI
- 1.2.3.13- ACQUA MINERALE NATURALE
- 1.2.4- LATTE E DERIVATI
- 1.2.4.1- LATTE
- 1.2.4.2- YOGURT
- 1.2.4.3- FORMAGGI
- 1.2.4.4- GELATI
- 1.2.4.5- OVOPRODOTTI
- 1.2.4.6- UOVA FRESCHE
- 1.2.4.7- UOVA PASTORIZZATE FRESCHE
- 1.2.5 - PRODOTTI DIETETICI
- 1.2.5.1- PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL LATTE
- 1.2.5.1.1- LATTE DI SOIA
- 1.2.5.2- PRODOTTI APROTEICI
- 1.2.5.2.1- PASTINA
- 1.2.5.2.2- PANE BIANCO

1.2.5.2.3- FARINA  
1.3 - CARNI  
1.3.1.1- CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO  
1.3.1.2- STOCCAGGIO, TRASPORTO E CONSERVABILITA'  
1.3.1.3- UTILIZZO  
1.3.1.4- CARNI BOVINE  
1.3.1.5 - CARNI SUINE  
1.3.1.6- CARNI AVICOLE  
1.3.1.7- TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI  
1.3.2- PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI  
1.3.3- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI  
1.3.3.1- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI  
1.3.3.2- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI  
1.3.3.2.1- CARATTERISTICHE DEI IMBALLI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI  
1.3.3.2.2- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI  
1.3.3.2.3- ORTAGGI E VERDURE  
1.3.3.2.4- ORTAGGI A RADICE  
1.3.3.2.5- ORTAGGI A BULBO  
1.3.3.6 - ORTAGGI A FUSTO  
1.3.3.7 - ORTAGGI A FOGLIA  
1.3.3.7.1- ORTAGGI A FRUTTO  
1.3.3.7.2- ORTAGGI A FIORE  
1.3.3.7.3- CAVOLFIORI  
1.3.3.7.4 - FRUTTA  
1.3.3.7.5 - LEGUMI  
1.3.3.7.6- SPEZIE ED ERBE AROMATICHE  
ZAFFERANO

### **1.1.1 - CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Tutte le derrate alimentari dovranno essere conformi a quanto previsto dalle "linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" approvate dalla Regione Piemonte con D.D. del 20.08.2002 ed ai requisiti standard minimi di cui all'allegato 1 del decreto ministeriale del 10/03/2020, come meglio evidenziati nel capitolato speciale di appalto.

Inoltre le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio comunale.

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.

È compito della Società Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.

È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.

Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.

I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

### **1.1.2 - GESTIONE DELLE MATERIE PRIME**

Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.

Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate, che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

Evitare di detenere scorte di prodotti durante i mesi di chiusura estiva. Possono costituire eccezione le sole conserve in confezioni sigillate.

### **1.1.3 - TRACCIABILITÀ**

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

#### **1.1.4 - ETICHETTATURA**

Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari così come meglio esplicitato nell'art. 24 del capitolato speciale di appalto;

#### **1.1.5 - IMBALLI**

Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente.

Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

#### **1.1.6 - PRODOTTI BIOLOGICI**

I prodotti biologici, vegetali ed animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura di ogni stato membro.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dal Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

A livello nazionale, la materia dell'agricoltura biologica risulta disciplinata dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n° 220 e s.m.i.

Le produzioni con metodo biologico indicano un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, escludendo l'impiego di prodotti chimici di sintesi (concimi minerali, diserbanti e antiparassitari di sintesi) e sistemi di forzatura delle produzioni. Nella produzione biologica è altresì vietato l'utilizzo di colture di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

Tutta la filiera di produzione deve essere controllata da uno degli organismi di controllo riconosciuti in Italia o in altro paese UE o riconosciuto equivalente in ambito europeo.

Tutti i prodotti di provenienza extra comunitari, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria.

Gli standard minimi sono quelli indicati all'art. 22 del capitolato speciale di appalto.

##### **1.1.6.1 - ETICHETTATURA**

Una volta in regola con le leggi generali in materia di etichettatura (denominazione di vendita, contenuto netto, termine di conservazione ecc), l'etichetta dei prodotti biologici deve riportare le altre indicazioni previste dalla normativa europea CEE 2092/91, dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n° 220 e s.m.i., secondo le prescrizioni del regolamento (Ce) n. 848/2018.

##### **1.1.6.1.1 - IL LOGO EUROPEO**

La Comunità Europea ha adottato un marchio per identificare i prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica.

Il riferimento all'organismo di controllo è obbligatorio anche in presenza del marchio europeo.

Gli organismi di controllo italiani

Gli organismi nazionali che attualmente, salvo l'inserimento di ulteriori provvisti dei necessari requisiti, possono effettuare i controlli e la certificazione delle produzioni biologiche, riconosciuti con decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali, e sottoposti a loro volta al controllo dello stesso ministero e delle regioni sono:

ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, codice IT ICA (ex AIAB)

BIOAGRICERT - Bioagricoop, codice IT BAC

BIOS, codice IT BIO

C.C.P.B. Consorzio Controllo Prodotti Biologici, codice IT CPB

CODEX, codice IT CDX

ECOCERT Italia, codice IT ECO

I.M.C. Istituto Mediterraneo di Certificazione, codice IT IMC

QC&I International services, codice IT QCI

SUOLO E SALUTE, codice IT ASS

BIOZERT, codice IT BZ BZT

### **1.1.7 - PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI**

Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110 e succ. mod.

Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.

Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.

Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:

denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato"

data di produzione di facile lettura

il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore

le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione

l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso l'indicazione del lotto.

Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:

presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;

presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno; presentino confezioni rotte.

I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Utilizzo

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

E' vietato lo scongelamento in acqua.

È vietato congelare un prodotto fresco.

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

### **1.1.8 - PRODOTTI DIETETICI**

L'utilizzo di prodotti dietetici, nel menù della ristorazione scolastica, risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.

I prodotti dietetici, oltre ad essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in merito agli alimenti, devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 111, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute ed ai requisiti fissati dal reg. CE 41/2009 riguardanti i prodotti senza glutine del libero commercio.

Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 27 gennaio 1992, al Regolamento UE 1169/2011 ed al D.Lgs. 16 febbraio 1993, n° 77 come etichettatura generale.

Rientrano in questa categoria anche gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia, in buona salute. Tali alimenti devono essere conformi, oltre a quanto sopra, anche al D.M. 6 aprile 1994, n° 500 ed al D.P.R. 7 aprile 1999, n° 128 e succ. mod.

I prodotti dietetici

## **1.2 - DESCRIZIONE MATERIE PRIME**

### **1.2.1. - CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

Requisiti di legge

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

### **1.2.1.1 - FARINA**

#### Requisiti di legge

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

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

#### Caratteristiche

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

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

La farina (frumento e mais) non deve presentarsi contaminata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, peli di roditori o altri agenti infestanti o da frammenti metallici; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Le farine devono avere il 14.50% di umidità, aw non superiore a 0.80-0.85, lo 0.50% su s.s. di ceneri e il 7% di glutine secco.

#### Imballi e Confezioni

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

### **1.2.1.2 - LIEVITO NATURALE**

#### Requisiti di legge

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

#### Caratteristiche

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

#### Confezioni

Bustine

#### Etichettatura

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

### **1.2.1.3 - PANE**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

D.P.R. 30 novembre 1998, n° 502

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

#### Ingredienti

Farine di tipo 0 o integrale senza grassi aggiunti (compreso l'olio)

È da preferire il pane a contenuto dimezzato di sale (come da disciplinare approvato in Piemonte).

#### Caratteristiche

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

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

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

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

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

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

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

### Pezzatura

Si richiede la pezzatura di 50 g

### Trasporto

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

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

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

Il trasporto non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Il documento di trasporto deve riportare:

il tipo di pane fornito, completo di ingredienti

la quantità di prodotto

## **1.2.1.4. - PANE GRATTUGIATO**

### Requisiti di legge

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

### Caratteristiche

Deve provenire da pane senza grassi e non da altri prodotti da forno.

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

## **1.2.1.5 - PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE: CRACKER, CROSTINI**

### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283

### Caratteristiche

#### Cracker

Non devono contenere grassi idrogenati ed ingredienti quali olio di palma e di cocco

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

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

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

#### Crostini

Non devono contenere grassi idrogenati ed ingredienti quali olio di palma e di cocco

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

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

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

### Imballi

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

### Confezioni

Cracker monoporzioni da 25 g

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

### **1.2.1.6 - PIZZA**

#### Requisiti di legge

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

#### Ingredienti

Farina "0", mozzarella di vacca, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

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

La grammatura degli ingredienti deve corrispondere a quanto riportato nell'allegato 2 (Ingredienti e grammature) alla voce "pizza margherita".

#### Caratteristiche generali

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

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

#### Imballi

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

#### Trasporto

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

### **1.2.1.7 PASTA LIEVITATA**

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

#### Ingredienti

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

#### Caratteristiche generali

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

### **1.2.1.8 PASTA**

#### **1.2.1.8.1 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

##### Requisiti di legge

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

##### Caratteristiche

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

Essa deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.

Si richiede la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

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

##### Imballi

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

### Confezioni

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

### Conservabilità

Non devono essere accettate consegne di merce con meno di 18 mesi al TMC.

L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

## **1.2.1.8.2 PASTA ALL'UOVO**

### Requisiti di legge

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

### Caratteristiche

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

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

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

### Confezioni

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

## **1.2.1.8.3 PASTA RIPIENA**

### Requisiti di legge

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

### Caratteristiche

La pasta con ripieno può essere fresca o secca.

Le paste ripiene devono contenere ripieni di verdura e latticini.

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

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

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

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

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

### Confezioni

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

### Trasporto

Il trasporto della pasta fresca deve avvenire a temperature non superiori a + 10°C.

### Conservabilità

Al momento della consegna, il prodotto deve ancora avere una conservabilità di 15 giorni.

## **1.2.1.9 GNOCCHI PRECONFEZIONATI**

### Ingredienti

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

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

### Caratteristiche

Possono essere freschi o surgelati.

Gnocchi freschi:

devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata;

i quantitativi acquistati devono soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

### Trasporto

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

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

### Conservabilità

Al momento della consegna gli gnocchi freschi devono ancora avere una conservabilità di 15 giorni.

Se surgelati, devono avere una vita residua superiore al 50%.

## **1.2.1.10 SEMOLINO**

### Requisiti di legge

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

### Caratteristiche

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

### Confezioni

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

### Conservabilità

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

## **1.2.1.11 RISO**

### **1.2.1.11.1 RISO**

#### Requisiti di legge

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

#### Caratteristiche

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

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

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

#### Imballi

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

#### Conservabilità

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

#### Utilizzo

Per le preparazioni in brodo può essere utilizzato il riso fine Rizzotto; per la preparazione di risotti si consigliano i superfini, Arborio e Carnaroli; è possibile utilizzare anche il riso tipo parboiled, che grazie

alla migliore tenuta dei chicchi che non scuociono dopo una cottura prolungata è più adatto nella refezione scolastica.

#### **1.2.1.11.2 RISO INTEGRALE .**

##### Requisiti di legge

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

##### Caratteristiche

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

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

##### Imballi

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

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

##### Conservabilità

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

#### **1.2.1.12 ALTRI CEREALI**

##### Requisiti di legge

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

##### Caratteristiche

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

##### Confezioni

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

##### Conservabilità

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

#### **1.2.2 - GRASSI DA CONDIMENTO**

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

L'olio da utilizzarsi è esclusivamente l'olio extravergine di oliva italiano a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni.

Il burro va utilizzato a crudo a cottura ultimata.

L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture.

##### **1.2.2.1 - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

L'olio extravergine di oliva utilizzato per la ristorazione scolastica del Comune di Valperga deve essere ottenuto con metodo biologico almeno per il 40%;

##### Requisiti di legge

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

##### Preparazione

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

##### Caratteristiche

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

L'olio deve essere di produzione italiana.

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

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: max 20 (MEQ MED 0/Kg)

#### Imballi

Le confezioni devono essere da 1 a 5 l.

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

#### Etichettatura

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

#### Conservabilità

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

#### Stoccaggio

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

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

### **1.2.2.2 - BURRO DI CENTRIFUGA**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

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

D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54 e succ. mod.

#### Preparazione

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

Gli additivi devono essere assenti.

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

#### Caratteristiche

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

Deve avere sapore dolce e colore bianco-giallognolo caratteristico.

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

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

Deve essere fresco e non sottoposto a congelamento.

#### Imballi

Le confezioni devono essere originali e sigillate.

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

#### Trasporto

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

#### Conservabilità

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

### **1.2.3 - ALIMENTI CONSERVATI**

#### **1.2.3.1 - PROSCIUTTO COTTO**

##### Requisiti di legge

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

##### Caratteristiche

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

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

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale.

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

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

Il prodotto deve essere pastorizzato dopo confezionamento.

Deve essere privo di glutine, senza lattosio e proteine del latte

Deve avere sapore gradevole, colore e profumo caratteristici.

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

La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole

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

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

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

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

Non deve essere acquistato prosciutto pre-affettato.

#### Pezzatura

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

#### Etichettatura

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

#### Trasporto

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

#### Conservabilità

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

#### Stoccaggio

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

#### Utilizzo

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

### **1.2.3.2 - TONNO IN SCATOLA**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

R.D.L. 7 luglio 1927, n° 1548 e R.D. 27 giugno 1929, n° 1427

D.Lgs. 06 novembre 2007 e succ. mod.

D.M. 9 dicembre 1993

#### Caratteristiche

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

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

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

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

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

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

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

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

odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;

colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;

consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore. Imballi

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

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

#### Confezioni

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

### **1.2.3.3 - MAIS IN SCATOLA**

#### Requisiti di legge

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

#### Caratteristiche

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

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

#### Imballi

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

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

### **1.2.3.4 - PEPERONI A FALDE**

#### Caratteristiche

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

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

#### Imballi

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

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

### **1.2.3.5 - POMODORI PELATI**

#### Requisiti di legge

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

#### Caratteristiche

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

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;

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

La media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non deve essere superiore a 3 cmg per ogni 100 g di contenuto ed in ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

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

#### Imballi

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

Possono essere utilizzate confezioni da 1 Kg o da 3 Kg

#### Etichettatura

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

#### Conservabilità

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

#### Passata di pomodoro

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

### **1.2.3.6 - SALE FINO E GROSSO**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

D.M. 31 gennaio 1997, n° 106

D.M. 10 agosto 1995, n° 562

#### Caratteristiche

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

È preferibile utilizzare il sale marino integrale.

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

### **1.2.3.7 - OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA**

#### Caratteristiche

Le olive, verdi o nere, devono essere snocciolate.

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

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

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

### **1.2.3.8 - VERDURE SOTTACETO**

#### Caratteristiche

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

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

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

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

### **1.2.3.9 - ACETO DI VINO BIANCO**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

L. 20 febbraio 2006, n. 82 e s.m.i.

#### Caratteristiche

Prodotto ottenuto da vini bianchi, confezionato in contenitori di vetro

### **1.2.3.10 - VINO BIANCO**

#### Requisiti di legge

Il prodotto è definito dalla L. 20 febbraio 2006, n. 82 e s.m.i.

#### Caratteristiche

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

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

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

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

#### Imballi

Possono essere in vetro o in tetrapak.

#### Confezioni

Le confezioni devono conformi alla legislazione vigente.

### **1.2.3.11 - ZUCCHERO**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51 e s.m.i.

#### Caratteristiche

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

Lo zucchero è semolato, a media granulosità.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

#### Imballi

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

#### Confezioni

Le confezioni potranno essere da 1 Kg

#### Etichettatura

Le confezioni devono essere conformi al D. lgs. 20 febbraio 2004, n. 51 e s.m.i.

### **1.2.3.12 - PREPARATO PER BUDINI**

#### Caratteristiche

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

Cream caramel: zucchero, latte magro, aromi naturali, addensante, carragenina e coloranti ammessi dalla legge (E102- E110).

Vaniglia: zucchero, latte magro, amido, carragenina ed aromi naturali.

Cioccolato: zucchero, cacao magro, destrosio ed aromi naturali.

### **1.2.3.13 - ACQUA MINERALE NATURALE (in caso di menù alternativo)**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

L. 1 marzo 2002, n° 39

D.Lgs. 25 gennaio 1992, n° 105 e succ.mod;

D.M. 12 novembre 1992, n°542 e succ mod.;

R.D. 27 luglio 1934, n°1265;

#### Caratteristiche

L'acqua minerale deve essere del tipo "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica. Nel prodotto non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non disciplinate dalla legislazione vigente.

La quantità da somministrare è di 50,0 cL procapite giornaliero (1,5 L ogni 3 utenti).

#### Imballi

L'acqua deve essere contenuta in bottiglie in PET da 1.5 L o 50 cL.

#### Etichettatura

Indicazioni obbligatorie secondo quanto riportato dal DM del 1 febbraio 1983 e s.m.i.

### **1.2.4 - LATTE E DERIVATI**

È preferibile utilizzare latte fresco

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

#### Requisiti di legge

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

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

#### **1.2.4.1 - LATTE**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54 e s.m.i.

L. 3 maggio 1989, n° 169

##### Caratteristiche

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

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

Deve avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione.

Deve essere confezionato.

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

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

##### Etichettatura

Latte fresco

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

##### Trasporto e stoccaggio

Latte fresco pastorizzato

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

Può essere conservato al massimo 4 giorni.

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

Latte a lunga conservazione o UHT

Può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo.

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

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

#### **1.2.4.2 YOGURT**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54 e s.m.i.

##### Caratteristiche

E' ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, il cui contenuto al momento della consegna deve essere superiore a 10<sup>8</sup> per grammo per ogni fermento.

•

Possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, malto, cereali, zucchero. Non sono ammessi additivi, aromi o addensanti.

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

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

##### Trasporto e stoccaggio

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

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

Può essere conservato al massimo 30 giorni.

##### Imballi

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni monodose da g 1.25

#### **1.2.4.3 - FORMAGGI**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54 e s.m.i.

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

D.P.R. 18 novembre 1953, n° 109

L. 10 aprile 1954, n° 125 e s.m. i.

D.P.R. 30 ottobre 1955, n° 1269

##### Caratteristiche

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

Formaggi stagionati (a lunga e media stagionatura):

Hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi.

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

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

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

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

Sono ad esempio consigliabili:

Asiago

Caciocavallo

Fontina

Grana Padano

Montasio

Parmigiano Reggiano

Provolone Valpadana

Quartirolo Lombardo

Taleggio

Toma Piemontese

Formaggi freschi (a breve o brevissima stagionatura):

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

Devono essere prodotti con latte pastorizzato e senza additivi.

Devono essere confezionati in porzioni monodose.

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

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

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

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

Formaggi freschi che possono essere inseriti nel menù scolastico sono:

Crescenza

Caprini

Stracchino

Tomini

Mozzarella

Ricotta di vacca

Robiola

#### **1.2.4.4.- GELATI**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

D.M. 11 ottobre 1978

D.M. 6 marzo 1975 e s.m.i.

GU.E. 11 ottobre 1970

##### Caratteristiche

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

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

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

##### Confezioni

Devono essere in confezioni monodose da 50 - 75 g.

##### Etichettatura

Sulla confezione monodose può non essere indicata la data di scadenza

##### Trasporto

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

##### Conservabilità

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

#### **1.2.4.5. - OVOPRODOTTI**

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

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

#### **1.2.4.6. - UOVA FRESCHE**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme ai requisiti previsti da:

L. 3 maggio 1971, n° 419

Reg. CEE 29 ottobre 1975, n° 2772 e succ. mod.

Reg. CEE 26 giugno 1990, n° 1907 e succ. mod.

##### Caratteristiche

Le uova devono essere fresche e provenire sigillate da un centro di imballi autorizzato.

Devono essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti.

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

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

L'albume deve essere chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

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

Il germe deve avere uno sviluppo impercettibile.

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

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

##### Imballi e Etichettatura

Devono essere in confezioni sigillate ed originali.

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

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

##### Pezzatura

Categoria di peso 3 (60 – 65 g).

##### Stoccaggio

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

##### Conservabilità

La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data del confezionamento e il consumo entro i dieci giorni successivi alla consegna.

#### **1.2.4.7 - UOVA PASTORIZZATE FRESCHE**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme alla normativa CEE.

##### Caratteristiche

Si tratta di uova di gallina intere sguosciate e pastorizzate.

Devono essere in confezioni originali.

##### Confezioni

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

#### **1.2.5 - PRODOTTI DIETETICI**

##### **1.2.5.1 - PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL LATTE**

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

##### **1.2.5.1.1 - LATTE DI SOIA**

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

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

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

### **1.2.5.2 - PRODOTTI APROTEICI**

#### **1.2.5.2.1 - PASTINA**

Le proteine di questi prodotti provengono da latte o uova.

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

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

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

Le confezioni devono avere un peso di g 250.

Composizione tipo:

proteine 13 %

lipidi 3.5 %

carboidrati 82.3

umidità 12.5 %

#### **1.2.5.2.2 - PANE BIANCO**

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

Analisi media per 100 g di

prodotto: proteine g 2.5 lipidi g

1.5 carboidrati g 40 fibra

alimentare g 8 ceneri g 1

umidità g 47

#### **1.2.5.2.3 - FARINA**

Il prodotto deve essere senza glutine e senza uovo.

Le confezioni devono essere di peso netto di g 500.

Analisi media per 100 g di prodotto:

proteine g 6.38 lipidi

g 0.6 carboidrati g

75.59 ceneri g 2.19

umidità g 8.9 fibra

alimentare g 8.9

### **1.3 - CARNI**

Le carni utilizzate per la ristorazione scolastica devono essere fresche e confezionate sottovuoto, di provenienza esclusivamente nazionale.

#### **1.3.1.1 - CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO**

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

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

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballo primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione;

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;

Le confezioni devono essere adeguatamente protette in modo tale da prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

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

Denominazione della specie e relativo taglio anatomico

Stato fisico: fresco

Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono es. bovino adulto

Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da conservarsi preferibilmente entro"

#### Modalità di conservazione

Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore

La sede dello stabilimento di produzione / confezionamento

La riproduzione del bollo sanitario e del numero CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente

La data di confezionamento

Sulla confezione secondaria devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra

Su ciascun imballo secondario deve essere indicato il peso netto

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

La perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;

La presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità solidificata, liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

### **1.3.1.2 - STOCCAGGIO, TRASPORTO E CONSERVABILITÀ**

#### Stoccaggio

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

#### Trasporto

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

### **1.3.1.3 - UTILIZZO**

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

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

### **1.3.1.4 - CARNI BOVINE**

#### Requisiti di legge

Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.

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

Le carni devono essere conformi ad un disciplinare di etichettatura volontaria, Reg. CEE 17 luglio 2000 n°1760 (titolo secondo, sezione due) approvato dal Ministero; in quest'ultimo caso l'etichetta deve almeno prevedere le seguenti informazioni: luogo di allevamento tempo di permanenza nell'allevamento citato età.

Le carni bovine devono essere conformi a: disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovina (Reg. CEE 17 luglio 2000 n°1760); classificazione commerciale di cui al Reg. 1298/81/CEE.

#### Caratteristiche

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

I tagli devono essere:

di categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure di categoria E (carcasse di altri animali femmine)

di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure conformazione R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

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

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

Tagli richiesti

Quarto posteriore:

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

Quarto anteriore:

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

Conservabilità

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

Nota

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

### **1.3.1.5 - CARNI SUINE**

Requisiti di legge

Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 6 novembre 2007, n.

193 Le carni devono provenire da allevamenti nazionali.

Caratteristiche

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

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

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

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

Conservabilità

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

Tagli richiesti

Carrè o lombate o lonza

### **1.3.1.6 - CARNI AVICOLE**

Requisiti di legge

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

Le carni devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D. Lgs. 6 novembre 2007, n.

193 - essere conformi alla classificazione commerciale di cui al Reg. CEE 26 giugno 1990, n° 1906

- essere conformi alle normative vigenti.

Caratteristiche

Non sono ammesse carni ottenute da riproduttori maschi o femmine.

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

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

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

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

#### Tagli richiesti

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

Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:

Cosce di pollo: dette anche fuselli, fusi o perine  
devono essere di pezzatura omogenea

Anche di pollo: denominazione commerciale:

sovracosce devono essere di pezzatura omogenea la  
pelle non deve essere presente in eccesso

Petti di pollo: denominazione commerciale: petto con forcilla

Fesa di tacchino: denominazione commerciale: filetto o fesa

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

### **1.3.1.7 - TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI**

#### **POLPETTE**

BOVINO: reale, spalla

#### **HAMBURGER**

BOVINO: reale, spalla

#### **CARNE TRITA PER RAGU'**

BOVINO: reale, spalla

#### **SPEZZATINO**

BOVINO: reale, spalla

#### **COTOLETTE**

BOVINO: noce

POLLO: petto

#### **SCALOPPE**

BOVINO: noce, scamone

TACCHINO: fesa

#### **BOLLITO**

BOVINO: spalla, cappello del prete, reale

#### **ARROSTI**

BOVINO: cappello del prete, reale, noce, fesone

SUINO: lonza, fesa

TACCHINO: fesa

### **1.3.2 - PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI**

#### Requisiti di legge

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità alla normativa CEE

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

#### Caratteristiche

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

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

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

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

I filetti e le trance non devono presentare:

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

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

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

#### Imballi

Sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

#### Etichettatura

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

In etichetta deve essere riportata chiaramente la % di glassatura.

### **1.3.3 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

La frutta utilizzata per la ristorazione scolastica deve essere ottenuta con metodo biologico per almeno il 50%.

#### **1.3.3.1 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI**

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

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

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

Le verdure surgelate devono:

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

Sono invece da escludersi quelle confezioni che:

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

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

#### Utilizzo

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

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

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

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

- patate 15%
- piselli 15%
- carote 15%
- fagiolini 13%
- fagioli borlotti 9%
- zucchine 9%
- erbe 6%
- pomodori 5%
- porri 5%
- verze 5%
- sedano 3%

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

### **1.3.3.2 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

#### **1.3.3.2.1 - CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **1.3.3.2.2 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

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

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

La verdura e la frutta saranno opportunamente variate.

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

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per gli ortofrutticoli più deperibili e settimanale per quelli più resistenti.

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

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

#### **1.3.3.2.3 - ORTAGGI E VERDURE**

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

##### Utilizzo

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

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

Gli ortaggi e le verdure in genere devono:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere al giusto grado di maturazione;
- essere omogenee nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- essere turgide;
- essere esenti da tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- essere privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;

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

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

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

#### **1.3.3.2.4 - Ortaggi a radice**

Carote

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

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

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nel calibro:

- carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;
- carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballo.

#### **1.3.3.2.5 - Ortaggi a bulbo**

Cipolle, aglio e porri

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

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

#### **1.3.3.6 Ortaggi a fusto**

Finocchi

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

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

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

Patate

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

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

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

#### **1.3.3.7 Ortaggi a foglia**

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

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

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- la lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso; devono avere un peso minimo di almeno 150 g;
- i cavoli devono presentarsi ben serrati;
- gli spinaci devono essere molto puliti, privi di sostanze esterne e di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm;
- i cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo; l'indivia deve avere un peso minimo di almeno 200 g;

- i cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso in cui siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

#### **1.3.3.7.1 - Ortaggi a frutto**

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucca

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

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

In particolare:

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

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

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

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

Pomodori per sugo

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

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

#### **1.3.3.7.2 -Ortaggi a fiore**

##### **1.3.3.7.3 - Cavolfiori**

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

##### **1.3.3.7.4 - FRUTTA**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione di produzione biologica, per almeno il 50%, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta); la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza; deve comunque essere scelto il prodotto di tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

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

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

- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;

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

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

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

**Mele e pere**

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

Sono ammessi calibri diversi.

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

Le cultivar richieste per le pere: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio. Agrumi I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

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

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

**Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche**

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

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

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

**Banane**

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

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

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

**Uva bianca e nera**

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

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

**Fragole**

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

### **1.3.3.7.5 - LEGUMI**

Indipendentemente dallo stato fisico i legumi devono presentare: consistenza omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa; odore tipico di buon prodotto; sapore tipico non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo);

senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

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

presentare consistenza ferma e carnosa ma non fibrosa né molle, in modo che se premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi; presentare semi in fase di sviluppo precoce ed odore tipico del prodotto fresco; essere muniti del peduncolo.

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

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

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

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

#### Utilizzo

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

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

### **1.3.3.7.6 - SPEZIE ED ERBE AROMATICHE**

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

#### Requisiti di legge

I prodotti devono essere conformi a:

D.Lgs. 25 ottobre 1992, n° 107

Dir. CE 98/53

D.M. 23 dicembre 2000

#### Caratteristiche

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

#### Imballi

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

### **ZAFFERANO**

#### Requisiti di legge

Il prodotti devono essere conformi alla normativa vigente

#### Caratteristiche

Il prodotto deve essere in polvere ed in involucri sigillati

#### Imballi

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

E' vietato l'utilizzo di semilavorati quali: pasta sfoglia, lasagne preparate, bastoncini di pesce, pesce impanato, hamburger di produzione industriale, sofficino, fiocchi di patate ecc. e prodotti contenenti sciroppo di glucosio-fruttosio.

**C O M U N E   D I   C A S C I N E T T E   D ' I V R E A**  
**C i t t à   M e t r o p o l i t a n a   d i   T o r i n o**

**CAPITOLATO PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA**

**PERIODO GENNAIO 2023-DICEMBRE 2023**

**CIG 9522583C13**

**ALLEGATO 4**

**PLANIMETRIE**



**LEGENDA PIANTA PIANI TERRA E INTERRATO SCUOLA BACHELET**

**INTERVENTO DI ADEGUAMENTO CUCINA E LOCALE BAGNO AL P. TERRA  
E LOCALE DISPENSA AL P.INTERRATO**

11

- ① AREA FUOCHI
- ② AREA LAVELLI – N.1 PER ATTREZZATURA, N.1 LAVAMANI, N.1 PER VERDURE -- , AREA LAVASTOVIGLIE E BANCO PREPARAZIONE
- ③ PARETE IN CARTONGESSO CON H FINO AL SOFFITTO
- ④ RIMOZIONE INFISSI
- ⑤ TUTTI SERRAMENTI APRIBILI SONO GIA' DOTATI DI ZANZARIERE
- ⑥ AREA FRIGORIFERI
- ⑦ BAGNO DEDICATO AL CUOCO E AL SOMMINISTRATORE - LAVELLO CON SOMMINISTRAZIONE ACQUA A PEDALE
- ⑧ SPOGLIATOIO - N.2 ARMADI: N.1 DEDICATO AL CUOCO E N.1 DEDICATO AL SOMMINISTRATORE
- ⑨ AREA AL PIANO INTERRATO DEDICATA A DISPENSA/RIPOSTIGLIO TINTEGGIATA CON VERNICE LAVABILE

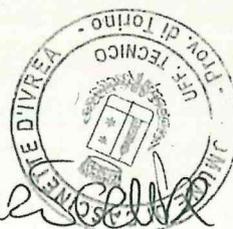
  
*Antonio Scelise*





PIANO INTERRATO  
SCALA 1:100

Servizio Sanitario Nazionale  
Regione Piemonte - Azienda Sanitaria Locale TO 4  
**DIPARTIMENTO di PREVENZIONE**  
**SEDE di IVREA**  
**S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione**  
(Dott. Giuseppe BARONE)



*Autore*

COMUNE DI CARONNARA D'IVREA - VIA IVREA 100 - 12040 CARONNARA D'IVREA (TO) - TEL. 011/41211111

**C O M U N E   D I   C A S C I N E T T E   D ' I V R E A**  
**C i t t à   M e t r o p o l i t a n a   d i   T o r i n o**

**CAPITOLATO PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**PERIODO GENNAIO 2023-DICEMBRE 2023**

**CIG 9522583C13**

**ALLEGATO 5**

**D.U.V.R.I.**  
**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER**  
**L'ELIMINAZIONE DELLE INTERFERENZE**

(art. 26 comma 3-ter del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81)

Il presente documento fa riferimento all'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo gennaio/dicembre 2023

<i><b>Ruolo</b></i>	<i><b>Nominativo</b></i>
STAZIONE APPALTANTE	Comune di Cascinette d'Ivrea Settore: Servizi Generali Piazza Municipio 1, 10010 Codice fiscale: 01847110010 Partita Iva: 01847110010
RESPONSABILE PROCEDIMENTO	Raffaella Di Iorio
DATORE DI LAVORO P.A.	Guarino Davide Paolo (Sindaco)
AGGIUDICATARIA APPALTATRICE	_____
DIRIGENTE SCOLASTICO	Prof.ssa Piovano Anna
Data	_____/_____/_____
Rev.	

Importo stimato pari ad € 75.152,00, al netto di IVA al 4 %, di cui € 617,00 di oneri per la sicurezza.

## **PREMESSA**

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze preliminare, detto DUVRI, redatto ai sensi del **D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 art. 26**, contiene le misure di prevenzione e protezione da adottare al fine di eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dall'impresa aggiudicataria e quelle svolte dai lavoratori presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro presso cui l'impresa aggiudicataria dovrà fornire i servizi oggetto di gara.

Si rammenta che, ai sensi del comma 3-ter del succitato articolo, ovvero nei casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'appaltatrice, integra gli atti contrattuali.

In particolare, successivamente all'aggiudicazione della gara, verrà sottoscritto il DUVRI ricognitivo dal Comune di Cascinette d'Ivrea che verrà integrato dal dirigente scolastico. L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, dovrà/potrà presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro sulla base della propria esperienza.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio, si renda necessario apportare varianti anche dietro suggerimento delle parti in causa, il Comune di Cascinette d'Ivrea procederà all'aggiornamento del DUVRI. Il DUVRI, infatti, non può considerarsi un documento "statico", ma necessariamente "dinamico", per cui la valutazione dei rischi effettuata prima dell'espletamento dell'appalto deve essere aggiornata in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto e incidenti sulle modalità di realizzazione del servizio.

Nel DUVRI vengono riportate solo le misure per eliminare i rischi derivanti dalle possibili interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione (anche verso gli utenti), sono quindi escluse le misure atte ad eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici.

Tali imprese dovranno ottemperare a tutti gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 (valutazione dei rischi, informazione, formazione, addestramento, utilizzo DPI, presidi medicali, ecc).

## **ATTIVITÀ E LUOGHI OGGETTO DI APPALTO**

Oggetto dell'appalto è l'affidamento ad impresa di ristorazione scolastica comprendente il servizio di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti nonché delle pulizie e il riassetto dei luoghi di preparazione pasti e somministrazione agli alunni della scuola Primaria e dell'Infanzia di Cascinette d'Ivrea "V. Bachelet".

Il servizio descritto nel Capitolato d'appalto per l'affidamento in gestione del servizio suddetto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

1. l'allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
2. la somministrazione di pasti agli utenti con servizio al tavolo;
3. la pulizia e la disinfezione dei locali di porzionamento e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
4. il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
5. la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema della raccolta vigente al tempo presso il Comune di Cascinette d'Ivrea.

Orario in cui viene operata l'attività: indicativamente dalle 10.30 alle 16.00 nei giorni dal lunedì al venerdì.

## ANAGRAFICA

COMMITTENZA APPALTANTE	
<b>Denominazione</b>	Comune di Cascinette d'Ivrea, Servizi generali
<b>Sede Legale</b>	Piazza Municipio, 1 – 10010 Cascinette d'Ivrea (TO)
<b>P.IVA</b>	01847110010
<b>Contatti (tel , email, URL)</b>	0125/615730-731
<b>ASL di competenza</b>	A.S.L. TO4 Ivrea
<i>Organigramma della Sicurezza</i>	
<b>Datore di Lavoro</b>	Dott. Guarino Davide Paolo (Sindaco)
<b>RSPP</b>	Ing. Serra Adriano
<b>Medico Competente</b>	
<b>RLS</b>	

AGGIUDICATARIA APPALTATRICE	
<b>Denominazione e ragione sociale</b>	_____
<b>Sede Legale</b>	_____
<b>P.IVA</b>	_____
<b>COD.FISC.</b>	_____
<b>Contatti (tel , mail, URL)</b>	_____
<i>Organigramma della Sicurezza</i>	
<b>Datore di Lavoro</b>	_____
<b>RSPP</b>	_____
<b>Medico Competente</b>	_____
<b>RLS</b>	_____

## LAVORATORI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

<i>Matricola</i>	<i>Nominativo</i>	<i>Mansione</i>

È fatto obbligo al personale dell'impresa appaltatrice di indossare il cartellino di riconoscimento previsto dalla normativa vigente.

## **PRESCRIZIONI GENERALI DI COORDINAMENTO**

In ottemperanza all'art. 26 commi 2, 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione con gli altri datori di lavoro che dovranno informarsi reciprocamente al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze. A tali dati accedono anche i RLS.

L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare qualunque attività adottando tutte le precauzioni al fine di eliminare o ridurre i possibili rischi da interferenze con il personale scolastico e gli alunni.

Qualora si verificano rischi specifici non individuati nel presente documento si dovrà comunicare alla committenza per valutare l'integrazione del DUVRI.

## **NORME COMPORTAMENTALI**

In particolare, l'impresa appaltatrice deve:

- 1) adottare idonei provvedimenti per evitare che eventuali rischi introdotti dalla propria attività coinvolgano il personale della scuola e gli alunni;
- 2) rispettare scrupolosamente le procedure interne e le disposizioni impartite in relazione ai rischi generali e specifici di utilizzo dell'area;
- 3) fornire indicazioni al proprio personale di seguire regole di comportamento e di rispetto delle funzioni svolte all'interno dell'area scolastica e delle procedure gestionali generali e specifiche applicabili alle singole attività eventualmente interferenti.

Il personale della impresa appaltatrice, per poter operare nell'area del complesso scolastico:

- deve essere in numero adeguato alla natura del servizio;
- deve essere individuato nominativamente, mediante apposizione sull'indumento da lavoro della tessera di riconoscimento secondo le modalità prescritte dall'art. 6 comma 1 e 2 della Legge 3 agosto 2007 n. 123;
- non deve fumare nei locali e nelle aree dove vige il divieto di fumo;
- attenersi e rispettare le indicazioni riportate dall'apposita segnaletica e cartellonistica specifica di rischio e/o di pericolo;
- non deve ingombrare con materiali e/o attrezzature i percorsi di esodo e le uscite di emergenza;
- non deve abbandonare materiali e/o attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro;
- non deve usare abusivamente materiali e/o attrezzature;
- in caso di evento pericoloso per persone o cose (ad esempio, incendio, scoppio, allagamento, ecc.) e in caso di evacuazione, il personale della ditta appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle disposizioni di Emergenza;
- l'impresa appaltatrice è tenuta a segnalare al Servizio Prevenzione e Protezione ed al Responsabile dei Lavori, tutti gli incidenti e/o infortuni che si dovessero verificare durante l'esecuzione dell'attività.

L'impresa appaltatrice è altresì tenuta a adempiere ai seguenti obblighi:

- 1) obbligo al rispetto di tutte le cautele che evitino inquinamento ambientale di qualsiasi tipo;
- 2) obbligo di gestione dei rifiuti derivanti dalla esecuzione delle attività previste dal contratto in essere e, precisamente: raccolta, deposito e conferimento per lo smaltimento finale.

## VALUTAZIONE DEI RISCHI

<i>N. RISCHIO DI INTERFERENZA</i>		<i>PRESENZA</i>
1	Rischio per la caduta di persone o materiali dall'alto	
2	Rischio di seppellimento e/o annegamento	
3	Rischio di folgorazione	
<b>4</b>	<b>Rischio di infortunio per utilizzo di attrezzature taglienti o pungenti</b>	<b>X</b>
<b>5</b>	<b>Rischio di infortunio durante la movimentazione manuale dei carichi</b>	<b>X</b>
6	Rischio di esposizione a rumore	
7	Rischio di esposizione a campi elettromagnetico	
8	Rischio di esposizione a radiazioni ionizzanti	
9	Rischio di esposizione a sostanze irritanti o nocive	
10	Rischio di esposizione a sostanze cancerogene, mutagene o teratogene	
11	Rischio di esposizione ad agenti biologici	
12	Rischio di esposizione a gas, fumi, vapori, polveri, amianto	
13	Rischio per l'uso di sostanze infiammabili e/o esplosive	
14	Rischio di infortuni per la proiezione di fumi, schegge o scintille (durante taglio, saldatura, utilizzo attrezzature di lavoro, ecc...)	
15	Rischio per l'utilizzo di carroponte, gru o altri apparecchi di sollevamento	
<b>16</b>	<b>Passaggio di personale dipendente o utenti nell'area di esecuzione dei lavori</b>	<b>X</b>
<b>17</b>	<b>Rischio di caduta per la presenza di ostacoli o cavi di prolunga all'interno dei locali</b>	<b>X</b>
18	Rischio per la presenza e/o l'impiego di carrelli elevatori	
19	Incendio provocato dalla proiezione di particelle incandescenti durante lavori di piccole saldature, tagli con seghetti o flessibili o l'uso di fiamme libere	
<b>20</b>	<b>Rischi per deposito di materiali, attrezzature, scarti in aree ove vi sia la presenza di personale dipendente o clienti</b>	<b>X</b>
21	Rischio di caduta per la presenza di aperture nel pavimento o in caso di rimozione di opere di protezione (parapetti, balaustre, ecc.)	
<b>22</b>	<b>Rischio di scivolamento per la presenza di prodotti o materiali sui pavimenti</b>	<b>X</b>
<b>23</b>	<b>Rischio microclima (caldo/freddo) in caso di disattivazione degli impianti o apertura di serramenti</b>	<b>X</b>
<b>24</b>	<b>Rischi per vie d'esodo o porte di emergenza ostruite o in lavorazione e/o manutenzione</b>	<b>X</b>
25	Rischi per la presenza di materiali contenenti amianto	
26	Rischi di segregazione per lavori che si protraggono fuori dall'orario di lavoro in assenza di personale del Committente	X
<b>27</b>	<b>Possibili interferenze con l'attività svolte nei luoghi oggetto dell'appalto</b>	<b>X</b>
<b>28</b>	<b>Possibili interferenze con le attività di altre ditte e/o lavoratori autonomi presenti</b>	<b>X</b>

Si individuano i seguenti possibili rischi generici e specifici:

## **RISCHI PER LA SICUREZZA E MISURE PER LA PREVENZIONE**

Trasporto pasti, materiali e attrezzature: deve avvenire senza pregiudizio per gli occupanti, gli addetti, gli utenti e senza arrecare danno alla stabilità delle strutture, medesime. Gli automezzi autorizzati all'ingresso devono accedere ed effettuare manovre nelle aree di sosta delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare un pericolo per le persone presenti e le altre autovetture. È vietato sostare davanti alle uscite di emergenza.

Movimentazione dei carichi: effettuare la movimentazione dei carichi con un numero di personale sufficiente e con l'uso di idonei ausili. Evitare spandimenti, cadute e quant'altro possa essere pregiudizievole per la salute degli operatori.

Rischio incendi: Individuare i pericoli di incendio; ridurre le cause di accensione di incendi, non depositare materiale in corrispondenza dei mezzi d'estinzione mobili e fissi, individuare le vie di esodo anche se non segnalate, non fumare. All'interno della struttura devono essere presenti estintori e idranti.

Rischio elettrico: Gli interventi su apparecchiature, impianti, attrezzature, che espongono a rischio di elettrocuzione, devono essere sempre eseguiti da persone esperte e qualificate, con impianti e/o attrezzature fuori tensione. Non sovraccaricare le prese multiple (vedere l'ampereaggio e della presa e degli apparecchi da collegare). Non staccare le spine dalla presa tirando il cavo. Non lasciare cavi sul pavimento in zone di passaggio. Non effettuare interventi di manutenzione di propria iniziativa, ma chiamare personale specializzato.

Igiene dei luoghi di lavoro: Sono a disposizione degli addetti i servizi igienici per adulti, presenti in ogni scuola, Scivolamenti: Prestare attenzione all'apposita cartellonistica posizionata dagli addetti alle pulizie (operatori scolastici oppure dipendenti di ditte esterne). Per quanto possibile l'area di lavoro deve essere delimitata ed interdetta al passaggio da parte dei non addetti al servizio di pulizia. Segnalazione con apposito cartello della presenza di superfici bagnate con pericolo di scivolamento.

Presenza di persone estranee: Non è consentito l'accesso a persone non identificate. È vietato circolare liberamente negli ambienti di lavoro non oggetto dell'appalto.

Attrezzature: È vietato l'uso di attrezzature o impianti di proprietà del committente, se non espressamente autorizzato.

Lavori di manutenzione, di somministrazione pasti e altri: È vietato intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione in atto da parte di personale comunale o altre ditte incaricate.

Ostruzione uscite e percorsi di emergenza: Le vie d'emergenza e tutti gli altri percorsi devono essere lasciate sempre sgombre; s'invita pertanto a non depositarvi materiali che ne impediscano l'apertura.

Utilizzo di agenti chimici: deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate nelle schede tecniche e nelle schede di sicurezza. Gli interventi che necessitano l'impiego di agenti chimici saranno programmati in modo tale da non esporre lavoratori del committente e/o soggetti terzi al pericolo chimico derivante dal loro utilizzo.

È vietato lasciare i prodotti chimici incustoditi, anche se il contenitore è vuoto: in tal caso si rammenta che il corretto smaltimento di quest'ultimo è a carico dell'appaltatore. È vietato travasare i prodotti chimici in contenitori diversi da quelli originali o non correttamente etichettati, inoltre si rammenta che sul contenitore deve sempre essere presente il nome del prodotto in esso contenuto e la concentrazione. È vietato miscelare tra loro i preparati chimici diversi.

## ELENCO SOSTANZE CHIMICHE PERICOLOSE UTILIZZATE

<i>N°</i>	<i>Identificazione della sostanza</i>	<i>Pericoli</i>	<i>Prescrizione per l'utilizzo</i>

Il committente potrà richiedere alla ditta aggiudicataria dell'appalto di visionare tutte le schede di sicurezza.

### PRESCRIZIONI GENERALI

L'impresa aggiudicataria appaltatrice, nello svolgimento del servizio, dovrà prestare la massima attenzione nei confronti degli utenti.

Il personale dell'impresa aggiudicataria appaltatrice:

- dovrà seguire le indicazioni fornite dal dirigente scolastico e dal personale insegnante;
- dovrà segnalare qualsiasi situazione anomala;
- nel prestare la propria attività in presenza di bambini affetti da qualsivoglia forma di disabilità dovrà tenere in debito conto la particolare situazione e attivare una maggiore attenzione;
- dovrà attenersi a eventuali circolari e normative in materia di sicurezza e alle indicazioni fornite dal Responsabile della sede;
- in particolari casi ove siano presenti patologie necessitanti di cure e attenzioni particolari il personale dovrà utilizzare puntualmente e scrupolosamente le indicazioni fornite dall'A.S.L.

È necessario coordinare la propria attività con il RLS presso la Sede ove si svolge il lavoro sia per lo svolgimento delle normali attività che per i comportamenti da tenere in caso di emergenza e evacuazione, in caso di percezione di un potenziale pericolo, avvertendo immediatamente gli addetti all'emergenza.

Nel caso di attività terze che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici/Locali, dovranno essere informati il datore di lavoro comunale e il dirigente scolastico che, supportati dal RSPP, forniranno informazioni da inoltrare ai dipendenti circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate. Il responsabile della ditta appaltatrice dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

Qualora i dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro Committente dovrà immediatamente attivarsi convocando il Rappresentante della Ditta appaltatrice presso la sede di svolgimento del lavoro (designato dall'aggiudicataria), allertando il RSPP (ed eventualmente il Medico Competente), al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle Attività

## **EMERGENZE**

L'impresa aggiudicataria operante deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre una propria struttura (addetti) per la gestione delle emergenze. È necessario che il Dirigente scolastico presso la sede di svolgimento del servizio assicuri:

- la predisposizione di mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione;
- l'indicazione ed il recapito dei membri componenti la squadra di emergenza (addetti all'emergenza);
- le modalità per la interruzione delle forniture elettriche, del gas, dell'acqua, ecc.; L'argomento assume particolare rilievo quando nei luoghi sono presenti impianti tecnologici a rischio. In particolare, per gli interventi manutentivi e servizi svolti nelle Sedi ove sono presenti attività scolastiche;
- ogni attività interna ed esterna all'edificio dovrà svolgersi a seguito di Coordinamento tra i responsabili della sicurezza dell'Istituto Comprensivo, della ditta aggiudicataria e del Comune;
- i Responsabili per la gestione delle emergenze;
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta esterna;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione, protezione e di emergenza:

- i percorsi di esodo sono individuati e segnalati da idonea segnaletica di sicurezza, con cartelli installati in numero e posizione adeguata e da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- i nominativi degli addetti alla gestione dell'emergenza, e primo soccorso, sono a conoscenza del Datore di Lavoro dell'Istituto Comprensivo presso la sede di svolgimento del lavoro;
- la cassetta primo soccorso con i medicinali è presente e segnalata da apposita cartellonistica.

Le misure di prevenzione e emergenza adottate presso le sedi sono richiamate con apposita cartellonistica all'interno dei locali luoghi di lavoro.

La Ditta aggiudicataria che fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Deve inoltre essere informata sui responsabili ed addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle Sedi dove si interviene.

I mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

I lavoratori degli Uffici e Sedi di lavoro comunali e/o delle Istituzioni Scolastiche Autonome dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza affissa.

Nel caso di interventi su impianti elettrici con l'esecuzione eventuale di manovre di interruzione dell'alimentazione elettrica il Datore di Lavoro Committente, preventivamente informato, dovrà avvertire il proprio personale affinché si attenga al rispetto delle indicazioni concordate.

## **COSTI PER LA SICUREZZA**

I costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo delle interferenze, sono valutati pari a **€ 0,05 a pasto**

Si sottolinea che si intende prerequisito per la eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze l'applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel presente DUVRI.

Cascinette d'Ivrea, \_\_\_

IL RESPONSABILE del PROCEDIMENTO  
D.ssa Di Iorio Raffaella

IL DATORE DI LAVORO P.A. COMMITTENTE  
Dr.Davide Paolo Guarino

IL RSPP P.A. COMMITTENTE  
Ing. Adriano Serra

IL DATORE DI LAVORO DITTA AGGIUDICATARIA

IL RSPP DITTA AGGIUDICATARIA

IL DIRIGENTE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO  
Prof.ssa Anna Piovano

---

firma

---

firma

---

firma

---

firma

---

firma

---

firma