COMUNE DI VALBRONA
Provincia di Como

CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO: A.S. 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028

Al presente Capitolato sono allegati in fondo:

- ***Allegato A: Planimetrie***
- ***Allegato B: Inventario***
- ***Allegato C: Informativa Privacy***
- ***Allegato D - Caratteristiche tecniche minime degli alimenti.***
- ***Allegato E – Linee Guida per il servizio di ristorazione scolastica di Regione Lombardia***

COMUNE DI VALBRONA 1
PARTE PRIMA 5
DISPOSIZIONI GENERALI E AMMINISTRATIVE 5
Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE 5
Art. 2 - REFETTORI, IMPIANTI E LOCALI DA UTILIZZARE 6
Art. 3 - CLAUSOLA GENERALE IN ORDINE AGLI ONERI ED AGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI. 7
Art. 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE 7
Art. 5 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA 8
Art. 6 - IMPORTO DELLA CONCESSIONE 10
Art. 7 - COSTO PASTO AMMORTAMENTO - REVISIONE PREZZI 10
Art. 8 - CAUZIONI 11
Art. 9 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI 11
Art. 10 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI 12
Art. 11 - DIVIETO DI CESSIONI DEL CONTRATTO, DEI CREDITI E DIVIETO DI SUBAPPALTO 13
Art. 12 - RILIEVI E APPLICAZIONE DI PENALITÀ 13
Art. 13 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO 14
Art. 14 - RECESSO UNILATERALE 15
Art. 15 - OSSERVANZA D.P.C.M. 217/1994 15
Art. 16 - PRESTAZIONI AGGIUNTIVE/ACCESSORIE 15
Art. 17 - CONTROVERSIE 15
Art. 18 – ELEZIONE DI DOMICILIO 15
Art. 19 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI 15
Art. 20- ADEMPIMENTI FUNZIONALI ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO 16
Art. 21 - SPESE, IMPOSTE E TASSE 16
Art. 22 – TRACCIABILITÁ DEI FLUSSI FINANZIARI 17
Art. 23 – RINVIO 17
PARTE SECONDA 18
GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 18
Art. 24 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO 18
Art. 25 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO 19
Art. 26 - ORDINATIVI DEI PASTI 19
Art. 27 - ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE 20
Art. 28 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO 20
Art. 29– PERSONALE 20
Art. 30 - DERRATE ALIMENTARI 23
Art. 31 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI 23
Art. 32 – MENU'E TIPOLOGIA DEI PASTI 23
Art. 33 - IGIENE DELLA PRODUZIONE 26
Art. 34 – PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE ALIMENTI 28
Art. 35 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO 28
Art. 36 - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO 29
Art. 37 – DISTRIBUZIONE 29
Art. 38 - PROGRAMMA E MODALITÀ DI PULIZIA SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE 30

Art. 39 - PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA 32
Art. 40 - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO 32
ART 41 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P. 33
Art. 42 - BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI 33
Art. 43 - VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI 34

PARTE PRIMA

DISPOSIZIONI GENERALI E AMMINISTRATIVE

Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica rivolto agli alunni ed insegnanti delle scuole:

- Scuola Primaria – Via De Amicis;
- Scuola Infanzia – Via Roncareggi 3.

nonchè per gli alunni del Centro Estivi e il servizio di refezione per gli anziani.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il Centro di Produzione Pasti (C.P.P.) ubicato presso l'edificio scolastico di Via De Amicis del Comune di Valbrona, che non potrà essere utilizzato per scopi che non riguardino la ristorazione.
I pasti sono prodotti presso il C.P.P. e distribuiti presso la Scuola Primaria, nonché trasportati – con mezzi propri della Concessionaria - e poi distribuiti presso la Scuola dell'Infanzia.
Il Concessionario dovrà, a tutte sue ed esclusive spese, provvedere in particolare, a organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente a quanto disposto dall'ATS Pavia.
Il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica

La natura e la tipologia del Servizio di Ristorazione scolastica nonché le specifiche tecniche di riferimento delle attrezzature risultano dal presente capitolato.
Si specifica che la tipologia del Servizio di Ristorazione in concessione prevede:

- presso il C.P.P la **preparazione, cottura e distribuzione** in loco di pasti caldi secondo il sistema del legame fresco-caldo, cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti o refrigerati, in multirazione, comprese le diete personalizzate/speciali in monoporzione, nonché eventuali cestini da viaggio per pasto freddo completo;
- il **trasporto** secondo modalità più oltre indicate dei pasti preparati presso il C.P.P. al refettorio della scuola dell'infanzia;
- **l'apparecchiatura dei tavoli** con tovaglie a perdere, un tovagliolo di carta e un bicchiere di vetro ogni utente, posate in acciaio inox per ogni utente, piatti per ogni utente, n. 1 panino per ogni utente, n. 1 frutto per ogni utente e le brocche dell'acqua utilizzato il distributore presente presso la Scuola;
- **la distribuzione** con scodellamento dei pasti ai fruitori del servizio;
- il successivo **sbarazzo, pulizia e igienizzazione** dei locali (C.P.P. e refettori). Quanto all'igienizzazione, la medesima è prevista ed obbligatoria fintanto che persiste l'emergenza sanitaria legata al Covid19;
- il **lavaggio delle stoviglie**;
- la **fornitura di:**
    - utensili per la distribuzione (vassoi, pinze, mestoli, palette, oliere e qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio di distribuzione), dei materiali di consumo, dei detersivi necessari (sia detergenti sia sanificanti) per la pulizia dei locali dei refettori e dei tavoli utilizzati per la mensa;
    - detersivi, brillantanti e sali decalcificanti da utilizzarsi per le lavastoviglie;
    - materiale frangibile: piatti, bicchieri, posate, ciotole e quant'altro necessiti per il consumo dei pasti da parte dell'utente.
- la **raccolta delle iscrizioni al servizio** di ristorazione scolastica, eventualmente in collaborazione con la scuola;
- la **raccolta delle diete speciali, disgusto** ecc, eventualmente in collaborazione con la

scuola;

- le attività di **recupero delle somme insolute** che resteranno a carico della Concessionaria;
- la **produzione e l'invio delle certificazioni** delle spese sostenute per l'acquisto di buoni pasto elettronici alle famiglie richiedenti;
- l'**individuazione del/degli operatore/i economico/i disponibile/i alla ricarica dei buoni pasto elettronici**;
- la **campagna informativa** delle modalità scelte per il pagamento del servizio presso utenti e cittadini;
- **ove richiesto dall'autorità scolastica il servizio può prevedere lo sbucciamento e porzionamento della frutta per i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia**.

Il servizio di distribuzione deve essere fatto al tavolo direttamente dai contenitori termici, fatte salve differenti richieste, per motivi organizzativi e logistici, da parte del responsabile della struttura scolastica; se viene espressa tale richiesta la Concessionaria è tenuta ad uniformarsi, concordando con il responsabile scolastico e il competente ufficio comunale le modalità più consone al caso.
La Concessionaria provvede alla fornitura in uso, installazione e messa in funzione delle attrezzature atte a integrare quelle esistenti.

Art. 2 - REFETTORI, IMPIANTI E LOCALI DA UTILIZZARE

La preparazione dei pasti avviene presso il C.P.P. di Via De Amicis in Valbrona, annesso al Centro Scolastico "Capitano Carlo Sala".

I locali destinati a refettorio sono:

- n. 1 presso la Scuola dell'Infanzia;
- n. 3 presso la Scuola Primaria.

Dei locali oggetto del servizio di ristorazione scolastica sono allegate le planimetrie con le relative metrature (**Allegato A**).

Il Comune di Valbrona consegna alla Concessionaria la struttura e i beni a essa afferenti, come da inventario allegato (**Allegato B**). L'inventario non comprende piatti, bicchieri ecc, e verrà integrato con il conteggio dei medesimi all'atto di consegna degli immobili alla Concessionaria.

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA BENI MOBILI

La Concessionaria provvede tempestivamente, a propria cura e spese e incaricando una propria ditta o tecnico di fiducia, alla **manutenzione ordinaria e straordinaria** dei beni mobili in dotazione alla struttura nonché alla sostituzione di quelli danneggiati o usurati in modo tale da non risultare più utilizzabili nel periodo di durata contrattuale, nel rispetto delle tipologie e degli standard tecnico funzionali dei beni posti in disuso.
La Concessionaria si impegna a recapitare all'Ufficio Tecnico Comunale idonea documentazione attestante l'intervento.

La Concessionaria dovrà fornire anche gli utensili necessari eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto (pentolame, casalinghi ecc. ecc.), nonché attivare ogni altro adempimento, fornitura o quant'altro sia ritenuto indispensabile per l'avvio del servizio.

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA BENI IMMOBILI[1]

[1] Art. 3 TU Edilizia - Definizioni degli interventi edilizi

La **manutenzione ordinaria dei beni immobili** (es. sostituzione rubinetti guasti, sostituzione lampadine ecc …) **è a carico della Concessionaria** e gli interventi di manutenzione dovranno essere concordati con il Comune in merito a tempi e modalità di realizzazione degli stessi, al fine di evitare problematiche gestionali o rilevanti limitazioni al servizio.
La **manutenzione straordinaria dei beni immobili e degli impianti** (es. tinteggiatura dei locali, guasti alle tubazioni, all'impianto elettrico ecc) **è a carico del Comune**. La Concessionaria si impegna a monitorare lo stato della struttura e dei suoi apparati e impianti e segnalare gli interventi necessari all'Ufficio Tecnico Comunale.

Sono a carico del Comune tutti gli oneri per le utenze necessarie al funzionamento del servizio (gas, luce, acqua, forza motrice TARI).

Art. 3 - CLAUSOLA GENERALE IN ORDINE AGLI ONERI ED AGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI.

Tutti gli obblighi e gli oneri per l'espletamento delle attività inerenti alla gestione del servizio devono intendersi a completo carico della Concessionaria ad esclusione di quelli esplicitamente indicati nel presente capitolato come a carico del Comune.
Il complesso degli obblighi e oneri a carico della Concessionaria esplicitati nel presente capitolato non costituisce riferimento limitativo in ordine allo svolgimento delle attività connesse alla realizzazione delle obbligazioni principali e pertanto, ove si rendesse necessario per l a Concessionaria far fronte a obblighi e oneri non specificatamente indicati, ma necessari per l'espletamento degli obblighi contrattuali medesimi, questi sono a suo completo carico.

Art. 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è concesso per anni 3 (tre), decorrenti dalla stipula del Contratto. La durata della Concessione è stata stabilita in maniera coerente all'art. 178 del Codice dei contratti pubblici.
Alla scadenza del periodo di durata che precede, il Contratto potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, che si stima in sei mesi. Detta proroga opererà senza che il Concessionario possa pretendere indennizzi o riconoscimenti di qualsiasi

---

"1. Ai fini del presente testo unico si intendono per:
a) "interventi di manutenzione ordinaria", gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;
b) "interventi di manutenzione straordinaria", le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino la volumetria complessiva degli edifici e non comportino mutamenti urbanisticamente rilevanti delle destinazioni d'uso implicanti incremento del carico urbanistico. Nell'ambito degli interventi di manutenzione straordinaria sono ricompresi anche quelli consistenti nel frazionamento o accorpamento delle unità immobiliari con esecuzione di opere anche se comportanti la variazione delle superfici delle singole unità immobiliari nonché del carico urbanistico purché non sia modificata la volumetria complessiva degli edifici e si mantenga l'originaria destinazione d'uso. Nell'ambito degli interventi di manutenzione straordinaria sono comprese anche le modifiche ai prospetti degli edifici legittimamente realizzati necessarie per mantenere o acquisire l'agibilità dell'edificio ovvero per l'accesso allo stesso, che non pregiudichino il decoro architettonico dell'edificio, purché l'intervento risulti conforme alla vigente disciplina urbanistica ed edilizia e non abbia ad oggetto immobili sottoposti a tutela ai sensi del Codice dei beni culturali e del paesaggio di cui al decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42;
c) (lettera così modificata dall'art. 10, comma 1, lettera b), della legge n. 120 del 202 0)"

genere o natura, nonché la revisione del PEF.
La data finale del servizio coinciderà con la data di conclusione dell'anno educativo scolastico, **ivi compresi i periodi di animazione estiva** (31 agosto di ciascun anno).
Il servizio mensa si intenderà sospeso durante le vacanze scolastiche programmate e in caso di interruzione dell'attività scolastica a qualsiasi titolo.
Il servizio oggetto dell'affidamento è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o interrotto, se non in casi del tutto eccezionali, concordati preventivamente con l'amministrazione, per i quali deve essere prevista una valida soluzione alternativa.
È fatto salvo il diritto del Comune di sopprimere il servizio in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, o indennità comunque denominata.
L'affidatario è tenuto a dar corso alla concessione anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto.

Il concorrente non in grado di ottemperare a quanto sopra sarà escluso dall'affidamento.

Art. 5 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- dagli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria;
- dal personale scolastico autorizzato che usufruisce della refezione scolastica e dal personale aggiuntivo eventualmente collocato dal Comune;
- anziani del Comune di Valbrona, per cui giornalmente si effettuerà il servizio dei pasti a domicilio;
- alunni frequentanti il centro estivo;

L'importo posto a base di gara è determinato sulla base di dati meramente presunti, dedotti dalle presunte giornate di erogazione del servizio ed orari previsti per la ristorazione, ed è stimato partendo dai dati degli ultimi anni, di cui sotto si riporta la tabella:

dal 01/03/2022 al 01/08/2022		
Anno scolastico 2021/2022	n° iscritti	n° pasti erogati
Scuola Infanzia Alunni	34	2940
Scuola Infanzia Insegnanti	3	240
Scuola Primaria Alunni	45	3074
Scuola Primaria Insegnanti	4	240
Anno scolastico 2022/2023	n° iscritti	n° pasti erogati
Scuola Infanzia Alunni	41	6804
Scuola Infanzia Insegnanti	3	606
Scuola Primaria Alunni	62	10380
Scuola Primaria Insegnanti	5	805
Anno scolastico 2023/2024	n° iscritti	n° pasti erogati
Scuola Infanzia Alunni	40	6528
Scuola Infanzia Insegnanti	3	540
Scuola Primaria Alunni	62	9435

Scuola Primaria Insegnanti	5	795

Anno scolastico 2024/2025	n° iscritti	n° pasti erogati
Scuola Infanzia Alunni	41	4519
Scuola Infanzia Insegnanti	3	360
Scuola Primaria Alunni	64	7168
Scuola Primaria Insegnanti	5	550

Per quanto attiene il servizio di refezione per gli anziani e per il centro estivo si riporta di seguito il numero di pasti presunto:

Pasti Anziani			
Costruzione n. pasti annui Anziani			
01/09/2025			
31/07/2026			
333	N. gg	48	N. settimane
18	N. utenti media		
6	n. pasti a settimana		
5184	n. pasti anziani		

Pasti Centro Estivo Infanzia			
Costruzione n. pasti annui Centro Estivo			
01/07/2025			
31/07/2025			
30	n. gg	4	n. settimane
20	n. utenti		
5	n. pasti a settimana		
400	n. pasti centro estivo		

Si fa presente che nel calcolo dei giorni di scuola sono stati calcolati tutti i giorni (da lunedì a venerdì), ma come si preciserà più oltre, gli alunni della scuola primaria non usufruiscono del servizio mensa nella giornata di venerdì.
Il quantitativo di pasti per ogni anno è meramente presunto, tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo. Il numero dei pasti è, infatti, presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.
L'effettivo numero dei pasti sarà quantificato sulla base dei buoni pasto consegnati giorno per giorno da coloro che usufruiscono del servizio. **Resta, quindi, inteso che variazioni nell'organizzazione scolastica influenzate da eventuali riforme del sistema scolastico o scaturenti da decisioni dell'autorità scolastica locale o derivanti da casi di forza maggiore (quali ad esempio emergenze sanitarie) tali da modificare i dati, sia quantitativamente (entro il quinto delle quantità pattuite) sia qualitativamente, non possono costituire motivo di alcuna pretesa da parte della Concessionaria**.
Si segnala che per l'inizio dell'a.s. 2025/2026 inizierà il servizio di post scuola presso la Scuola Primaria di via roncareggi. Saranno richiesti indicativamente 20 pasti per la sola giornata del

venerdì (i bambini vanno in mensa dal lunedì al giovedì, il venerdì fruiranno del servizio mensa solo i bambini iscritti al post scuola).

Al fine di avere una stima orientativa del servizio in oggetto, in riferimento ai numeri della Scuola, si riporta il numero dei nati dei seguenti anni:

- 2019 → n. 20
- 2020 → n. 13
- 2021 → n. 21
- 2022 → n. 18
- 2023 → n. 15

Art. 6 - IMPORTO DELLA CONCESSIONE

Il costo dei pasti degli alunni è a carico delle famiglie.
La Concessionaria è tenuta a fornire i pasti gratuiti agli insegnanti e collaboratori, senza nulla pretendere dagli stessi né dal Comune, il quale trasferirà alla concessionaria entro 30 giorni dal loro ricevimento, i fondi eventualmente erogati dal Ministero dell'Istruzione , dell'Università e della Ricerca, appositamente destinati alla copertura della spesa mensa docenti, dietro presentazione di apposita fattura che verrà emessa contestualmente alla liquidazione e il cui importo sarà pari, IVA compresa, a quello del contributo erogato dal Ministero.
Il numero degli insegnanti che ogni giorno usufruisce del servizio mensa è proporzionato al numero degli alunni che parimenti si fermani in mensa.
A titolo informativo si comunica che il personale scolastico (insegnanti, insegnanti di sostegno e organico Covid) è così dimensionato:

- Scuola Infanzia: 22 insegnanti comprensivo dell'insegnante di sostegno;
- Scuola Primaria: 10 insegnanti comprensivo dell'insegnante di sostegno.

Art. 7 - COSTO PASTO AMMORTAMENTO - REVISIONE PREZZI

È ammessa la revisioni prezzi di contratto ai sensi dell'art 60 del D.Lgs 36/2023.
A mente dell'art. 60 del Codice Appalti, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente.
La revisione è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto. La clausola si attiverà al verificarsi della seguente condizione di natura oggettiva: variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5%.
In tale evenienza:
sarà onere dell'appaltatore comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza;
l'appaltatore, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione;
la revisione avverrà nella misura del 80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%.
A titolo esemplificativo, in ipotesi di incremento del 7%, all'appaltatore sarà riconosciuto il 80% del 2% (differenza fra la variazione in aumento e la franchigia)
I corrispettivi ed i prezzi del presente Contratto, ai sensi dell'art. 60 Codice dei Contratti e allegato II.2-bis, saranno adeguati, sia in aumento che in diminuzione, con periodicità annuale, a partire dal 2° anno di validità sulla base del confronto dei due valori dell'indice (Indice mese aggiudicazione vs mese in esame).
La revisione verrà applicata solo se viene registrata, in aumento o in diminuzione, una variazione superiore al 5 per cento del valore del contratto previsto inizialmente, e dovrà essere prevista la clausola anche nei contratti di subappalto.

In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.
La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi assistenza scolastica -sulla base della variazione dei seguenti indici e parametri così ponderati

- al 10% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi - Pavia (O Provincia altra);
- al 40% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande - Pavia (O Provincia altra);
- al 50 % Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione- operaio.

L'indice a base del calcolo è quello vigente nel momento della aggiudicazione.
I valori ed indici sono reperibili sul sito di ISTAT https://esploradati.istat.it/ o http://dati.istat.it/

Nella quota legata ai costi di gestione sono compresi il costo delle risorse umane adibite alla produzione e somministrazione dei pasti e addette al trasporto dei pasti veicolati (comprensivo dell'ammortamento automezzi), i costi per le derrate alimentari, per la pulizia e la sicurezza; per l'autocontrollo; per il controllo di qualità igienico-sanitario; per la manutenzione ordinaria del C.P.P. (compresi impianti, attrezzature, arredi) e delle attrezzature fisse e mobili dei refettori; imposte e tasse.

Art. 8 - CAUZIONI

L'operatore economico aggiudicatario dovrà altresì costituire, ai sensi dell'art. 117 del Codice, una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo del contratto (IVA esclusa). L'importo della Garanzia Definitiva Servizi può beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 106 comma 8 del D. Lsg 36/2023 sussistendone i presupposti ivi previsti. In particolare, la riduzione del 50 %, non è cumulabile con quella di cui al primo periodo dell'art 106 comma 8 sopra richiamato, si applica nei confronti delle micro, delle piccole e delle medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese.
La Garanzia Definitiva Servizi è costituita, con spese a totale carico dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o di fideiussione. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che sono sottoposti a revisione legale dei conti da parte di un revisore legale o società di revisione legale iscritti nel Registro di cui al D.M. n. 144/2012 e sottoposti alla vigilanza di cui all'art. 22 del D. Lgs. n. 39/2010, nonché che abbiamo i requisiti di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.
La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ. e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Il Concessionario avrà l'obbligo di reintegrare la garanzia di cui si avvarrà la stazione appaltante in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.
La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della garanzia provvisoria (dove richiesta).
La garanzia definitiva è progressivamente svincolata secondo le disposizioni del D.Lgs 36/2023.

Art. 9 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

L'affidatario si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che

potesse derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.
Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'affidatario ed in ogni caso da questo rimborsate.
L'affidatario è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi e si assume tutti i rischi d'impresa compresa la gestione degli introiti mediante riscossione diretta dei proventi del servizio di refezione scolastica e gli eventuali insoluti.
Egli è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

L'affidatario stipulerà, a copertura dei rischi inerenti il servizio, ivi compresi incendi, scoppi, intossicazioni alimentari, idonea polizza assicurativa R.C. verso terzi.
Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato Speciale, l'affidatario si impegna a provvedere a tutti gli oneri assicurativi che derivano dall'esecuzione del servizio, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune per i danni diretti o indiretti a cose o persone, nonché quella relativa alla Responsabilità Civile dell'affidatario verso terzi.
In particolare sarà a carico dell'affidatario la stipulazione di una polizza assicurativa per eventuali danni (non solo quelli derivanti da dolo o colpa grave determinati dal personale addetto al servizio) subiti dagli utenti (alunni)durante tutto l'orario del servizio di mensa scolastica, anche quando l'incidente è stato provocato dallo stesso minore infortunato, con un massimale unico adeguato al rischio e comunque **non inferiore a € 2.000.000,00 per ogni sinistro**.
L'importo sopra indicato non rappresenta un limite alla responsabilità dell'affidatario.

Art. 10 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

La controprestazione a favore della Concessionaria consiste nel diritto di riscuotere direttamente la tariffa della ristorazione scolastica determinata come da offerta in sede di gara, mediante distribuzione dei buoni pasto elettronici.

L'utilizzo del C.P.P. comporta un **costo annuo fisso e invariabile** a carico della Concessionaria di **Euro 4.000,00 (quattromila/00) omnicomprensivi**.
Tale somma è dovuta in via anticipata **entro il 30.09 di ogni anno scolastico.**
Nessun rimborso è dovuto dal Comune di Valbrona nel caso di impossibilità a eseguire il servizio per ragioni tecniche, emergenza sanitaria o per altre cause di forza maggiore.
La Concessionaria potrà utilizzare il C.P.P. per la produzione di pasti ulteriori destinati anche ad altre strutture eventualmente ubicate in altre Comuni, previa apposita autorizzazione del Comune e dietro pagamento di una **royalty pari a € 0,30 per ogni pasto**.
La Concessionaria si impegna a comunicare ~~all'inizio del servizio (marzo 2022 e~~ all'inizio di ogni anno scolastico) quali sono gli Enti per i quali sono prodotti i pasti presso il C.P.P., diversi dalle Scuole di Valbrona. Ogni modifica che dovesse intervenire in corso d'anno scolastico dovrà essere comunicata tempestivamente.
Quanto al versamento delle somme dovute a titolo di royalty, la Concessionaria dovrà versare le somme alle seguenti scadenze:

- **31.12;**
- **30.06;**
- **31.08**.

La ditta aggiudicataria garantirà inoltre a proprie spese un'adeguata campagna informativa delle modalità scelte per il pagamento del servizio presso utenti e cittadini, con ogni mezzo e scopo atto

a diffondere la comunicazione presso tutti i cittadini, secondo le modalità stabilite in accordo con il Comune. **Gli utenti dovranno provvedere all'acquisto anticipato dei buoni pasto elettronici**, con le modalità sopra indicate.

Nel caso di buoni pasto non utilizzati la Concessionaria è tenuta a ritirarli, rimborsandone il relativo costo. Eventuali insoluti resteranno a carico della Concessionaria.

Art. 11 - DIVIETO DI CESSIONI DEL CONTRATTO, DEI CREDITI E DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato qualsiasi cessione del Contratto e dei crediti e debiti derivanti dall'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale, salvo che ciò sia preventivamente autorizzato per iscritto dal Comune.
E' inoltre vietato il subappalto.

Art. 12 - RILIEVI E APPLICAZIONE DI PENALITÀ

Il Comune a tutela delle disposizioni contenute nel presente capitolato per fatti, atti e comportamenti di seguito classificati, qualificati come inadempimenti qualora non causati da situazioni imprevedibili, si riserva di applicare le seguenti penalità fino a:
1) Euro 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche (standard di qualità, confezionamento, etichettatura);
2) Euro 50,00 per il mancato rispetto di quanto stabilito giornalmente dal menù;
3) Euro 250,00 per la non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero di quelli ordinati;
4) Euro 1.000,00 per il mancato rispetto delle grammature, verificato su 30 pesate della stessa preparazione;
5) Euro 250,00 per la totale mancata consegna di una portata presso ogni singolo plesso;
6) Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione dei pasti, il riciclo, l'igiene delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
7) Euro 250,00 per il mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i terminali di somministrazione;
8) Euro 2.500,00 per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
9) Euro 2.500,00 per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
10) Euro 5.000,00 per la fornitura di pasti chimicamente contaminati, avariati, tali da non risultare commestibili;
11) Euro 500,00 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il C.P.P. e i centri di somministrazione, nonché di quello addetto al trasporto dei pasti;
12) Euro 150,00 per il mancato rispetto dell'orario di ogni singola consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti rispetto all' orario previsto;
15) Euro 500,00 per il mancato rispetto delle disposizioni derivanti dall'applicazione C.C.N.L. di Settore e Integrativo Territoriale;
16) Euro 50,00 per ogni giorno di ritardo nel pagamento del dovuto all'Ente sia a titolo di canone di utilizzo del C.P.P che a titolo di royalty;
17) In ogni altro caso di inadempimento o violazione contrattuale non contemplati nell'elencazione precedente, il Comune può diffidare alla concessionaria ad adempiere in tempo utile, comunque non superiore a 72 ore, e a far cessare la violazione.
Nel caso in cui la concessionaria si adegui alla diffida il Comune applica una penale fino a

500,00 Euro a secondo della gravità e della recidività. In caso di mancata ottemperanza alla diffida il concedente, oltre ad applicare la sanzione, ha facoltà di procedere alla risoluzione per inadempimento del contratto.
Prima di procedere all' applicazione delle penalità l'Ufficio Comunale preposto contesta alla Concessionaria i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. La Concessionaria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine la Concessionaria non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, vengono applicate le penali previste dal presente capitolato.
Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate mediante invio di posta elettronica certificata all'indirizzo comunicato dalla Concessionaria, a mezzo del servizio postale mediante raccomandata con avviso di ricevuta, al domicilio del Concessionario oppure notificate mediante messo comunale.
Il Comune può procedere al recupero della penalità sul deposito cauzionale, chiedendo poi al Concessionario di reintegrarlo per pari importo.
È in ogni caso fatta salva la possibilità per il Comune di accertare e chiedere ristoro, anche in via giudiziale, alla Concessionaria per maggiori danni dallo stesso causati per inadempimenti nonché di risolvere il contratto per accertata gravità degli inadempimenti stessi.

Art. 13 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- Cessione del contratto e/o dei crediti e debiti;
- Subappalto;
- Ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
- Impiego di personale non dipendente dell'affidatario;
- Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di produzione pasti;
- Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche.
- Un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Inosservanza delle norme contenute nel Codice di Comportamento del Comune di Valbrona;
- Interruzione immotivata del servizio, ovvero fondata su motivazione non valida;
- Applicazione di n. 3 penali per una stessa delle violazioni previste dal precedente articolo;
- Ulteriore inadempienza dell'affidatario dopo la comminazione di n. 6 penalità complessive;
- Mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune in forma di PEC o lettera raccomandata con avviso di ricevimento. In tal caso, la Concessionaria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fermo restando il risarcimento dei danni subiti dal Comune in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto, in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione dei servizi di ristorazione, per eventuale riappalto e per tutte le altre circostanz e che possano

verificarsi.

Art. 14 - RECESSO UNILATERALE

Il Comune potrà recedere unilateralmente dal contratto per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, ai sensi art. 1373, comma 2, Cod. Civ., senza che la Concessionaria possa nulla pretendere, previo preavviso di almeno 6 (sei) mesi dalla data di operatività del recesso.
Alla Concessionaria è riconosciuta analoga facoltà; in tal caso è fissato a suo carico un corrispettivo pari al 15% dell'importo stimato delle prestazioni risultanti ancora da effettuare alla data del recesso.

Art. 15 - OSSERVANZA D.P.C.M. 217/1994

Nell'erogazione del servizio la Concessionaria si attiene, oltre a quanto previsto nel presente capitolato, a quanto fissato dalla Direttiva P.C.M. n° 217/1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici", e successive modifiche e integrazioni.
È fatto obbligo inoltre di segnalare con tempestività al competente Ufficio Comunale tutte le circostanze e i fatti che possono ostacolare il regolare svolgimento del servizio, quali ad esempio l'adesione del proprio personale addetto al servizio a scioperi.

Art. 16 - PRESTAZIONI AGGIUNTIVE/ACCESSORIE

Qualora, nel corso della Concessione, il Comune ritenesse di richiedere prestazioni aggiuntive, accessorie inerenti al servizio, non previste dal presente Capitolato, verranno concordate le pattuizioni del caso con separato atto, nel rispetto dei criteri contenuti nel presente capitolato.

Art. 17 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia che dovesse sorgere relativamente all'interpretazione ed esecuzione della Concessione, sarà dalle parti devoluta al Foro di Como riconosciuto unico competente. È esclusa la devoluzione in arbitri.

Art. 18 – ELEZIONE DI DOMICILIO

Ai fini della presente concessione, la Concessionaria deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio presso la sede del Centro di Preparazione Pasti utilizzato per la produzione dei pasti per le scuole di Valbrona, domicilio che dovrà essere specificato in sede di gara.
Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate mediante invio di posta elettronica certificata all'indirizzo comunicato dalla Concessionaria, oppure mediante lettera raccomandata A/R o infine a mezzo messo comunale. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato della Concessionaria dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare della concessione stessa.

Art. 19 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati

sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.
I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.
L'interessato gode dei diritti di cui al citato Regolamento. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.
La Concessionaria aggiudicataria sarà nominata, con apposito atto, responsabile esterno del trattamento dei dati personali e sensibili trattati nel corso della concessione (**Allegato C**).

Art. 20- ADEMPIMENTI FUNZIONALI ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Sempre dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare, nei termini assegnati e decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione di convocazione della stipula del Contratto, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la seguente documentazione necessaria alla stipulazione del Contratto, ove non già prodotta in sede di partecipazione alla gara:

- i dati anagrafici del titolare o legale rappresentante, di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dei loro conviventi;
- le garanzie definitive;
- polizza assicurativa

Il Coordinatore della mensa avrà il ruolo di referente per l'Amministrazione e per gli aspetti operativi anche verso le scuole, con il compito di coordinamento generale del servizio e dovrà rappresentare l'Impresa qualora si renda necessario notificare qualunque disposizione verbale ed urgente.
Nel caso in cui l'Appaltatore non adempia nel termine predetto o produca incompleta o inadeguata documentazione, la Stazione Appaltante assegna un ulteriore termine, non superiore a 10 giorni. In caso di ulteriore inadempienza, senza giustificato motivo, la Stazione Appaltante incamera la garanzia provvisoria ed ha la facoltà di interpellare il soggetto che segue nella graduatoria formatasi in sede di gara. Il tutto fatto salvo la eventuale segnalazione alle Autorità Competenti.
La sottoscrizione del contratto deve essere effettuata nel termine previsto dall'art. 55 del D.Lgs 36/2023 (30 giorni per gli affidamenti sotto la soglia di cui all'art. 50). Ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023 qualora la stipulazione del contratto non avvenga nei termini sopra indicati, l'Appaltatore può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato alla Stazione Appaltante. In tal caso l'Appaltatore ha diritto unicamente al rimborso delle spese contrattuali documentate per addivenire alla stipula del contratto, allo svincolo della garanzia provvisoria eventualmente rilasciata, con esclusione di ogni altro compenso o indennizzo.
In caso di mancata stipula del contratto per causa imputabile all'Appaltatore la Stazione Appaltante procede all'escussione della garanzia provvisoria, se prevista; in tal caso l'Esecutore non ha diritto al rimborso delle spese sostenute per addivenire alla stipulazione del contratto.
Prima della stipula del Contratto, la Stazione Appaltante ha diritto ad avviare il contratto ai sensi dell'art. 50, comma 6, e dell'art. 17, commi 8 e 9, del D.Lgs 36/2023.
Nel caso di mancata stipula del contratto, ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023, l'Impresa ha diritto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti in base ai prezzi di aggiudicazione.

Art. 21 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico

della Concessionaria.

Art. 22 – TRACCIABILITÁ DEI FLUSSI FINANZIARI

L’affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i.
Il Comune si impegna ad effettuare i pagamenti relativi al presente contratto con strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la tracciabilità, registrati sul conto dedicato al contratto ed a riportare sui pagamenti stessi il CIG della procedura.

Art. 23 – RINVIO

Ogni eventuale modifica o integrazione del presente capitolato deve costituire oggetto di specifico accordo tra le parti e risultare per iscritto.
Per quanto non previsto il rapporto è disciplinato dal Codice Civile e dalle normative speciali vigenti.
Si rendono inoltre applicabili, se e in quanto compatibili con la natura del presente appalto, le disposizioni di cui al D.lgs. 206/2005 e ss.mm. e ii., recante “Codice del Consumatore”

PARTE SECONDA

GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 24 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

I pasti vengono prodotti e confezionati presso il C.P.P. di Via De Amicis e veicolati a legame fresco-caldo in contenitori multi porzione, a eccezione delle diete personalizzate/speciali, presso i refettori.
Il Comune di Valbrona si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione per particolari situazioni.
I contenitori utilizzati devono possedere caratteristiche tali da limitare la caduta termica del contenuto a un valore non superiore a 2 gradi/ora.
La gestione del servizio è organizzata per fornire in termini quantitativi e qualitativi quanto indicato nelle tabelle di menù e dietetiche sia in versione invernale sia in versione estiva.

SCUOLA PRIMARIA - ALUNNI E INSEGNANTI
Il trasporto dei pasti confezionati dal C.P.P. al refettorio della Scuola dell'Infanzia deve avvenire entro un tempo massimo di 20 minuti. Il servizio prevede la predisposizione del refettorio/aule con tovagliette e tutto quanto necessario, la consegna, la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti, lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dall'Appaltatore.
La Concessionaria provvede al trasporto dei pasti prodotti con mezzi rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni. Il mezzo utilizzato per il trasporto dei pasti dovrà essere in possesso o disponibilità della Concessionaria per tutta la durata della concessione, senza che rilevi il titolo di possesso (proprietà, leasing ecc), purché in caso di guasto, malfunzionamento o qualunque evenienza per cui il mezzo non sia disponibile, la Concessionaria reperisca tempestivamente un mezzo sostitutivo.

ANZIANI
I pasti per gli anziani dovranno essere preparati nella cucina del C.P.P. e consegnati presso i loro domicili a cura e spese dell'aggiudicatario nei modi e orari descritti nel presente Capitolato.
Sono richiesti n. 6 pasti settimana dal lunedì al venerdì, il venerdì dovrà essere prevista la consegna del pasto doppio per il sabato.
Resta inteso che i pasti consegnati dovranno rispettare gli standard richiesti, essere correttamente gestiti e recapitati al domicilio dell'utente e negli orari indicati.

SCUOLA PRIMARIA - ALUNNI E INSEGNANTI
I pasti dovranno essere preparati nella cucina del C.P.P. e consegnati presso la sede della Scuola Primaria. Il servizio prevede la predisposizione del refettorio/aule con tovagliette e tutto quanto necessario, la consegna, la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti, lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dall'Appaltatore.
La Concessionaria provvede al trasporto dei pasti prodotti con mezzi rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni. Il mezzo utilizzato per il trasporto dei pasti dovrà essere in possesso o disponibilità della Concessionaria per tutta la durata della concessione, senza che rilevi il titolo di possesso (proprietà, leasing ecc), purché in caso di

guasto, malfunzionamento o qualunque evenienza per cui il mezzo non sia disponibile, la Concessionaria reperisca tempestivamente un mezzo sostitutivo.

CENTRI ESTIVI
I pasti per gli alunni frequentanti il Centro Estivo dovranno essere preparati nella cucina del C.P.P. e consegnati presso la Scuola dell'infanzia di Via Roncareggi.

SERVIZIO POST - SCUOLA - SCUOLA ..
Indicativamente a settembre 2025 verrà introdotto il servizio di post scuola, il servizio dovrà prevedere la predisposizione del refettorio/aule con tovagliette e tutto quanto necessario, la consegna, la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti, lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dall'Appaltatore. Il servizio dovrà essere svolto con le stesse modalità con cui viene svolto negli altri giorno.

Art. 25 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è previsto
a) per la Scuola per l'Infanzia in **tutti i giorni feriali**, escluso il sabato e i giorni festivi e di sospensione dell'attività didattica dovuta al calendario scolastico o a determinazione autonoma dell'autorità scolastica nonché, **nel mese di luglio**, per gli utenti della sezione estiva della Scuola dell'Infanzia, dal lunedì al venerdì;
b) per la Scuola Primaria nei giorni di **lunedì, martedì, mercoledì e giovedì**, esclusi i giorni festivi e di sospensione dell'attività didattica dovuta al calendario scolastico o a determinazione autonoma dell'autorità scolastica.
c) per gli anziani dal lunedì al venerdì, con consegna pasto doppio il venerdì, dovrà essere effettuato da settembre a luglio compreso;
d) per gli alunni frequentanti i centri estivi nei giorni da lunedì a venerdì per tutto il mese di luglio.
e) da settembre partirà il servizio di post scuola e il servizio dovrà essere previsto per la sola giornata del venerdì indicativamente per 20 bambini

Art. 26 - ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti devono essere forniti dalla Concessionaria in base al numero dei pasti giornalmente comunicati ed eseguendo unicamente i menù proposti. Ciò vale anche per le diete personalizzate/speciali dovute sia a specifiche patologie o a motivazioni religiose, senza alcun diritto a maggiorazione del prezzo.
La raccolta della prenotazione giornaliera dei pasti avverrà a cura della Concessionaria per il tramite di proprio personale.
La Concessionaria comunicherà per iscritto e in maniera chiara all'utenza, al Comune e alla segreteria delle scuole, all'inizio del servizio, entro quale ora i pasti dovranno essere comunicati al C.P.P. e fino a quale ora è possibile – ad esempio per motivi di salute – chiedere la disdetta del pasto senza che questo venga addebitato all'utente, così da evitare problematiche con l'utenza stessa.
I pasti eventuali per un'utenza extra, con carattere di saltuarietà, vengono comunicati dall'ufficio comunale competente, direttamente al C.P.P.

Art. 27 - ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE

La **somministrazione** dei pasti dovrà avvenire indicativamente:

- **dalle 11.45 circa alle 12.30 circa - per tutto il periodo dell'affidamento - per la Scuola dell'Infanzia;**
- **dalle 13.00 alle 14.00 per la Scuola Primaria.**
- **anziani consegna presso loro domicilio a cura e spese dell'Aggiudicatario.**
- **alunni frequentanti il centro estivo dalle 11.45 circa alle 12.30 circa**
- **alunni frequentanti il servizio di post scuola (che inizierà indicativamente a settembre 2025) dovrà essere previsto dalle 12.45**

Gli orari sono indicativi. Per informazioni più certe l'Ente di riferimento è l'Istituto Comprensivo di Asso.
In caso di mutamento degli orari disposto dall'autorità scolastica, la Concessionaria dovrà uniformarvisi.

Art. 28 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Concessionaria deve, per quanto possibile, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore all'utenza, al Comune e ai plessi scolastici.
Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo sia della Concessionaria sia del Comune di Valbrona che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza.
Qualora si verifichino cause di forza maggiore la Concessionaria si impegna a garantire comunque un servizio sostitutivo previamente concordato e tempestivamente comunicato.

Art. 29– PERSONALE

29.1 Organico degli addetti

L'affidatario dovrà mettere a disposizione personale in numero sufficiente, e con caratteristiche idonee a garantire la piena funzionalità del servizio mensa, tenendo conto del fatto che **il Comune non metterà a disposizione nessuna unità di personale a qualsiasi titolo**. Pertanto l'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie all'acquisizione gestione e stoccaggio degli alimenti, alla cottura presso il C.P.P., alla distribuzione dei pasti presso i refettori nei tempi e modi stabiliti dal presente Capitolato, al perfetto riordino e pulizia al termine del servizio di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto (tenendo conto che è possibile che si debba ricorrere al terzo turno).
Spetta in particolare al cuoco/a la vigilanza sulla conservazione, preparazione, somministrazione, degli alimenti e bevande, nonché sulla idoneità qualitativa e quantitativa degli stessi e sull'applicazione delle tabelle dietetiche.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Concessionaria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso la Concessionaria provvede a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a

quelli pattuiti.
Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere, in ogni momento, numericamente conforme a quanto prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Il personale dipendente dell'aggiudicatario dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.

Saranno a carico dell'affidatario 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.

L'affidatario dovrà altresì dichiarare di essere a conoscenza del codice di comportam ento approvato con deliberazione di G.C. n. 5 del 9/01/2014 e successive modifiche ed integrazioni, e pubblicato sul sito web dell'Ente alla sezione Amministrazione Trasparente, impegnandosi a farlo rispettare al proprio personale. La violazione delle disposizioni del predetto codice sarà passibile di risoluzione contrattuale.

L'affidatario deve essere perfettamente in regola nei confronti dei propri lavoratori ai fini delle vigenti disposizioni in materia di tutela assistenziale, previdenziale, infortunis tica; inoltre si impegna ad attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle stabilite dai vigenti contratti collettivi di lavoro del settore di riferimento.

29.2 Referente del Servizio

La Concessionaria garantisce la presenza di un referente del servizio per mantenere rapporti continui con il Comune di Valbrona e con il RUP e con la Commissione Mensa in merito all' espletamento del servizio.
Il nominativo del referente del servizio, con i relativi recapiti deve essere comunicato per iscritto al RUP all'inizio del servizio e sarà inserito nello schema di contratto. Ogni variazione dovrà essere pure comunicata al RUP.
Il referente deve possedere una qualificazione professionale idonea a svolgere la funzione e in possesso di adeguata esperienza nella posizione di referente di un servizio di ristorazione collettiva di complessità simile a quella del Comune di Valbrona.
Spetta in particolare al referente del servizio:

- il controllo sul funzionamento globale del servizio;
- la vigilanza sulle condizioni di pulizia ed efficienza dei locali e delle attrezzature, sul comportamento del personale della Concessionaria, sulla sicurezza dei luoghi di lavoro;
- il coordinamento delle attività di tutto il personale;
- la verifica del rispetto delle condizioni di capitolato da parte di tutto il personale;
- il coordinamento delle attività di educazione alimentare;
- la collaborazione e i rapporti con il RUP, gli uffici comunali, la Commissione Mensa, le autorità scolastiche, le autorità sanitarie, fornendo ogni informazione e documentazione necessaria per lo svolgimento dei controlli.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempimento fatte dal Comune referente si intendono come presentate alla Concessionaria stessa.

29.3 Rispetto delle normative

La fornitura, il confezionamento ed il trasporto dei pasti dovrà avvenire con la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie.
In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione dell'affidatario sul rispetto delle seguenti norme:
• D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e s.m.i;
• D.Lgs. 03.03.1993 n. 123 e s.m.i;
• D.Lgs. 193/2007 e s.m.i;
• L.R. 04.08.2003, n. 12 e s.m.i;
• Direttive ed indicazioni della ASL di Como e linee guida.

La Concessionaria deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme riguardanti la prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, l'igiene del lavoro, le assicurazioni contro gli infortuni, le previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed di ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in corso del contratto per la tutela materiale delle lavoratrici e dei lavoratori.
In particolare:
a) Disposizioni in materia di sicurezza: al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Concessionaria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento delle condizioni poste a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.lgs. 81/2008 e ss. mm. e ii.. La Concessionaria entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso al Comune che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, che la Concessionaria dovrà recepire entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.
b) Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro: la Concessionaria deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle norme vigenti.
c) Piano di evacuazione: la Concessionaria dovrà predisporre, entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione, coordinandosi con il Dirigente scolastico e sulla base del Piano di Evacuazione vigente presso l'istituto, un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali, quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni , allagamenti.
d) Norme di sicurezza nell'uso di detergenti e dei sanificanti: Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalla scheda di sicurezza.
e) Emergenza Sanitaria: la Concessionaria dovrà predisporre un proprio protocollo di sicurezza anticontagio per la tutela della salute e sicurezza dei propri dipendenti durante le attività lavorative, aggiornandolo secondo le indicazioni governative.

La Concessionaria deve assumere ed inquadrare il personale nel rispetto delle condizioni normative e retributive previste dal C.C.N.L di riferimento.
La Concessionaria in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, deve dimostrare di aver ottemperato a quanto indicato sopra; a tal fine si obbliga a consentire la presa visione di ogni documentazione inerente i rapporti contrattuali col personale dipendente impegnato nel servizio.
Il personale deve essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, e quindi essere in regola rispetto alle prescrizioni sanitarie in

materia.

Fornitura di vestiario e dispositivi di protezione individuale

La Concessionaria deve fornire a tutto il personale in servizio indumenti di lavoro, come prescritto dalle disposizioni vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e dispositi vi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.
Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Concessionaria e il nome e cognome del dipendente.
Devono, inoltre, essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Formazione e aggiornamento del personale

La Concessionaria attua un piano di formazione e informazione del personale che mira a garantire la gestione del servizio secondo gli standard richiesti dal Comune di Valbrona.
Periodicamente la Concessionaria fornirà al Comune la documentazione attestante l'avvenuta formazione.

Art. 30 - DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
La Concessionaria, quando richiesto, è tenuto ad esibire la certificazione attestante la conformità a quanto dichiarato e tutta la documentazione amministrativa-commerciale riguardante le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti.
Qualsiasi variazione introdotta nel corso della vigenza del contratto rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta deve essere oggetto, da parte della Concessionaria, di puntuale formale comunicazione al Comune e di successiva approvazione dell'Amministrazione stessa.

Art. 31 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI

L'affidatario si impegna a garantire, per tutta la durata del servizio, l'ottemperanza ai criteri ambientali minimi (CAM) previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Art. 32 – MENU'E TIPOLOGIA DEI PASTI

Menù e grammature

I menù sono articolati in menù invernale ed in menù estivo (indicativamente da ottobre a marzo e da aprile a settembre).
La Concessionaria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù proposti. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate.

I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli contemplati nell'**Allegato D** - Caratteristiche tecniche minime degli alimenti.

Composizione del pasto

Il pasto dovrà essere composto da:

- primo piatto
- secondo piatto con contorno
- pane comune
- frutta fresca di stagione o dessert o yogurt o gelato o budino in confezione monouso
- acqua minerale

La Concessionaria dovrà fornire i condimenti (olio extravergine di oliva, aceto, sale, pepe, limoni e Parmigiano Reggiano D.O.P.).
Gli alimenti dovranno avere le caratteristiche merceologiche previste dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, mentre i menù e le relative tabelle dietetiche dovranno essere concordate prima dell'inizio del servizio di ristorazione scolastico con il competente Servizio dell'A.T.S. di Como.

Quantità in volumi e in pesi

La Concessionaria predispone, all'inizio del servizio, ad uso del personale addetto alla somministrazione del pasto, una tabella espressa in pesi o volumi delle pietanze cotte allo scopo di rilevare la corrispondenza tra la grammatura a crudo e la grammatura a cotto, nel rispetto dell'**Allegato E** – Linee Guida per il servizio di ristorazione scolastica di Regione Lombardia (pagg. 18-30), che costituisce parte integrante del presente Capitolato.

Variazioni del menù

Nessuna variazione potrà essere apportata al menù da parte dell'affidatario, senza preventiva autorizzazione del Comune. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'affidatario sarà tenuto a fornire al Comune di Valbrona l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. È consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 6 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con il Comune) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'affidatario sarà comunque tenuto ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed all'Istituto Comprensivo, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.
Potrà invece essere richiesto all'affidatario di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.
Le variazioni del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non

gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione Mensa e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori.
Alla Concessionaria possono essere richieste, previo accordo e senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune, variazioni al menù in occasione di particolari feste e/o ricorrenze.
Se nel corso della vigenza contrattuale dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Carni

Le carni bovine, avicunicole e suine dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.

Biologico

Si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n.2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati
inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale e devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici la Concessionaria dovrà fornire al Comune idonea documentazione.

OGM

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici derivati da organismi geneticamente modificati.

Diete speciali

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere garantite a seguito di certificazioni mediche per patologie particolari o autocertificazioni per vegetariani o per motivi religiosi presentate dall'utenza.
Diete speciali leggere: la Concessionaria si impegna alla somministrazione di diete leggere, qualora ne venga fatta richiesta al momento della prenotazione del pasto. La richiesta della dieta leggera non necessita di certificato medico. Tale menù è costituito da:
- *primo piatto*: pasta o riso in bianco, condito con olio extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- *secondo piatto*: formaggi (Parmigiano Reggiano D.O.P., Grana Padano D.O.P., mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

La dieta leggera può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di due giorni consecutivi.
Diete speciali per motivi religiosi: la Concessionaria deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose.
Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle Ceneri dovrà essere concessa una dieta alternativa,

di pari valore nutritivo, per gli utenti di religione cattolica le cui famiglie facciano richiesta.
Alle richieste di erogazione di diete speciali per motivi religiosi, si applica la struttura del menù di cui ai precedenti commi.
Diete speciali per vegetariani e vegani: la Concessionaria deve garantire in favore degli utenti che ne facciano richiesta l'erogazione di un menù vegetariano o vegano.
Alle richieste di erogazione di tali menù differenziati,si applica la struttura del menù di cui al precedenti commi.
Diete speciali per motivi di salute (allergie): la Concessionaria deve garantire, esclusivamente su autorizzazione dell'ufficio comunale competente, in favore degli utenti che presentino un certificato del medico curante o di una struttura pubblica, l'erogazione di un menù specifico che tenga conto dei motivi di salute (allergie). Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico.
Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di tutela dei dati personali secondo le modalità che saranno indicate dal Comune.
Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con il nominativo dell'utente a cui è destinato.
Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.
Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.
Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).
È obbligo della Concessionaria attenersi ai prontuari dietetici per celiaci.
L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

Flusso informativo per le diete speciali

Al momento dell'iscrizione, secondo i tempi e le modalità prescritta dalla Concessionaria e con i moduli da questa forniti, il genitore o il tutore del minore comunica alla Concessionaria stessa la richiesta di somministrazione di dieta particolare su specifica modulistica.
In caso di richiesta di dieta speciale per patologia clinica, la richiesta del genitore deve essere accompagnata da certificazione medica che specifichi in maniera precisa ed accurata la patologia e le eventuali esclusioni alimentari.
I criteri cardine da applicare nella gestione immediata delle diete speciali sono:
• la massima tutela della salute dell'utente;
• lo scostamento minimo necessario rispetto al menù corrente
• il rispetto della privacy nella gestione dei dati sensibili
La richiesta di dieta speciale dovrà essere rinnovata dai genitori all'affidatario all'inizio di ogni anno scolastico.
La concessionaria dovrà comunicare ai genitori il menù per la dieta speciale richiesta.

Art. 33 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti, in particolare per quanto attiene i limiti di contaminazione microbica delle varie categorie merceologiche.
Le linee di processo devono essere definite in modo da evitare contaminazioni incrociate e deve

essere rispettato il principio della “marcia in avanti”.
L’utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi (prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi ecc).
L’utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante le fasi di mondatura e porzionatura delle carni crude, sia durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte (arrosti, brasati).
L’impiego dei guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori gastro-norm.
L’alloggiamento del cibo porzionato nelle gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
La Concessionaria può elaborare e sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che lo stesso si impegna a far rispettare al proprio personale addetto al C.P.P.. Il regolamento deve essere visibile all’interno delle strutture interessate e fornito in copia al competente ufficio comunale.
Fino alla cessazione dell’emergenza sanitaria da Covdi-19, devono inoltre essere rispettate le prescrizioni vigenti.

Stoccaggio derrate e prodotti intermedi di lavorazione

La conservazione delle materie prime avviene in magazzini, celle e frigoriferi in perfetto stato igienico e in buono ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell’impianto frigorifero.
Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox.
La protezione delle derrate da conservare avviene solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti.
I prodotti cotti refrigerati devono essere conservati in apposita cella ad una temperatura non superiore a + 4° centigradi.
I prodotti cotti vengono conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
È vietato l’uso di recipienti in alluminio.
È altresì vietato congelare pane e materie prime decongelate.
Nel centro di produzione devono essere disponibili per il personale alle dipendenze della Concessionaria e per eventuali controlli delle autorità preposte, strumenti di rilevazione delle temperature e un protocollo che definisca la frequenza di registrazione dei dati rilevati, la scansione delle fasi di manutenzione delle apparecchiature e di controllo della taratura degli strumenti di rilevazione.

Divieto di riciclo

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate non consumate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta, ai sensi della Legge 155/2003.
Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali.
In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata;
- il volontario autorizzato al ritiro del materiale deve essere in possesso dell’autorizzazione sanitaria regolarmente rilasciata dal Comune.

- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa.

Art. 34 – PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE ALIMENTI

Tutti i pasti devono essere preparati presso il centro di cottura.
Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte del Comune;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, trasporto e somministrazione;
- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
- per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e + 4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesce, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura";
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con il Comune;
- tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- è vietata ogni forma di riutilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo.

Art. 35 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere preparati, lavorati, confezionati e trasportati in appositi contenitori termici nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di produzione di cui dispone l'affidatario, che dovrà essere regolarmente autorizzato a norma di legge, completa di tutte le strutture e attrezzature necessarie, nel quale venga attuato l'HACCP in base alla vigente normativa.
Le posate, le stoviglie e tutti i prodotti utilizzati devono risultare conformi alla normativa vigente. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare i 60 minuti e comunque tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

Art. 36 - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Per quanto concerne le norme di confezionamento dei pasti e la tipologia dei contenitori, si fa riferimento alla vigente normativa; l'affidatario dovrà garantire l'idoneità dei contenitori e degli automezzi al fine di assicurare la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del pasto.
I mezzi di trasporto dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti interamente con materiale facilmente lavabile; è fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.
Per il trasporto dei pasti l'affidatario fornirà ed utilizzerà contenitori isotermici, idonei ai sensi della normativa vigente.
L'affidatario dovrà dotare i centri di distribuzione di idonea strumentazione per un rapido controllo della temperatura dei cibi.
9.5 Tutti i condimenti alimentari quali formaggio e olio extravergine verranno inviati ai centri di distribuzione separatamente ed in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

Art. 37 – DISTRIBUZIONE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al Regolamento CEE 852/2004, al Regolamento CEE n. 178/2006, al Regolamento CEE n. 2073/2005 nonché a quanto previsto espressamente dal presente Capitolato.
Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.
Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare l'apposita divisa e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- predisporre la tavola disponendo ordinatamente per ciascun commensale 1 (una) tovaglietta di carta, 2(due) tovaglioli di carta, le posate, 1 (un) bicchiere (capovolto), i piatti;
- indossare guanti monouso e mascherine qualora le condizioni di salute del soggetto lo richiedano durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali;
- le paste asciutte ed i risi asciutti dovranno essere conditi al momento della distribuzione e

il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione;
- i contenitori termici dovranno essere aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- l'inizio della distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che i bambini avranno terminato di consumare la prima portata.

Dovranno inoltre essere rispettate le norme vigenti per la prevenzione del contagio da Covid-19 fintanto che persiste l'emergenza sanitaria.
La distribuzione delle diete speciali dovrà essere completata prima dello scodellamento generale.

Art. 38 - PROGRAMMA E MODALITÀ DI PULIZIA SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare le seguenti norme di igiene e le regole fondamentali:
- le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o nei magazzini. È comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se questi sono lontani da altri alimenti in lavorazione e senza far polvere;
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;
- tutte le stoviglie e le attrezzature (gastronomiche, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento dei cibi, devono, una volta pulite, essere riposte in idoneo luogo chiuso;
- le indicazioni riportate nelle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità d impiego, ecc,);
- il personale di mensa deve essere informato circa le corrette modalità d'impiego e fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (mascherine, misurini, guanti, dosatori, spruzzette, ecc.);
- il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc) devono essere sempre conservati e riposti dopo l'uso in luogo separato, appartato, destinato unicamente allo scopo;
- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, deve essere prontamente segnalata al Responsabile del C.P.P.;
- all'interno del locale cucina e nei refettori devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona, indumenti e divieti. Il personale deve essere informato sull'importanza del contenuto degli stessi.

Pulizia della persona

È indispensabile lavarsi accuratamente le mani:
- dopo essere stati in bagno;
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti;
- dopo ogni pausa pranzo;
- a ogni cambio di lavorazione;
- se si maneggiano rifiuti, terra, sporcizia;
- dopo ogni volta che ci si soffia il

naso. Occorre inoltre:
- indossare sopravvesti e grembiuli puliti e cambiarli ogni volta che si passa dalla manipolazione del crudo alle manipolazioni del cotto e ogni volta che si sporchino durante le operazioni di preparazione degli alimenti;
- indossare cuffia o cappello adeguatamente calzato in modo da contenere all'interno tutta la capigliatura;
- non indossare anelli (compresa la fede nuziale), braccialetti, ed altri monili;
- asciugare le mani sempre con asciugamani di carta a perdere;
- mantenere le unghie corte, pulite e senza smalto;
- mantenere un buon livello di pulizia e igiene della persona e della propria capigliatura;
- ricordare che è assolutamente vietato assaggiare cibo con le dita, starnutire o tossire sul cibo.

Pulizia ed igiene degli ambienti di produzione e consumo

La Concessionaria presso il C.P.P. e presso i refettori è tenuta a eseguire a proprie cure e spese i trattamenti di pulizia e di sanificazione ordinaria e straordinaria secondo i piani di pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria definiti d'intesa con il Comune.
Sono inclusi negli interventi a carico della Concessionaria anche quelli di disinfestazione e di derattizzazione generale sia del C.P.P. sia dei refettori all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza almeno semestrale.
In particolare per il C.P.P. la Concessionaria tiene un registro che comprova il rispetto del piano di sanificazione.
È compito del personale assegnato ai refettori provvedere, dopo il consumo del pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia e igienizzazione dei locali e degli arredi e attrezzature utilizzati per l'erogazione del servizio (refettori, locale di ricevimento gastro-norm e veicolati, magazzino, dispense, servizi igienici quando unicamente usati dal personale dell'appaltatore, spogliatoi).
Nel caso il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro si dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli.
In tutti i luoghi interessati al servizio devono essere forniti i detersivi per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

Detergenti e sanificanti

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni delle case produttrici e le schede tecniche relative ad ogni prodotto devono essere conservate presso i luoghi di impiego a disposizione del personale.
I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre conservati in armadi chiusi e essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.
I prodotti sanificanti devono essere autorizzati dal Ministero della Sanità.

- Rifiuti

Per lo smaltimento dei rifiuti la Concessionaria si adegua alle indicazioni fornite dal competente ufficio del Comune di Valbrona.
I rifiuti devono esser raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili con adeguate operazioni di detersione e disinfezione da effettuarsi giornalmente.
I contenitori dei rifiuti devono essere dislocati nella zona di preparazione dei pasti, di lavaggio

delle stoviglie, nei refettori e devono essere mantenuti chiusi e lontani dalla zona di cottura dei cibi.
La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti si deve effettuare con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.
L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali. La Concessionaria provvede al trasporto dei rifiuti di cucina e di refettorio ai punti di accumulo e di raccolta di riferimento delle rispettive strutture, così come i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento devono essere smaltiti a cura e spese della Concessionaria.

Art. 39 - PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA

La Concessionaria è tenuta a dare piena attuazione alle disposizioni legislative vigenti in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro.
Prima dell'inizio del servizio la Concessionaria dimostra di aver redatto il documento, tenendolo a disposizione. La Concessionaria pone in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e igiene del la voro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
La Concessionaria comunica al Comune il nominativo del proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il nominativo di un suo rappresentante in loco.
Analoghe misure di sicurezza devono essere adottate a garanzia dei fruitori del servizio.

Art. 40 - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'affidatario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.
Si dà atto che, a tal fine, verrà nominata la Commissione Mensa come da regolamento vigente, i cui componenti potranno accedere ai locali per verificare il regolare svolgimento del servizio e la gradevolezza dei pasti somministrati, senza preventivo preavviso.
Quanto previsto nel presente articolo è condizionato comunque alle eventuali limitazioni legate all'attuale emergenza sanitaria.

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.
a) Le ispezioni mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo: controllo registro pulizia e disinfestazioni, modalità di stoccaggio nelle celle, temperatura dei frigoriferi e dei congelatori, controllo data scadenza prodotti, modalità lavorazione derrate, modalità cottura, modalità distribuzione, lavaggio e impiego sanificanti, modalità sgombero rifiuti, verifica corretto uso impianti, caratteristiche sanificanti, modalità sanificazione, stato igienico impianti e ambiente, stato igienico sanitario personale, stato igienico servizi, organizzazione del personale, controllo organico personale, professionalità addetti, controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature, controllo sulla qualità di tutte le derrate, controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche, modalità manipolazione, controllo funzionamento impianti tecnologici, controllo attrezzature, controllo abbigliamento di servizio del personale, controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate, controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato.

Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.
b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla Concessionaria o dai tecnici incaricati dal Comune. È inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal menù.
c) Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.T.S., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conforme agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

ART 41 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.

La Concessionaria, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità, secondo quanto indicato in sede di offerta.
L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previst o dal D.Lgs.155/1997 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto la Concessionaria deve individuare ogni fase del servizio, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
Pertanto la Concessionaria deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.
Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Concessionaria deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia dichiarati in sede di offerta. Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla A.T.S..
Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la Concessionaria dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 42 - BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta in attesa di accertamento.
Il Comune provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Concessionaria; qualora i referti diano esito positivo, alla Concessionaria saranno addebitate le spese di analisi.
Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Concessionaria dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in zona identificabile con apposito cartello: Ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

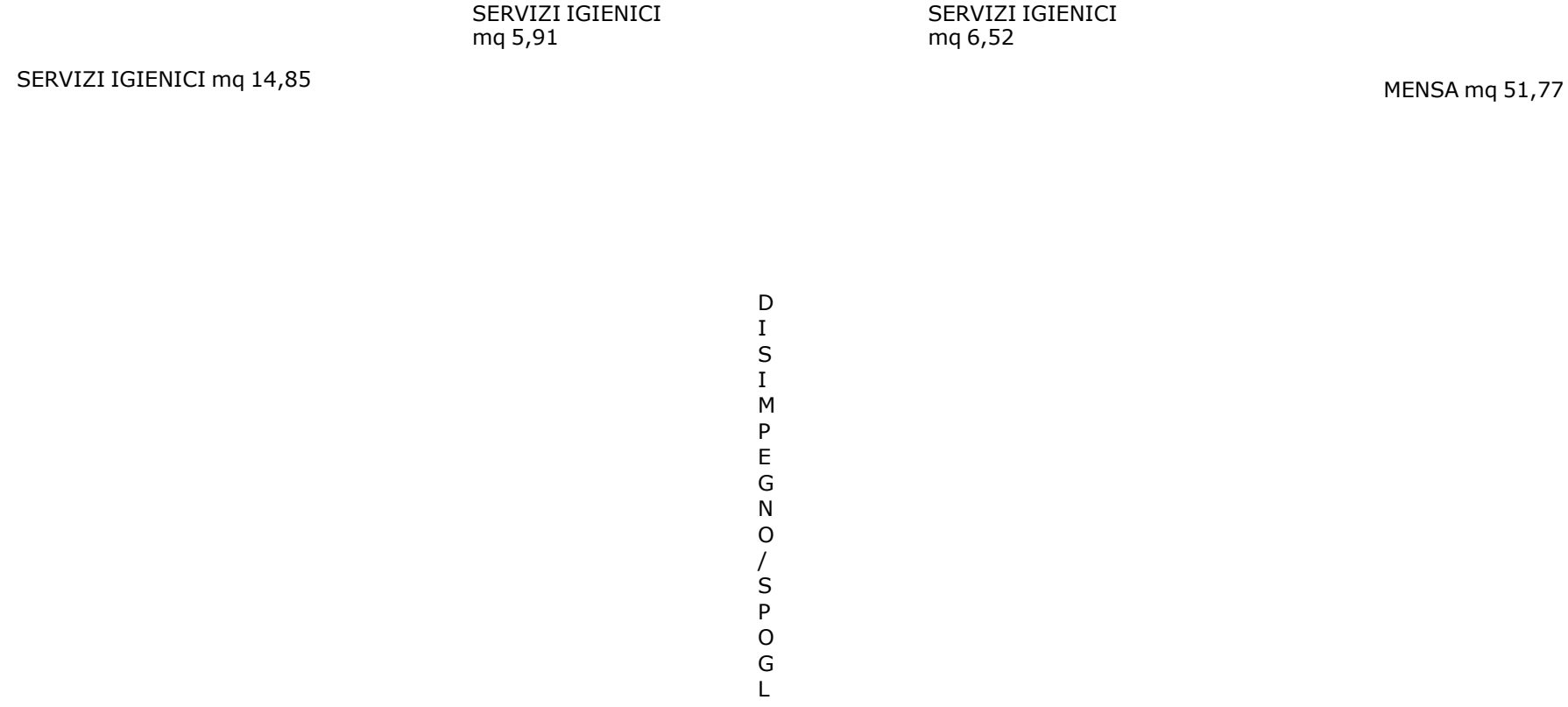
La Concessionaria e il Comune possono concordare lo svolgimento in comune di ulteriori controlli, anche con utilizzo di metodi sperimentali, finalizzati a rilevare l'efficacia della gestione, la soddisfazione degli utenti, ovvero eventuali azioni o comportamenti di dipendenti e collaboratori della Concessionaria, comportanti profili problematici per la gestione del servizio.

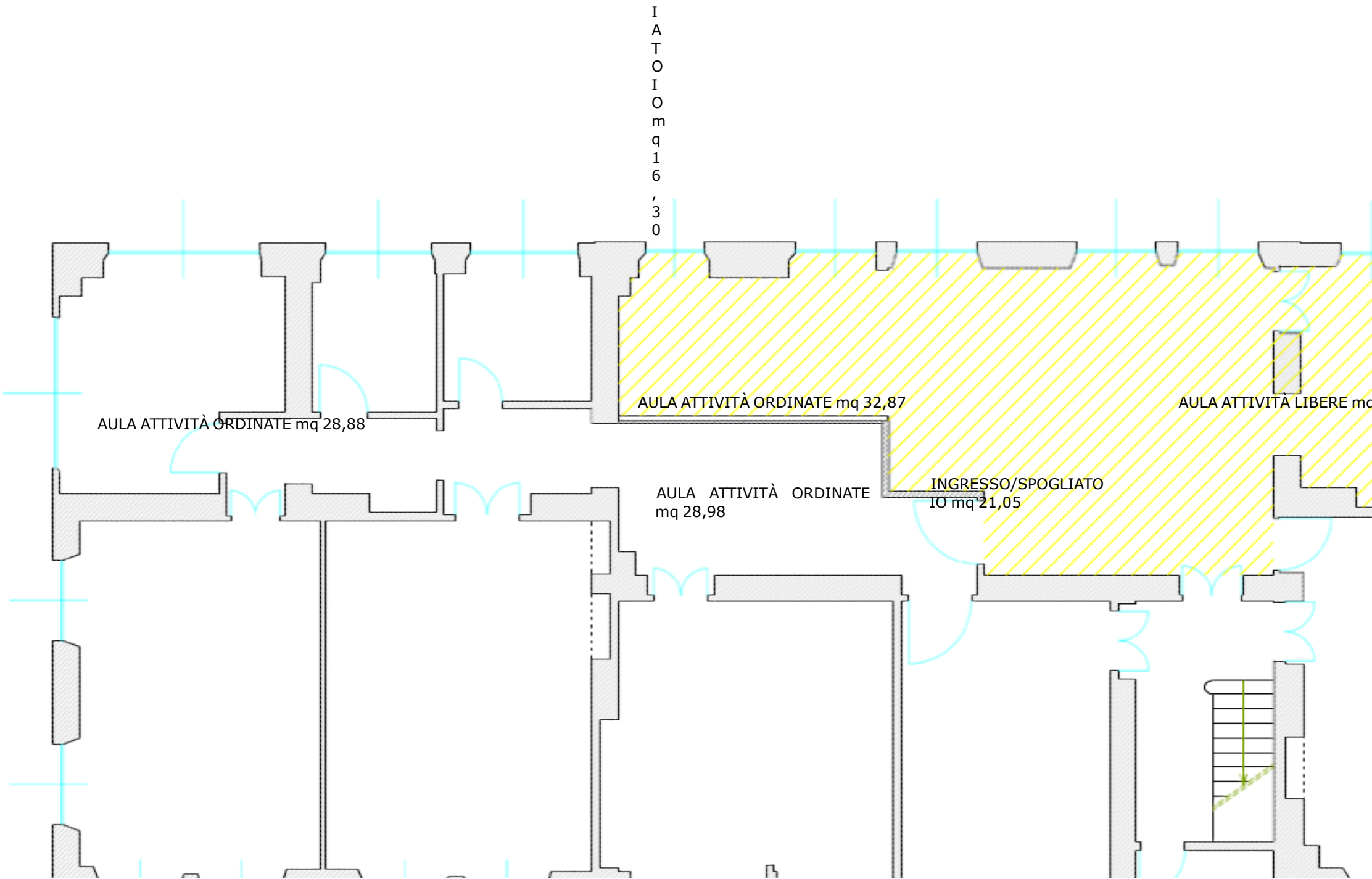
Art. 43 - VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Il Comune si riserva di controllare, in ogni momento, l'effettivo stato di conservazione delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e di quant'altro dato in concessione.

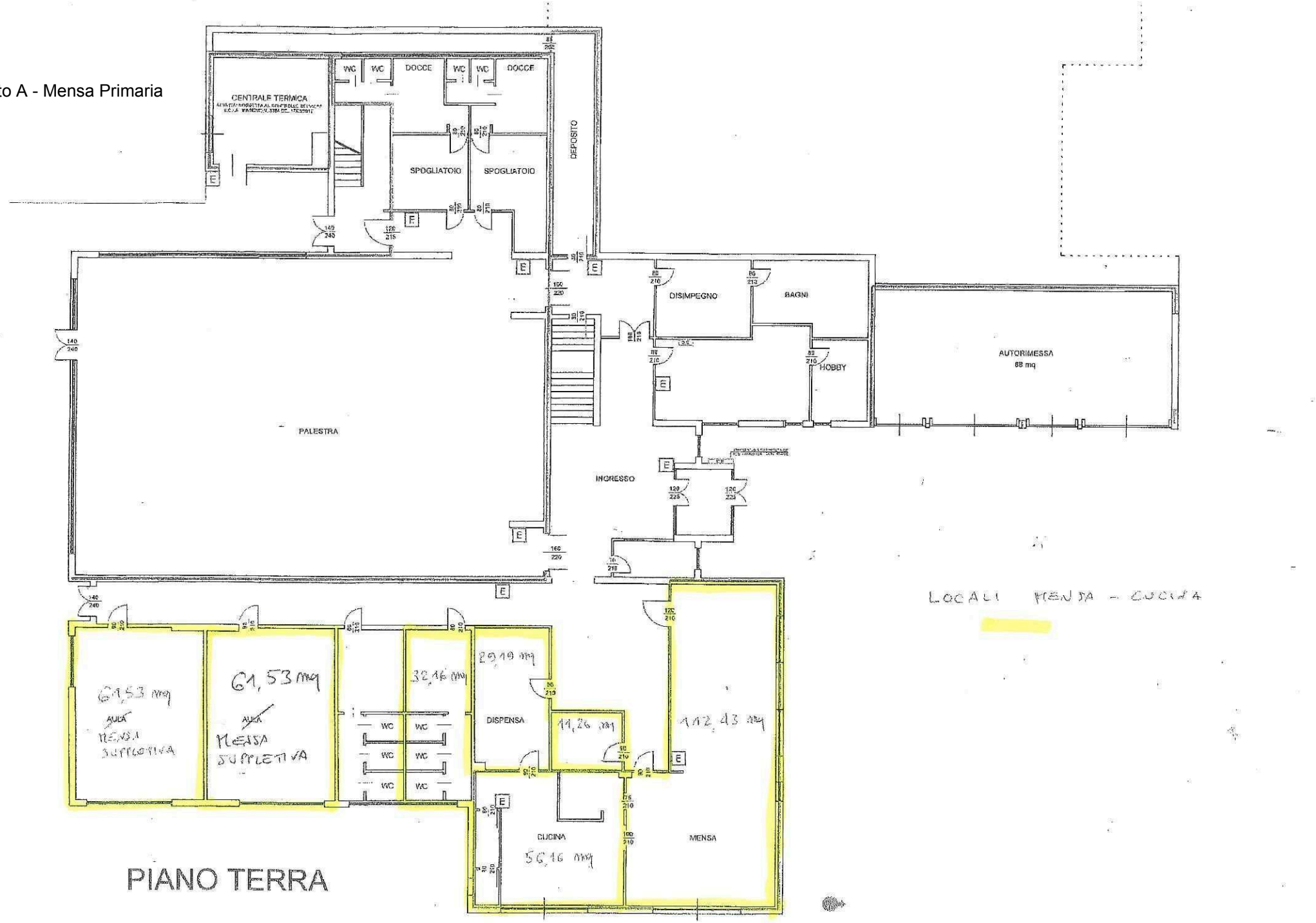
Il RUP
Dott.ssa Roberta Altavilla

Allegato A - Mensa infanzia




IATOIOmq16,30
AULA ATTIVITÀ ORDINATE mq 28,88
AULA ATTIVITÀ ORDINATE mq 32,87
AULA ATTIVITÀ LIBERE mq
AULA ATTIVITÀ ORDINATE mq 28,98
INGRESSO/SPOGLIATO IO mq 21,05

Allegato A - Mensa Primaria



LOCALI MENSA - CUCINA

PRIMARIA

Allegato B

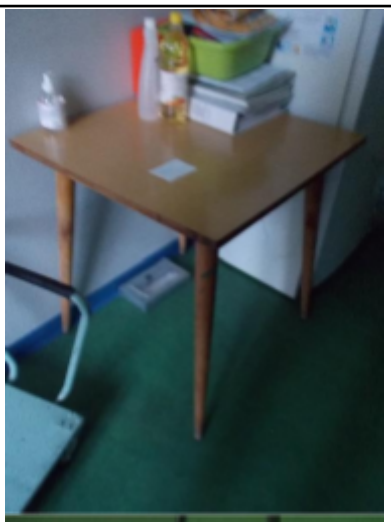
INVENTARIO MENSA SCUOLA INFANZIA AL 15-12-2021

ACQUAIO		
1.	nr. 1 lavandino con armadietto a due ante in acciaio inox, dimensione cm 128x65 h 90	  

2	nr. 1 lavastoviglie in acciaio inox, dimensione cm 60x73 h 180	
3	nr. 1 tavolo con due cassetti in acciaio inox, dimensione cm 120x70 h 86	

4	nr. 1 pensile a due ante scorrevoli in acciaio inox, dimensione cm 140x40 h 60	
5	nr. 1 porta immondizia in plastica, dimensione cm 40x40 h 70	
DISPENSA		

6	nr. 1 frigorifero con freezer marca Wirlpool, dimensione cm 54x54 h 160	

7	nr. 1 tavolo in legno, dimensione cm 70x70 h 75	 
8	nr. 1 scala in alluminio a rampa unica, composta da 6 gradini più pianerottolo	
MENSA "PICCOLA"		

9	nr. 1 carrello elettrico a due vasche in acciaio inox, dimensione cm 64x81 h 92	

10	nr. 1 carrello in acciaio inox, dimensione cm 91x44 h 91	  

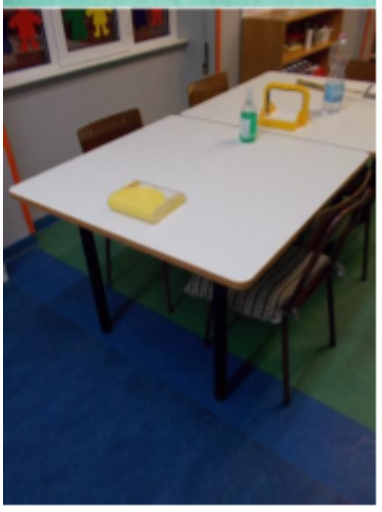
11	nr. 1 carrello in acciaio inox, dimensione cm 62x40 h 95	
12	nr. 1 scaffale in legno a 3 vani, dimensione cm 100x35 h 100	

13	nr. 1 microonde marca Candy	  

14	nr. 1 piastra ad induzione	
15	nr. 1 tavolo gambe in metallo pianale in legno, dimensione cm 120x60 h 52	

16	nr. 2 tavoli in legno, dimensione cm 127x64 h 53	 
17	nr. 14 sedie struttura in metallo seduta e schienale in legno	
MENSA "GRANDE"		

18	nr. 8 tavoli in legno, dimensione cm 127x64 h 53	

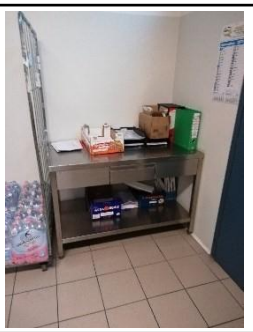
19	nr. 42 sedie struttura in metallo seduta e schienale in legno	  

20	nr. 5 sedie per adulti, struttura in metallo seduta e schienale in legno	
21	nr. 2 tavoli struttura in metallo pianale in legno, dimensione cm 100x100 h 77	

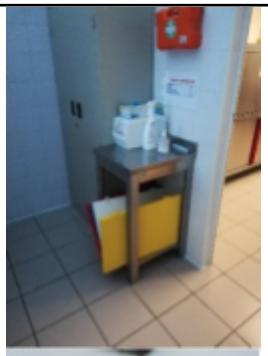
22	nr. 1 scaffale in legno a 3 vani, dimensione cm 100x35 h 100	

Allegato B

Inventario mensa scuola primaria

	DISPENSA	
1.	tavolo acciaio inox con cassettiera dim. cm 130x70 h 87	
		
2.	surgelatore acciaio inox dim. cm 70x80 h 190	  

3.	dispensa a due elementi sovrapposti inox dim. 200x70 h 70	
4.	scaffalatura alluminio plastica due pezzi dim. 100x40 h 170 (è presente anche un pc con stampante e carrello)	

		
	CUCINA	
5.	tavolino inox dim. cm 50x45 h 85	 
6.	armadio a scaffali lamiera dim. cm 80x40 h 175	
7.	pensile inox dim. cm 120x45 h 60	

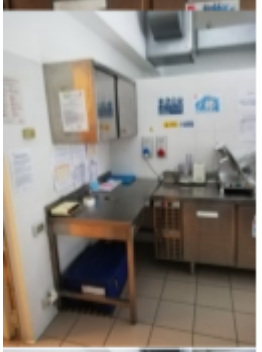
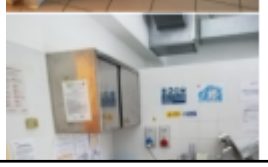
8.	contenitore inox tre cassetti e due ante scorrevoli dim. cm 200x70 h 85		

9.	lavello doppia vasca più scolapiatti con ante scorrevoli dim. cm 180x70 h 85	   
10.	frigorifero inox dim. cm 70x60 h 180	

11.	portarifiuti inox scarrabile dim. cm 50x40 h 70	
12.	forno inox dim. cm 75x70 h 85	
13.	lavello a pedaliera inox dim. cm 50x45 h 85	

14.	tavolo con cassettiera 4 cassetti inox dim. cm 180x70 h 85	

15.	forno su telaio inox dim. 90x92 h 165	
16.	attrezzature di aspirazione inox dim. cm 80x140 h 50 cm	
17.	attrezzature di aspirazione inox dim. cm 240x130 h 50 cm	
18.	friggitrice inox dim. cm 80x90 h 85	

19.	piano cottura inox dim. cm 120x90 h 85 con 6 fuochi e 2 forni	

20.	piano di lavoro inox con sottostante frigo a sportelli orizzontale dim. cm 170x70 h 85	
21.	bilancia Euromec	
22.	affettatrice professionale RGV	
23.	tavolo da lavoro inox dim. cm 140x70 h 85	
24.	pensile scorrevole inox dim. cm 120x40 h 60	
	ACQUAIO	

25.	mobiletto scarrabile inox dim. cm 40x45 h 70	
26.	lavello doppia vasca inox con ante scorrevoli dim. cm 180x70 h 85	

27.	lavastoviglie inox dim. cm 60x60 h 133	
28.	tavoli da lavoro con ante scorrevoli inox dim. cm 14x70 h 85	
	MENSA 1	
29.	carrello su ruote inox per distribuzione pasti dim. cm 85x50 h 90	

30.	4 tavoli dim. cm 180x80 h 7	
31.	4 tavoli dim. cm 100x100 h 75	
32.	12 tavoli dim. cm 120x80 h 7	
33.	26 sedie tipologia 1 (legno e metallo)	
34.	11 sedie tipologia 2 (gomma e legno)	
35.	1 sedia tipologia 3 (plastica e metallo)	

36.	pattumiera dim. cm 40x45 h 73	
	MENSA 2	
37.	13 tavoli dim. cm 100x100 h 75	   
38.	22 sedie tipologia 1 (legno e metallo)	

39.	2 sedie tipologia 2 (gomma e legno)	
40.	tavolo inox dim. cm 65x70 h 89	

Allegato C

NOMINA RESPONSABILE IN OUTSOURCING DEL TRATTAMENTO DEI DATI

Il sottoscritto Luca Ghezzi, Sindaco del Comune di VALBRONA (CO), in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679

designa

la Società (*riportare tutti i dati della medesima*) _____,

in persona del legale rappresentante (*nome e cognome legale rappresentante*)

responsabile esterno del trattamento dei dati personali
ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 28 del Regolamento UE 2016/679.

TRATTAMENTI OGGETTO DELLA PRESENTE NOMINA

La presente nomina è relativa ai trattamenti di dati strumentali per l'adempimento delle attività convenute nel contratto di servizio in essere tra il COMUNE DI VALBRONA e il Responsabile esterno. I trattamenti a cui la presente nomina si riferisce sono i seguenti:

- Raccolta dei dati personali - anche sensibili in quanto inerenti lo stato di salute - degli utenti o di chi ne fa le veci, e loro comunicazione agli operatori del servizio.

Si rimanda alla determina di affidamento n. _ del __ del Responsabile dell'Area Affari Generali per la definizione più specifica di mansioni e responsabilità.

FINALITA'

La finalità dei trattamenti dei dati oggetto della presente nomina è la gestione manutentiva delle risorse informatiche precedentemente specificate.

DURATA

La durata dei trattamenti oggetto della presente nomina è specificata nel contratto di servizio e ad esso correlata, tenuto conto di eventuali proroghe contrattuali per qualsiasi motivo concordate tra le parti.

DATI TRATTATI DAL RESPONSABILE

I dati sono trattati dal responsabile in quanto gestiti tramite le risorse tecnologiche su cui sono svolte le attività manutentive oggetto del contratto di servizio concordato tra le parti.

I dati trattati possono essere di tipo personale, sensibile e/o giudiziario, a seconda delle informazioni gestite tramite le suddette risorse tecnologiche.

CATEGORIE DI INTERESSATI

Gli interessati a cui si riferiscono i dati oggetto dei trattamenti sono cittadini e aziende per cui il Comune è tenuto a trattare i dati per lo svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, nonché i dipendenti dell'Ente per le attività strumentali alla gestione economica e giuridica del personale svolte attraverso le risorse tecnologiche sottoposte a manutenzione.

RICORSO AD ALTRI RESPONSABILI

Il Titolare consente al Responsabile il ricorso ad altri responsabili per lo svolgimento di attività propedeutiche all'oggetto del contratto, con l'obbligo da parte del Responsabile di informare il Titolare di eventuali modifiche previste riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri responsabili del trattamento, dandogli così l'opportunità di opporsi a tali modifiche. Qualora uno degli altri responsabili del trattamento ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il Responsabile iniziale conserva nei confronti del Titolare del trattamento l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dell'altro responsabile.

OBBLIGHI DEL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO

In virtù della designazione attribuita, il Responsabile ha il potere di compiere tutto quanto sia necessario per il rispetto delle vigenti disposizioni in materia. Al riguardo, è necessario che il Responsabile del trattamento:

a) tratti i dati personali soltanto su istruzione documentata del Titolare del trattamento;

b) garantisca che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza;

c) adotti tutte le misure richieste ai sensi dell'articolo 32 del Regolamento UE 679/2016;

d) rispetti le condizioni indicate precedentemente per ricorrere ad un altro responsabile del trattamento. Qualora ricorra ad un altro responsabile del trattamento per l'esecuzione di specifiche attività, su tale altro responsabile siano imposti, mediante un contratto o altro atto giuridico a norma, gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati, prevedendo in particolare garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del Regolamento UE 679/2016;

e) tenendo conto della natura del trattamento, assista il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare l'obbligo del Titolare di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui al capo III del Regolamento UE 679/2016;

f) assista il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del Regolamento UE 679/2016, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del Responsabile;

g) su scelta del Titolare del trattamento, cancelli o gli restituisca tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancelli le copie esistenti, salvo che il diritto dell'Unione o degli Stati membri preveda la conservazione dei dati;

h) metta a disposizione del Titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente documento e consenta e contribuisca alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzati dal Titolare o da un altro soggetto da questi incaricato. Il Responsabile del trattamento è tenuto ad informare immediatamente il Titolare qualora, a suo parere, un'istruzione violi qualsiasi disposizione, nazionale o dell'Unione, relativa alla protezione dei dati;

i) si attivi per garantire che l'esercizio delle proprie attività sia conforme alle normative vigenti in tema di sicurezza e protezione dei dati personali, adottando idonee misure tecnologiche e organizzative per garantire la sicurezza dei dati trattati.

In tale ambito, sarà compito del Responsabile fare in modo che i dati personali oggetto di trattamento vengano:

- trattati in modo lecito, corretto e trasparente nei confronti dell'interessato («liceità, correttezza e trasparenza»);

- raccolti per finalità determinate, esplicite e legittime, e successivamente trattati in modo che non sia incompatibile con tali finalità;
- adeguati, pertinenti e limitati a quanto necessario rispetto alle finalità per le quali sono trattati («minimizzazione dei dati»);
- esatti e, se necessario, aggiornati; devono essere adottate tutte le misure ragionevoli per cancellare o rettificare tempestivamente i dati inesatti rispetto alle finalità per le quali sono trattati («esattezza»);
- conservati in una forma che consenta l'identificazione degli interessati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati;
- trattati in maniera da garantire un'adeguata sicurezza dei dati personali, compresa la protezione, mediante misure tecniche e organizzative adeguate, da trattamenti non autorizzati o illeciti e dalla perdita, dalla distruzione o dal danno accidentali («integrità e riservatezza»).

F.to digitalmente

Il Titolare del Trattamento

Luca Ghezzi

F.to digitalmente per accettazione

Il Legale Rappresentante

_____

Allegato D

[redacted]

CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEGLI ALIMENTI

1. Pane comune

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, con l'aggiunta di ingredienti previsti dall'art. 19.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri,cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art. 16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g., massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g., massimo 31%
- pezzature da 1000 g., massimo 40/.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

-in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n. 220.

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n° 580. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

-crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
-il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

2. Pane integrale

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art. 16 e

precisamente:
- pezzature fino a 70 g., massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g., massimo 31%
- pezzature da 1000 g., massimo 40/%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od
altre tecniche e successivamente rigenerato.
La fornitura deve essere garantita:
-in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n. 220.
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n° 580. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto
e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale.
All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:
-crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica; il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

3. Pane grattugiato e pan carrè

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n°580. Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992. Il pan carrè deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità. Il pan carrè può essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe.

4. Pasta per pizza

La pasta pizza può essere preparata conformemente alle grammature definite dall'ASL di competenza, rispettando per i singoli ingredienti le caratteristiche merceologiche in questa sede specificate. In alternativa può essere acquistata non confezionata. In tal caso deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

5. Farina tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67 titolo II ar.7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n°580/67 e successive modificazioni. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione come da D.L. 27/1/92 n°
109. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Alla data di consegna deve presentare un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della

scadenza.

6. Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterano le
caratteristiche di odore e sapore.
Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92 e successive modificazioni.
Alla data di consegna deve presentare un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

7. Crackers, fette biscottate e crostini

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n.283 del 23/06/1993.
Devono possedere un tenore d'umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, e non superiore al 10% con una tolleranza del 2% in peso per quanto
riguarda i crostini.
Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n°580 e D.M. 31 marzo 1965.
Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27.01.1992 e non devono presentare difetti.
I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Crackers, fette biscottate e crostini non devono essere utilizzati come sostitutivo del pane.

8. Fette biscottate aproteiche

Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. 27.01.1992 n.111 relativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge n. 327 del 29 marzo 1951 ed al
D.P.R. 30/05/1953 n.578 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL.109 del 27/01/92, cioè:
-peso netto;
-elenco degli ingredienti;
-ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
-data di scadenza;
-luogo di produzione, ecc.

10. Torte

Preparate con farine bianche o integrali devono sottostare alle regolamentazioni riportate nel codice "FARINE"

11. Biscotti senza glutine

Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. 27.01.1992 n.111 relativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge n. 327 del 29 marzo 1951 ed al

D.P.R. 30/05/1953 n.578 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL.109 del 27.01.92, cioè:
-peso netto;
-elenco degli ingredienti;
-ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
-data di scadenza;
-luogo di produzione, ecc

12. Biscotti secchi

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:
- presenza di macchie;
-spezzature o tagli;
- rammollimenti atipici;
- sapore e odore anomali.

13. Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 50/67 titolo IV art.28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.
La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:
- presenze di macchie bianche e nere;
-bottatura o bolle d'aria;
-spezzature o tagli. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti da muffe o altri agenti
infestanti.
Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
a) tempo di cottura;
b) resa (aumento di peso con la cottura).
Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

14. Semolino

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni
presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.
Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.

109/92

15. Paste all'uovo
Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g. per Kg. Di
semola, come citato nell'art. 31 legge n° 580/67 e successive modificazioni.
La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).
Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.
La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.
È preferibile utilizzare quella secca per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non
refrigerato, purché fresco e asciutto.
Per alcune preparazioni (ad es. lasagne) può essere meglio utilizzare quella surgelata, ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (–18 °C).
La pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile che necessita di una particolare attenzione sia al momento della scelta del fornitore sia durante il trasporto (che deve avvenire a + 4°, con + 3° di tolleranza, come
previsto dal D.P.R. 187/01 e successive modifiche) e la conservazione; in ogni caso preferire quella confezionata
in atmosfera modificata sottovuoto.
Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

16. Pasta integrale
devono rispondere ai requisiti della legge n° 580 del 4/07/67; in particolare deve essere costituita da:
-farina integrale;
- cellulosa max 1,60%;
- glutine secco min. 10%;
- ceneri max 1,40%;
-antiossidante (acido ascorbico). È accettata anche la
seguente composizione:
- semola di grano duro;
-cruschello di grano;
- cellulosa microcristallina;
-antiossidanti (acido ascorbico). Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Sanità.
Devono essere indicate le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.

17. Paste con ripieno di carne o verdure
Il prodotto deve essere di buona qualità.

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.
L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.
Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 22.01.1992.
I ravioli possono essere freschi o surgelati o secchi; di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di
verdura e latticini, essere fresche in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata o surgelate.
Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.
Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).
La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura di + 4°, con + 3° di tolleranza, come previsto dal D.P.R. 187/01 e successive modifiche, e conservata in frigorifero; quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di –18 °C).
Il tipo fresco deve avere una conservabilità come previsto dalla L. n. 14 del 3/2/03, art. 12 comma 1 lettera a.
Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso

18. Gnocchi di patate
Devono presentare le seguenti caratteristiche:
prodotti con buona tecnica di fabbricazione; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate
tecniche di conservazione;
buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica CONAL);
etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/92;
gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.
Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.
Gli gnocchi, se freschi, devono essere trasportati a temperatura di + 4°, con + 3° di tolleranza, come previsto dal
D.P.R. 187/01 e successive modifiche, e conservati in frigorifero; quelli surgelati seguono le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di –18 °C).
Il prodotto fresco consegnato deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni.
Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

19. Riso parboiled
Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.
Non deve quindi essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per
ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.
Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua
immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta
maturazione.
Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione; il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.

20. Cereali minori (Orzo perlato, Farro)

Le confezioni (in sacchi o in sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi. Vanno conservati in luogo fresco e asciutto, meglio se al buio.
È meglio evitare di acquistare sacchi di grosse pezzature per non tener troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.
Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe,
ecc. Se richiesti cereali di tipo integrale, devono provenire da coltivazioni bio-logiche

1.20.1. Orzo perlatoL'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee,
muffe e attacchi da parassiti animali.
I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.
Deve rispondere ai requisiti di legge, 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
2.20.2. Farro decorticatoIl prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge, 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali sfarinati e paste alimentari.

21. Olio di oliva vergine extra

Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 509 ottobre 1987.
Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.
Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto
di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.
Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g./100 g.
L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive; queste caratteristiche sono più pronunciate nel caso dell'olio extravergine.
Devono essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.
Le confezioni di olio extravergine d'oliva devono essere da 1 litro e 5 litri, dotate di idoneo sistema di

chiusura,
recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione, nonché il luogo di coltivazione e molitura delle olive (L. n. 204/04, art. 1 - ter).
I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.
Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.
Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.
Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

22. Burro di centrifuga

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge del 23 dicembre 1956 n. 1526, della Legge 13 maggio 1983 n. 202 e dalla L. 19/02/92 n. 142.
In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica CONAL). In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n°1526/56 ed il buono stato di conservazione. Confezioni: pani da 250-500 g. sigillati, aventi requisiti previsti dal DL 27/01/92; pani da 10 a 20 Kg. Aventi requisiti previsti dall'art. 5 della legge n°1526/56 e D.M. 21 marzo 1973 per i requisiti dei contenitori. Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del vettore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza. Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 52 D.P.R. n°327/80 allegato C. Si accettano forniture con un minimo ancora di 30 giorni dalla data di scadenza. Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, che dovrà comunque essere utilizzato a cottura ultimata e a crudo.

23. Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975.
La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.
Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere
inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corroioni interne o altro.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973
e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel Decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 109 del 27/01/1992, n.108.
Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste D.P.R. n°327/80 art.64 e D.L.109 del 27.01,1992. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.n°327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e i 5 Kg.

24. Mais sgranato al naturale

I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.L.
109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.
Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra
gli 1 e 5 Kg, D.P.r. n°327 del 26 marzo 1980 art. 67.
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n°283 del 30
aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.
I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono
presentare il caratteristico colore, odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

25. Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.
Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazioni microbica CONAL).
L'etichettatura deve essere conforme al d.L. 109 del 27/1/1992

26. Tonno in scatola

Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso dichiarato del 6% (R.D.
1427/29). Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.
Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.
Nel caso di prodotto confezionato sott'olio può essere utilizzato olio d'oliva oppure olio ext ra vergine d'oliva. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M.21 marzo 1973 e
successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L.25/01/1992, n.108.
I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono

possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.
L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.
In base al Decreto Ministeriale del 9/12/1993 il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è di 1 mg/Kg.

27. Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca ecc.)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n°489 18 maggio 1982 e successive modificazioni. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n°139 31 marzo 1980 art.1.
I prodotti devono riportare sull'imballaggio:
- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;

- nome della ditta confezionatrice;
-luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione
come da D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982.
Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.
Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti. Il prodotto deve essere conservato in tetrabrik.

28. Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dalla legge, D.P.R. n° 401 8 giugno 1982 art.2-3.
Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno comp atta, gelificata.
Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.
Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.
In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
-sineresi;
-cristallizzazione degli zuccheri;
-sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.
I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art. 7 della medesima legge.
Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M.21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata,
saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M.18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto

del
Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982.

29. PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE

Condizioni generali Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs.27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L.27.01.1992 n.110 e decreto n. 493 del 25/09/1995. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di –18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C. Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs.110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.109/92 e dal D.L.27/01/1992 n. 110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore. Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a –18°C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C. È vietato:
- lo scongelamento in acqua;
-congelare un prodotto fresco o già scongelato. Principali difetti dei prodotti surgelati.
Non devono presentare:
-alterazioni di colore, odore o sapore;
-bruciature da freddo;
-parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.
Il test di rancidità deve risultare negativo.

30. Pesce surgelato

I prodotti della pesca surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.
Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a –18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
Deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura che dovrà corrispondere al peso fatturato.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti;

deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, con una consistenza simile a quella del prodotto fresco, e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
La consegna dei prodotti della pesca surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.
Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili). Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni.
Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4 °C, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere a un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

30.1. Filetti e tranci di pesce. I filetti e i tranci di pesce surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La forma deve essere quella tipica della specie.
I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. Per la preparazione dei menù possono essere impiegati nasello, platessa e halibut.
Per tali filetti, ferme restando le caratteristiche sopra esposte, si specifica quanto segue:
Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a –18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale.
I filetti non devono presentare:
-bruciature da freddo
-pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- grumi di sangue
-pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
-attacchi parassitari.
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

-I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola
spina inferiore a 5 mm.
Parametri chimici
TMA (trimetilammina) 1mg/100g.
TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g..
Parametri fisici
Glassatura 20%, Calo peso 30%
Deve essere conforme alla normativa vigente

30.2. Bastoncini di merluzzo impanati

Sono parallelepipedi di filetti compressi di merluzzo, in confezione originale, non precedentemente fritti (condizione verificabile tramite apposita scheda tecnica da richiedere al momento della fornitura).
Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale.
Deve esserci assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.
Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a –18 °C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 °C.

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di
aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a –18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La panatura deve essere omogenea, dorata e croccante
La polpa deve presentarsi morbida e gradevole al palato
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto
quella ambiente.
I filetti non devono presentare:
-bruciature da freddo
-pezzi di pelli
- grumi di sangue
-pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
-attacchi parassitari.
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
-I bastoncini non devono presentare spine.Parametri chimici:
TMA (trimetilammina) 1 mg/100 g.
TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici:
Glassatura 20%, calo peso 30%.
Deve essere conforme alla normativa vigente.

31. Verdure surgelate

31.1. Zucchine surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
- devono risultare: accuratamente puliti, mondate e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;

-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
-l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

31.2. Patate a spicchi surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
devono risultare: accuratamente pulite, mondate e tagliate;
non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, presenza di solanina né malformazioni;

non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti e altri parassiti;
devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
la consistenza non deve essere legnosa né eccessivamente molle; il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%

31.3. Fagiolini surgelati
Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati,
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti,
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
-l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
-la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Inoltre devono essere:
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati,
-sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti
- sono esclusi fagiolini affetti da Colletricum lindemunthianum
- diametro massimo: fini 9 mm.

31.4. Piselli surgelati
Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;

-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Inoltre:
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo: fini mm. 8-8,5.

31.5. Legumi misti surgelati per minestrone
Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati,
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;

-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
-l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
Inoltre i vari ingredienti devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà

31.6. Bietole surgelate
Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;

-non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
-l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

31.7. Spinaci surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
-non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
-l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

31.8. Carote surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
-non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
-l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

31.9. Cuori di carciofo surgelati
Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
-l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

31.10. Verdure miste surgelate per minestrone
Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti né altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
-l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

32. Carni sottovuoto – caratteristiche
Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.
Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra , deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.
I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia
uno scarto massimo del 6-7%.
La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come
definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16./09/1986.
Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92.
-I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato,
per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al

momento dell'utilizzo.

33. Carni fresche refrigerate

33.1. Bovino adulto fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e

del D.Lgs. 286/94 e successive modificazioni presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;

-deve provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato e macellato in Italia. o C.E.E (eliminare) e da stabilimenti riconosciuti CEE;

-deve essere specificata la provenienza;

- devono essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;

-deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido,

ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

- Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n° 4 3 febbraio 1961;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni dei D.P.R.n° 327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i –1° ed i +7°C.

- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0° e +4°C.

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

- Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione Conal) Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n° 171 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche, come legge n° 53/77 e legge 44/83.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come

definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg.

CEE 1026/91.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali. I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

33.2. Cosce, sottocosce e petti di pollo freschi refrigerati

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato e macellato in Italia e da stabilimenti di riconosciuti CEE;
-devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra –1°C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80;
- devono appartenere alla Classe A secondo il Reg, CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
-non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche:
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
-la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
-le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
-devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica CONAL).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

33.3. Polli a busto freschi refrigerati

Caratteristiche:

-polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A (Reg.CEE 1906/90 e agg.), di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;

- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- le frattaglie pulite e lavate vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- la macellazione deve essere recente non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;

-il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve avere residui di antibiotici; -la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;

-la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensidella legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1962, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- devono provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato e macellato in Italia e da stabilimenti riconosciuti CEE;

-devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica CONAL).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

33.4. Tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato e macellato in Italia e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;

-le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;

- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra –1°C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80);

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

-non devono aver subito azione di sostanze estrogene; -deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica CONAL).

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A (Reg. CEE 1906/90);

-non deve essere stato trattato con antibiotici;

- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, color rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;

- l'animale deve essere stato allevato a terra.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come
definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

33.5. Cosce, sottocosce, petto di tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensidella legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
-devono provenire da allevamenti nazionali, deve essere nato, allevato e macellato in Italia e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
-le carcasse o le confezioni devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra –1°C e +4°C (D.P.R. 403/82 e D.P.R. 327/80);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
-non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbiologica CONAL).

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
-la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
-le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Fesa di tacchino: maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; peso circa 5 Kg; completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

34. Latte UHT

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.
Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.
Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.n.109/92.

La confezione di latte aperta non va tenuta in frigorifero per più di 2 giorni, entro i quali il latte deve essere consumato.
Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +4 °C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4 °C per un tempo massimo di 4 giorni.
Il latte UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione
deve essere mantenuto in frigorifero.
Il latte UHT deve avere, al momento dell'uso, almeno 1 mese di conservabilità.

35. Yogurt intero

Il prodotto deve possedere le caratteristiche previste dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n° 994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.
Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.n°109/92.
Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura fra
0°C e +4°C, D.P.R. n° 327/80 artt.47, 52.
Si richiede l'utilizzo di confezioni monodose sigillate da g 125.
Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

36. Yogurt magro

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n°994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.
Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.109/92.
Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra
0°C e +4°C, D.P.R. n°327/80 artt.47, 52.
Si richiede l'utilizzo di confezioni monodose sigillate da g 125.
Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

37. Yogurt alla frutta

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n°994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.
Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.109/92.
Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra
0°C e +4°C, D.P.R. n°327/80 artt.47, 52.
Si richiede l'utilizzo di confezioni monodose sigillate da g 125.
Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

38. Budino

Condizioni generali:
- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.327/80 e D.L. 109/92;
-non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Si richiede l'utilizzo di confezioni monodose sigillate da g 125.
Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

39. Uova pastorizzate
I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993, n.65.
Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.
I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.
Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4°C.
L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

40. Formaggi Stagionati
I formaggi stagionati devono essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/1953, della Legge n. 125 del 10/4/1954 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi", e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando, quando esiste, il prodotto tutelato in commercio, il formaggio DOP. Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

Freschi
I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che in particolari condizioni potrebbe facilitare la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0 °C e 4 °C). Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.
Il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna. È preferibile richiedere forniture in confezioni monoporzioni che abbiano al momento della consegna una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza.

Di seguito si elencano i formaggi (stagionati e freschi) previsti nei menù di somministrazione. Nel caso di formaggi a denominazione di origine protetta (verificare quali sono a denominazione di origine protetta), le

relative caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme o devono essere equivalenti.
Si richiede che i tagli di formaggio, che consentano tale tipologia di trattamento, siano acquisti di confezionati sottovuoto.

Asiago o equivalente
Oltre a quanto sopra esposto, I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n°2033 del 1925 e successive modifiche.
Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne.
Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92.
Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei: i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e +4°C, D.P.R n°327/80 artt.47 e 52.

Grana padano o equivalente Caratteristiche:
- formaggio a denominazione d'origine, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;
- il grasso minimo deve essere del 32% sulla S.S.;

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residua;
-deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5. Confezione:
forma
intera 1/2
forma
¼ di forma
le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 30 aprile 1962 , al D.P.R. 327 26 marzo 1980,
al D.P.R. n.777 23 agosto 1982 e dal D.L. 109/92

Per quanto riguarda il formaggio da aggiungere ai primi piatti (grana Padano di media stagionatura), deve essere grattugiato in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo

Fontina o
equivalente
Caratteristiche
:
-prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. La denominazione Fontina

è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Belpaese o equivalente
Caratteristiche:
-prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
-devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Emmenthal o equivalente
Caratteristiche:
-prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
-devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;

- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
-deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n°1099 del 13 novembre 1953.

Caciotta mista Caratteristiche:
-prodotta da latte vaccino e latte di pecora;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Caciocavallo Caratteristiche:
-prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura Si ricorda che la denominazione Caciocavallo è riservata ai prodotti indicati dal D.P.R. n°129 del 30 ottobre 1955.

Mozzarella/fiordilatte Caratteristiche:
-prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella contaminazione microbica CONAL);
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidemento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n° 98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere indicato il termine minimo di conservazione come da D.L.109/92.

Stracchino Caratteristiche:
-prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
-devono essere vendute in confezioni sigillate
- devono presentare buone caratteristiche microbiche Crescenza Caratteristiche:
-prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

-devono essere venduta in confezioni sigillate
- devono presentare buone caratteristiche microbiche

Taleggio Caratteristiche: prodotti da puro latte vaccino fresco il grasso minimo sulla S.S. deve essere del 48%, D.M., 29 dicembre 1973 devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa. La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nel
D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955

Robiola Caratteristiche: prodotti da puro latte vaccino fresco il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973 devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

Italico
Caratteristiche
:
prodotti da puro latte vaccino fresco
il grasso minimo sulla S.S. deve essere del 50%, D.M. 29 dicembre 1973
devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

Ricotta vaccina Caratteristiche: deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, solamente con latte di vacca pastorizzato non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese altre.

Spalmabile tipo Delissy o equivalente
Caratteristiche:
-prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle

- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
-devono essere vendute in confezioni sigillate
- devono presentare buone caratteristiche microbiche

41. Prosciutto

41.1. Prosciutto crudo Parma (o equivalente) disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990, n°26, e dal D.M.15/02/1993, n° 253, relativi alla tutela della denominazione d'origine.

Deve essere di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse. La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosiutto con peso fra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

La forma ed il peso dei tranci può essere variabile.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990. N° 26.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

È ammessa la presenza di rari cristalli di tiroxina.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

41.2. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati

Deve essere conforme al D.L.537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M.21 marzo 1973, deve essere

munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92. Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido
-la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- l'aroma deve essere dolce "di nocciola" non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti -gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 29 dicembre 1964 e successive modificazioni
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 62/66%
-i grassi devono essere il 6/10%.

42. Vegetali secchi

42.1. Lenticchie

CARATTERISTICHE MINIME I legumi secchi devono essere:

-puliti
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
-privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

42.2. Fave

I legumi secchi devono essere:

-puliti

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)

-privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio

- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

42.3. Ceci

CARATTERISTICHE MINIME I legumi secchi devono essere:

-puliti

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)

-privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio

- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

42.4. Fagioli borlotti
CARATTERISTICHE MINIME I legumi secchi devono essere:
-puliti
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)

-privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

42.5. Fagioli cannellini

CARATTERISTICHE MINIME I legumi secchi devono essere:

-puliti

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)

-privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio

- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

42.6. Miscela legumi

CARATTERISTICHE MINIME I legumi secchi devono essere:
-puliti
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti d i pietrisco, frammenti di steli ecc.)
-privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92.

43. Gelati

CARATTERISTICHE GENERALI Dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge n°283 30/4/62 ed alle modifiche ad essa apportate. I gelati devono essere:
- trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980 n°327;
- Con carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978;
- preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti,aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M.6 marzo 1975 e successive modificazioni;
- oltre alle disposizioni del D.M. 6/3/75, per la fabbricazione dei gelati possono essere impiegate le materie prime elencate nella G.UE. del 11.10.70;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92;

- la data di scadenza deve essere obbligatoriamente segnalata;
-inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di colore)
Si richiede che il prodotto utilizzato abbia almeno ancora 90 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

44. Sale fino o grosso marino

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
Il sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina. Il Sale fino iodurato deve essere conforme al D.M. n.255/90.
L'etichettatura, secondo il D.M.109/92, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".
Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Deve essere consegnato in bustine da circa 3 g. l'uno.

45. Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139 del 31 marzo 1980.
Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n° 139:

- denominazione;
-peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

46. Prodotti ortofrutticoli freschi

46.1. Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli

Gli imballaggi devono 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'imballaggio deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi 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'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

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

In ogni imballaggio 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 "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista;
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 imballaggi stessi.

46.2. Indicazioni generali

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. Le verdure in genere devono essere:

□• di recente raccolta;

□• sane;

□• asciutte, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;

□• al giusto grado di maturazione.

46.3. Tipologie di vegetali

46.3.1. Finocchi

CARATTERISTICHE MINIME I finocchi devono essere:
-sani
-interi
- privi di umidità esterna
-privi di attacchi parassitari
- privi di danno da sfregamento e marciume. CATEGORIA

Devono essere:
- con radici asportate con un taglio netto alla base
-di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

TOLLERANZE DI QUALITÀ
Il 10% in peso non corrispondenti alle caratteristiche della categoria

CALIBRAZIONE
Diametro minimo 60 mm.

46.3.2. Sedano

CARATTERISTICHE MINIME I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:
-essere di buona qualità
- avere forma regolare
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali
-avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

TOLLERANZE DI QUALITÀ
Il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

46.3.3. Cipolle e aglio

CARATTERISTICHE MINIME Cipolle ed aglio devono avere le seguenti caratteristiche:
-essere di buona qualità
-essere interi, sani e puliti
- essere esenti da malattie
- i bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi
-i bulbi dovranno essere radicali, privi di stelo

TOLLERANZE DI QUALITÀ Il 10% in numero di cipolle ed agli non rispondenti alle caratteristiche della categoria. Non devono essere trattati con antigermoglianti (raggi gamma).

46.3.4. Ortaggi a foglia: Insalate categoria I

CARATTERISTICHE MINIME I cespi devono essere:
-interi

- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria)
-freschi
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari
-turgidi
-non prefioriti
- privi di umidità esterna anormale
-privi di odore o sapore estranei I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE
Le insalate di questa categoria devono essere:
- ben formate
-consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro)
-non aperte -esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.
Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.
Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

46.3.5. Pomodori categoria I
CARATTERISTICHE MINIME I pomodori devono essere: -interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiale e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anormali.
CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Rispetto ai frutti classificati nella categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.

46.3.6. Zucchine categoria I
CARATTERISTICHE MINIME Le zucchine devono essere:
- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;

-di aspetto fresco;
-consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo
-esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
-esenti da cavità;
-esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
-prive di odore e/o sapore estranei. Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:
-il trasporto e le operazioni connesse;
-l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. CATEGORIE E TOLLERANZE
Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la caratteristica della varietà. Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità
la conservazione e la presentazione del prodotto:
- lievi difetti di forma;
-lievi difetti di colorazione;
-lievi difetti cicatrizzati della buccia. Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri.

46.3.7. Patate
Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:
-morfologia uniforme con peso minimo di 60 g. per ogni tubero e uno massimo di 270 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle).
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole patate debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti. -non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari.
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco.
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura. Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignee), mentre il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

47 FRUTTA
47.1. Mele categoria I
CARATTERISTICHE MINIME Le mele devono essere: intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo; pulite, cioè prive di ogni impurità e in

particolare senza residui visibili di antiparassitari; non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; prive di odori e sapori anormali. I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.
CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della qualità EXTRA sono ammesse leggerissime alterazioni della buccia. Per la categoria I, sono ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.
TOLLERANZE a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II, un 25% in numero o in peso di frutti privi di peduncolo, purchè la buccia nella cavità peduncolare non sia deteriorata. b) Di calibro: il 10% in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.
CRITERI DI COLORAZIONE Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi: Gruppo A – Varietà rosse Categoria "I": almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa. VARIETÀ: Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking. Gruppo B – Varietà di colorazione rossa mista. Categoria "I": almeno 1/3 della superficie del frutto a colorazione rossa.
VARIETÀ: Delicious comune, Jonathan.
Gruppo C – Varietà striate, leggermente
colorate.
Categoria "I": almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata.
Gruppo D – Altre varietà.
CRITERI DI RUGGINOSITÀ RELATIVI ALLE MELE
Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se
è conforme all'aspetto varietale tipico.
Elenco limitativo.Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grige, Yellow Newtown. Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti. CULTIVAR RICHIESTE
GOLDEN DELICIOUS, RED DELICIOUS, STARKING DELICIOUS, STARKRIMSON, STAYMAN RED, JONAGOLD, ROSA DI CALDARA.
Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.
Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm2 a 7 Kg/cm2.

47.2. Pere categoria I

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE Le pere devono essere: -intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali. I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia quando ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole od ai trattamenti, leggera traccia di attacco d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Le pere non devono essere grumose. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare i centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura , che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.

TOLLERANZE a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso, di pere con le caratteristiche della categoria II; b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. CALIBRAZIONE Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue: I Varietà a frutto grosso mm. 55 Altre varietà mm. 50

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata dal 10 giugno al 31 luglio, precisamente per le seguenti varietà: André Desportes, Butirra precoce Morettini, Coscia Gentile, Gentile Bianca di Firenze, Gentilona, Giardina, Preoce di Trevoux, Butirra Giffard, Moscatella, Precoce di Altedo, Spadoncina, San Giovanni e similari. Questo elenco è un elenco parziale.

Cultivar richieste: Butirra William Abate Fetel Kaiser Confernce Passacrassana Decana del Comizio RSR (residuo secco rifrattometrico) – misurato con refrattometro, deve presentare valore minimo dal 10% al 12%.

47.3. Pesche categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le pesche devono essere:

-intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti, sulla buccia,

di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione fino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura e quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e un grado di

maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria Extra sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

TOLLERANZE

a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso o numero, di pesche con le caratteristiche della categoria II.

b) Di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.

CALIBRAZIONE

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è di 56 mm. di diametro e 17,5 (circonferenza). Il calibro D è ammesso all'inizio della commercializzazione, fino al 30 giugno.

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

CULTIVAR RICHIESTE: Springtime, Cardinal, Dixired, Red haven.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche. NETTARINE

CULTIVAR RICHIESTE: Early Sungrad, Fantasia.

47.4. Albicocche categoria I

CARATTERISTICHE MINIME I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari;
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali. I frutti devono essere raccolti a mano e quando hanno raggiunto il grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE Le albicocche di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. È ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura. a) Di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II; b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm. al calibro indicato. CALIBRAZIONE Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grandezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I, facoltativa per la categoria II. Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 35 mm. Di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro. Per la categoria I e, anche per la categoria II, il calibro minimo è fissato a 30 mm. di diametro.

CULTIVAR RICHIESTE Precoce d'Imola Reale d'Imola Tonda di Castiglione Boccuccia.

47.5. Susine (susine) categoria I

CARATTERISTICHE MINIME Le susine devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia, purché non compromettano l'aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali. I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente; il grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto sino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di

colorazione e di forma e il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purché il suo distacco non abbia provocato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del

frutto – quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm di lunghezza.

TOLLERANZE

a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

Cat. I

Varietà a grossi frutti 35 millimetri.

Altre varietà 28 millimetri.

Mirabelle, Damson e susine Dro 20 millimetri.

Per la Cat. "Extra" la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.

CULTIVAR RICHIESTE

Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.

R.S.R. (Residuo Secco Refrattometrico) : misurato per mezzo del refrattometro, deve presentare valori minimi del 15%.

47.6. Arance categoria I

CARATTERISTICHE MINIME Le arance devono essere: intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti dal gelo; pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari; prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati); prive di odori e sapori anormali. È ammessa tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.). i frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve esser tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche dalla varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo: Thompson Navel e Tarocco: 30% Washington Navel: 33% Altre varietà: 35%.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE Le arance classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione ndei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; un lieve difetto di forma; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc.. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti ecc.

TOLLERANZE Di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II, e un 5% massimo in numero o in peso di frutti sprovvisti di calice; di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il diametro minimo è fissato a 50 mm. COLORAZIONE La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta. RSR (residuo seco refrattometrico). Valore minimo 10% - Acidità in ac. Citrico minimo 5 g./l. Rapporto RSR/Acidità > 6%.

CULTIVAR RICHIESTE Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

47.7. Limoni categoria I

CARATTERISTICHE MINIME I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile ecc.). -i frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

- limoni verdelli e limoni primofiore: 20%
- limoni: 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezo di una pressa a mano. CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE I limoni classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, ruginosità ecc.; lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti ecc.

TOLLERANZE a) Di qualità: in ciascuno imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II; b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

CALIBRAZIONE I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria Extra, I e II.

COLORAZIONE La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "Verdelli" possono avere una colorazione verde, purchè non sia scura.

CULTIVAR RICHIESTE Sicilia e Campania. Acidità:>57g/l misurati in acido citrico.

47.8. Mandarini categoria I

CARATTERISTICHE MINIME I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo. I mandarini devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:
- Mandarini comuni, Wilking, Tangerini: 33%
- Satsuma e Monreal: 40%
- Clementine: 40% Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE I mandarini classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc.

TOLLERANZE a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II. b) Di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

CALIBRAZIONE I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e 35 mm per Clementine e Monreal. COLORAZIONE La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto. CULTIVAR RICHIESTE Paternò – Campania Acidità:> 5g/l misurati in acido citrico.

47.9. Clementine categoria I
CARATTERISTICHE MINIME
I frutti devono essere:
interi;
sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovuti al gelo;
puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
privi di odore e sapore estranei;
privi di umidità esterna anormale.
I frutti potranno essere sottoposti allo “sverdimento”. Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli
altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.
CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE
I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà,
tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. CALIBRAZIONE
La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell’asse del frutto.
Sono esclusi i frutti per i quali i diametri sono inferiori ai seguenti minimi: 35 millimetri.
COLORAZIONE
La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto. Acidità:

47.10. Banane

I frutti devono essere sani, puliti, avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera, senza ammaccature, senza attacchi fungini o parassitari.

la polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

TOLLERANZE

Di qualità il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria;

di calibro: il 10% non ris pondenti ai requisiti di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.

CALIBRAZIONE:

il calibro è determinato dalla lunghezza del frutto, in cm e misurata lungo la faccia convessa, e dal diametro. La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 e 27 mm.

47.11. Actinidie (Kiwi)

I frutti devono presentarsi puliti, sani, interi, ben formati, privi di parassiti, odore e sapore anormali; la buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o
da virus.

Per la I Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione, un difetto superficiale della buccia,
purchè non superi 1 cm2, un piccolo "segno di Hayward" (una linea longitudinale senza protuberanze).

TOLLERANZE

Di qualità: il 10% in numero od in peso di Kiwi non rispondenti alle caratteristiche di categoria di calibro: il 10% in numero od in peso non ris pondenti al peso minimo o/e al calibro minimo. CALIBRAZIONE

È determinata dal peso dei frutti.

Cat. I: peso minimo 70 g.

La differenza di peso tra il frutto più grande e quello più piccolo non deve superare:

15 g per i frutti di peso inferiore a 85 g

20 g per i frutti di peso di 85-120 g

30 g per i frutti di peso 120 g e più.

47.12. Kaki

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o
da virus.

47.13. Anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o
da virus.

48. Prodotti biologici

In base al regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e al Decr. L.vo 17/3/95 n°220, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari. Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici

Allegato E

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica



Direzione Sanitaria

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Sommario

Introduzione pag. 3

Il Capitolato speciale d'Appalto.....pag. 4 Le Tabelle dietetiche.....pag. 18 Le diete etico – religiose.....pag. 31 *Le ricette sono pubblicate sulla stessa pagina del sito di ATS Insubria in file allegato*

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

INTRODUZIONE

L'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale; una corretta alimentazione è fondamentale per mantenere buone condizioni di salute. I bambini in età prescolare e scolare sono i soggetti più esposti ai potenziali rischi provocati da un'alimentazione quantitativamente e qualitativamente non adeguata.

L'educazione alimentare rappresenta uno strumento utile per ottenere comportamenti alimentari corretti ed indurre scelte alimentari consapevoli, soprattutto se le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia. In quest' ottica, il pasto consumato a scuola, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini e rappresenta anche un'opportunità educativa. La ristorazione scolastica, infatti, si presta ad interventi di tipo preventivo ed educativo oltre che nutrizionale.

ATS Insubria, recependo le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", emanate nel 2010 dal Ministero della Salute, ha predisposto uno strumento che permette ad ogni Scuola o Comune la strutturazione di un menù adeguato sul piano nutrizionale, capace di tenere conto delle disponibilità, sia in termini di attrezzature che di gestione, e di un capitolato d'appalto che preveda i requisiti minimi per fornire un servizio di ristorazione qualitativamente idoneo. Il documento, rivolto a tutti gli operatori della refezione scolastica, nasce dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Le "Linee di indirizzo" sottolineano l'importanza della qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo fermi i principi di sicurezza alimentare e valorizzando la realizzazione di una ristorazione coerente con le tradizioni locali.

Il pasto consumato nella mensa scolastica è un'occasione di educazione al gusto, con la possibilità di nuove esperienze gustative per un'alimentazione arricchita sul versante nutrizionale e sensoriale. A tal fine è opportuno che gli interventi di educazione alimentare coinvolgano gli insegnanti, gli addetti al servizio, i genitori e i ragazzi, facendo sì che la ristorazione scolastica diventi uno strumento di promozione dei corretti stili di vita.

Il capitolato speciale d'appalto

CRITERI PER LA DEFINIZIONE DEL CAPITOLATO.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica, per essere efficiente deve rispondere a criteri **qualità, salubrità** e **gradimento** che devono essere definiti mediante la formulazione di un Capitolato d'appalto che rappresenta il documento nel quale devono essere chiaramente espressi i vincoli contrattuali tra l'azienda che fornisce il servizio e l'ente committente (scuole).

Il capitolato deve essere definito:

- per i **Comuni** e **Scuole paritarie** che gestiscono il servizio con proprio personale interno e che, quindi, acquistano solamente le forniture alimentari;
- per gli **enti** o **strutture** che affidano il servizio parzialmente o completamente all'azienda esterna.

Il capitolato deve:

1- riportare i criteri ispirati alla promozione della salute e ad esigenze sociali;
2- presentare requisiti misurabili nell'ambito di qualità, economicità, efficacia, trasparenza, correttezza.

Gli impegni dell'amministrazione devono essere chiari e trasparenti e devono poter essere misurati mediante verifiche ispettive periodiche sia nel caso della gestione diretta che in quella indiretta.

Tra gli standard di servizio devono essere chiaramente espresse anche le modifiche dietetiche apportate per motivi etico-religiosi e sanitari (allergie/intolleranze) che devono essere dichiarate a tutti gli utenti, agli uffici di controllo e alla commissione mensa, mediante l'impiego di una **carta del servizio.**

Il Capitolato deve rappresentare un'occasione per definire non solo i **requisiti igienico-nutrizionali** degli alimenti e del servizio, ma deve anche poter impostare una **politica di educazione alimentare** perseguendo gli obbiettivi della salute collettiva e della **salvaguardia dell'ambiente.**

L'affidamento del servizio di ristorazione deve essere effettuato in conformità alle disposizioni di cui al **DPCM 18 novembre 2005 (Codice dei contratti pubblici) e al D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.**

La valutazione della qualità dell'offerta in sede di gara d'appalto, ha come riferimento una serie punti sui quali deve essere posta particolare attenzione:

- alimenti a filiera corta, alimenti che comunemente vengono definiti a "Km 0", che siano quindi preferibilmente locali e che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di giungere sulla tavola. Per incrementare l'impiego di tali prodotti, in sede di gara d'appalto vengono attribuiti punteggi differenti in base alla provenienza dei prodotti stessi. Ovviamente, l'impiego di prodotti ortofrutticoli freschi deve essere strettamente in relazione con i criteri di coerenza della stesura del menù;
- tempi di trasporto di alimenti e pasti, dando maggior rilievo a un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Risulta utile definire un requisito di massima per i pasti a legame caldo;
- l' organizzazione del servizio con particolare riferimento ad aspetti specifici come per la preparazione e distribuzione delle diete speciali, porzionature, ecc.;
- somministrazione di uno spuntino a metà mattinata e durante il pomeriggio (frutta anche IV gamma);
- alimenti DOP, STG, IGP e altre connotazioni locali;
- impiego di prodotti a ridotto impatto ambientale (sia alimentari che non, come i prodotti per la pulizia e la sanificazione);
- prodotti del mercato equo e solidale;
- prodotti biologici.

Non da ultimo assumono rilevanza anche:

- le forniture delle attrezzature da cucina;
- l' insonorizzazione dei refettori;
- la manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature e locali;
- la sostituzione di arredi ed attrezzature;
- la ristrutturazione dei locali entro definiti limiti di tempo;
- la formazione del personale e sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute;
- il monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non riutilizzati;
- il recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati;
- il monitoraggio costante della soddisfazione dell'utenza.

I titoli principali da trattare nel Capitolato sono:

1. **Oggetto dell'appalto**

Definizione delle prestazioni e delle forniture richieste e il modello operativo del servizio desiderato nonché, la tipologia di servizio, le attività appaltate, l'impiego di cucine proprie o di terzi, la distribuzione di pasti preparati in loco o in centri di cottura. Qualora sia possibile, è da preferire la preparazione di pasti in loco; è fondamentale ridurre al minimo l'intervallo tra preparazione e distribuzione. Il modello operativo richiesto deve essere individuato anche in relazione alla popolazione a cui è rivolto, definendo la dimensione numerica degli utenti, le fasce di età, le necessità fisiologiche, patologiche, etico-religiose, le eventuali disabilità. Non da ultimo devono essere definite anche tutte le prestazioni inerenti alla progettazione, all'esecuzione di lavori, alla manutenzione preventiva e correttiva.

2. **Menù**

I menù di base, le diete speciali, e le relative ricette e grammature redatte da personale professionalmente qualificato, devono essere presenti nel Capitolato. Devono essere definiti sia la merceologia dei prodotti impiegati, che il modello organizzativo del servizio che si intende effettuare. Nel caso di diete speciali, la loro produzione, deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di specifico documento che deve essere allegato.

Il menù stabilito deve:

- essere sottoposto a verifica di conformità, giornalmente, in modo tale da garantire lo standard di qualità. Eventuali modifiche dello stesso devono essere prontamente comunicate, motivate e accettate dal committente;
- rispondere a caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale;
- essere esposto pubblicamente;
- essere preparato su almeno 4 settimane, al fine di evitare ripetizioni e deve essere distinto in estate – inverno in modo tale da prediligere l'impiego di prodotti stagionali;
- presentare, per le 4 formulazioni settimanali, primi piatti costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati secondo le ricette della tradizione spesso associati a verdure, ortaggi, legumi per garantire la varietà di sapori e di elementi nutrizionali;

- presentare secondi piatti costituiti da carni bianche, rosse, pesci, salumi, uova, formaggi, legumi con preparazioni e quantitativi idonei alle fasce di età corrispondenti. Ciascun piatto deve prevedere un contorno di verdure (patate non più di una volta a settimana e inserite in un pasto povero di carboidrati);
- prevedere l'impiego di pane non addizionato di grassi, con un quantitativo di sale ridotto;
- includere il consumo di frutta di stagione, di almeno tre tipologie differenti, a rotazione nell'arco della settimana, eventualmente già pronta al consumo (IV gamma);
- specificare l'impiego di olio extravergine di oliva come condimento sia a crudo che a cotto e l'uso di burro soltanto per preparazioni tradizionali (risotti, besciamella);
- prevedere un ridotto impiego di sale e qualora previsto deve essere rigorosamente iodato.
- Prevedere uno spuntino di metà mattinata costituito da un frutto, in quantitativi differenziati per le varie fasce di età.

In occasione di visite di istruzione, deve essere previsto un "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata, contenente il necessario per un pasto completo e privo di alimenti in scatola.

E' possibile prevedere in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, un menù alternativo con alimenti tradizionalmente impiegati in quella occasione (Natale, Pasqua, ecc..).

Devono essere formulati anche menù per particolari esigenze etico religiose, per le quali è sufficiente una semplice richiesta dei genitori. In queste Linee guida sono presenti le indicazioni per le diete etico religiose.

Deve essere sempre previsto un menù per casi di emergenza, dovuti a problematiche di varia natura (meteorologica, logistica, disservizi occasionali, motivi logistici, ecc.). Può essere previsto in ogni scuola, il mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia, che devono essere idoneamente conservati e periodicamente sostituiti, sempre dopo comunicazione al committente del servizio.

3. Prodotti alimentari

Tutti i prodotti che vengono impiegati nel servizio ristorazione, devono essere conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria. Ogni alimento, che si vuole utilizzare, deve essere individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, agli ingredienti, alla conservabilità, allo

stato di conservazione, alla shelf-life, al confezionamento, all'imballaggio, alla filiera, alla sensorialità. Chi gestisce il servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti mediante l'impiego di schede tecniche di prodotto. Solo i prodotti definiti idonei dal committente troveranno impiego nel servizio. Ogni modifica apportata alla fornitura di prodotti alimentari, deve essere preventivamente comunicata al committente del servizio che valuterà la congruità delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego. Il committente, ha la facoltà di richiedere i certificati per ciascun prodotto in modo da verificare la qualità dichiarata e prevista dal contratto, nonché segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato. Devono essere fatti periodici campionamenti delle materie prime al fine di garantirne la qualità in ogni fase della lavorazione.

L'azienda appaltatrice ha l'obbligo, di selezionare e verificare l'ottemperanza dei fornitori delle materie prime a criteri oggettivi ben definiti, sia in termini di affidabilità, sia in termini di costanza nel rapporto qualità/prezzo dei prodotti offerti.

Proprio per tale motivo viene richiesta un relazione tecnica riportante, in modo sintetico, le caratteristiche di produzione, l'organizzazione aziendale, con particolare attenzione ai passaggi di acquisizione prodotto-mantenimento-distribuzione-consegna.

Non da ultimo, deve essere definita la vita residua della merce, che deve essere garantita contrattualmente. Indicativamente, in fase di approvvigionamento, potrebbe essere richiesta per i prodotti una vita residua del termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

4. Personale

L'esecuzione del contratto, deve essere affidata a personale alle dipendenze della ditta o all'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato dal committente.

Su tali contratti il committente vigila per verificare l'ottemperanza alle norme vigenti. Il responsabile operativo del contratto deve essere una persona professionale, con esperienza adeguata e con deleghe aziendali evidenti.

Relativamente al personale addetto alla produzione e alla distribuzione dei pasti, il capitolato deve prevedere indici misurabili e verificabili, che esprimano il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai commensali da servire, ed alle superfici da riordinare. E' bene che tali indici siano già espressi in capitolato dal committente, se questi è in grado di definirli su esperienze già consolidate. In caso contrario, gli indici di produttività,

attraverso i quali va costituito l’organico dedicato, possono essere proposti dalle ditte in sede

di offerta e costituire un ulteriore elemento di valutazione, se richiesti nel bando o nella lettera di invito. Risulta quindi opportuno che il committente, con analoga modalità, richieda una formazione di base ed un aggiornamento continuo in relazione alla situazione organizzativa ed alla tipologia di utenza del servizio da prestare.

5. Igiene

Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente. Vengono inclusi gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Il piano di autocontrollo, deve definire le modalità e le periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti, e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

6. Trasporto e distribuzione dei pasti

Il piano di trasporto dei pasti, viene elaborato e gestito dal gestore del servizio e deve essere rispettato ed eventualmente rivisto al fine di migliorarlo.

Ogni trasporto verso le sedi di somministrazione dei pasti deve essere effettuato riducendo il più possibile i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

Per il trasporto dei pasti devono essere impiegati materiali isotermici o termici idonei, ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il corretto mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali delle pietanze. Anche i mezzi adibiti al trasporto devono essere conformi alle norme vigenti.

E' obbligatorio, prevedere alla manutenzione e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale da evitare episodi di insudiciamento e contaminazione degli alimenti durante il trasporto.

I pasti possono essere trasportati in mono o pluri-porzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione degli alimenti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente.

E' importante inoltre, rispettare le norme circa il dimensionamento del refettorio e lo spazio a disposizione per ogni bambino, nonché l'adeguatezza delle strutture per il mantenimento della temperatura (carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).

7. Valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica

Il committente deve prevedere una valutazione della conformità attraverso requisiti oggettivi e misurabili.

Il sistema di valutazione deve essere in grado di individuare errori, non conformità, inefficienze e responsabilità sino ad arrivare all'individuazione e alle eliminazione delle cause.

8. Valutazione e gestione di eccedenze della produzione di ed avanzi, riduzione rifiuti

Nelle realtà scolastiche dovrebbe essere valutata l'esistenza di eccedenze e/o di avanzi alimentari ricercandone le cause, al fine di perseguire obbiettivi di riduzione e riutilizzo. Proprio a tal fine possono essere messe in atto iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà in cui le scuole siano coinvolte.

Molta attenzione deve essere anche posta sullo smaltimento dei rifiuti diversi dagli alimenti (confezioni, imballaggi, stoviglie, posate, ecc..).

9. Penali

Tale capitolo, dovrà prevedere delle penali adeguate, in seguito alla mancata fornitura, totale o parziale del pasto e dei suoi componenti e per ogni difformità quantitativa/qualitativa rispetto al capitolato.

Occorre dunque, definire con chiarezza, le penalità previste nonché le modalità e i criteri per la loro applicazione.

E' opportuno prevedere L'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica secondo un capitolato con requisiti oggettivi e misurabili, deve prevedere una loro valutazione di conformità, in modo continuo e constante, da parte del committente nei confronti della ditta appaltatrice. I capitolati per la fornitura di materie prime alimentari e i servizi nelle mense

scolastiche, non devono prevedere clausole di tipo merceologico ma anche inserire precisi requisiti di prodotto e di processo e relativi criteri valutativi.

Il sistema deve essere in grado di individuare errori, inefficienze, non conformità e responsabilità, effettuare un'accurata analisi degli errori e delle azioni correttive adottate, sino ad arrivare all'eliminazione delle cause.

È opportuno prevedere:

- specifiche e proporzionate applicazioni di penali per gli aspetti del capitolato che si intendono salvaguardare, indicando l'importo della sanzione da pagare e lo standard qualitativo e/o quantitativo il cui mancato rispetto porta a sanzione;
- graduale applicazione delle penali secondo un meccanismo di progressione che consenta un semplice richiamo per violazioni lievi e penalità crescenti fino alla risoluzione del contratto, in caso di rientrate inadempienze e/o responsabilità,
  diretta in eventi di grave entità, nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

TABELLA (*) PER L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DELLE RELATIVE ATTIVITA'.

Il committente sceglie il servizio che intende appaltare e, in base alla scelta effettuata, trova nella prima colonna le attività da richiedere per garantire il servizio. Alcune attività sono opzionali, pertanto vengono indicate come facoltative (F).

Produzione dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Lavaggio delle stoviglie	F

Somministrazione dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Pulizia e sanificazione ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione pasti	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e somministrazione dei pasti.

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F

Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell’utenza	F

Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e trasporto dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell' utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna dei pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell' utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti con progettazione del menù

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell' utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Fornitura prodotti alimentari e non alimentari.

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell' utenza	F
Confezionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	F
Trasporto e consegna di prodotti alimentari e non alimentari	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

*Elaborata da Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI)

Le tabelle dietetiche

LA SANA ALIMENTAZIONE

Le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (consultabili sul sito Internet www.inran.it) ribadiscono la necessità di incoraggiare i bambini e i ragazzi al consumo di un'ampia varietà di alimenti che assicurino il corretto apporto di proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, e vitamine.

Sono state identificate delle **indicazioni fondamentali**, a fronte di quelli che sono gli errori maggiormente diffusi:

1. consumare una prima colazione adeguata e nutriente.
2. suddividere opportunamente l'alimentazione nel corso della giornata:

- colazione: che deve coprire il 15% delle calorie giornaliere, deve essere costituita da alimenti ricchi di nutrienti e di facile consumo come latte, yogurt, fette biscottate, miele, spremute, o frutta fresca, marmellata, ecc.
- spuntino: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
- pranzo costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana
- merenda: costituisce il 5%-10% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.

Gli alimenti utilizzati sono:

- *LATTE INTERO CON EVENTUALE AGGIUNTA D'ORZO*
- *YOGURT NATURALE E/O ALLA FRUTTA SENZA ADDITIVI*
- *GELATO ALLA FRUTTA*
- *TÈ DETEINATO SENZA ZUCCHERO CON BISCOTTI SECCHI*
- *MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA*
- *FRUTTA COTTA*
- *SPREMUTA D'ARANCIA*
- *TORTA ALLO YOGURT NON CONFEZIONATA*
- *PANE E MARMELLATA*
- *PANE FRESCO A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1,7%)*
- *POP CORN OCCASIONALMENTE SENZA SALE E BURRO.*

- cena: rappresenta un momento di riequilibrio nutrizionale della iornata alimentare e deve coprire il 30%-35% dell'apporto calorico quotidiano; è composta da alimenti differenti rispetto a quelli consumati durante il pranzo, sono da preferire piatti liquidi come, passati di verdure e minestroni se a pranzo si è consumata pasta asciutta; anche a cena si consiglia di consumare il secondo piatto accompagnato d verdura, e la frutta.

Fabbisogni in energia e in nutrienti

Nell'elaborazione della tabella dietetica per la scuola dell'obbligo si è fatto riferimento a:

- "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione ITALIANA" (S. I. N. U.) – quarta revisione 2012) LARN, da cui sono stati estrapolati i range relativi alle diverse classi di età.
- "Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana" (revisione 2003) per quanto riguarda le indicazioni di massima circa le porzioni.
- "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" - maggio 2010

Sistema Socio Sanitario

Regione Lombardia

ATS Insubria

Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti a PRANZO per le varie fasce di età

	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Energia (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	582	767	1013
Proteine g (8-12% del pasto)	12-18	15-23	20-30
Grassi g (30-35% del pasto)	19-23	26-30	34-39
Grassi saturi g (<10%)	<6	<9	<11
Carboidrati g (50-55% del pasto)	78-85	102-112	135-148
Carboidrati semplici g (<15%)	<23	<30	<40
Ferro mg	5	6	9
Calcio mg	280	350	420
Fibra g	5	6	7,5

L'apporto calorico è da intendersi come media.

Il pasto sarà composto da:

Primo piatto
Secondo piatto
(eventualmente un piatto unico)
Contorno
Olio extravergine di oliva
Pane
Frutta
Acqua

6	7
10	15

q.b.	q.b.	q.b.

6	7
5	5

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Tabella quantitativa per le varie fasce di età

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti e glassatura (nel caso di prodotti surgelati) se non diversamente specificato.

	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
PRIMI PIATTI	Pasta o riso, orzo… asciutti	50	60	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	25	30	40
	Tortellini freschi o ravioli di magro	80	100	120
	Gnocchi	120	150	200
	Farina mais per polenta	50	60	80
	Base per pizza	80	100	120
	CONDIMENTI PER PRIMI ASCIUTTI			
	Olio extravergine d'oliva (es. pasta all'olio, pasta agli aromi,…)	5	6	7
	Burro a crudo solo per risotto	5		
	Pesto alla genovese	10		
	Pomodoro pelati	50	60	70
	Verdure per sughi			
	INGREDIENTI PER PRIMI IN BRODO			
	Olio extravergine d'oliva	5		
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (solo se necessario)	5		
	Verdure per minestroni, passati e creme	80	100	120

Legumi secchi	10	15	20
Legumi freschi o gelo	30	45	60
Patate	30	40	60

Sistema Socio Sanitario

Regione Lombardia

ATS Insubria

		enti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
Ali					
Grammi		**Grammi**	**Grammi**		
40		50	60		
50		60	80		
30		40	50		
90		120	150		
		Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale			
		Pesce: filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo…			
		Legumi secchi			
		Legumi freschi/surgelati			
		FORMAGGI			
40	SECONDI PIATTI	50			
		Formaggi a pasta molle: mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio…	30		
	PIATTI UNICI (esempi)	**Formaggi a pasta dura:** Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	20	30	40
		Ricotta	40	50	100
		Uova	1 (50 g)	1+1/2 (75 g)	2 (100g)
		Prosciutto cotto, crudo, bresaola	30	40	50
		Olio extravergine d'oliva	5	6	7
		Pizza margherita (peso cotto)	120-150	150-200	200-250
		Pasta + legumi secchi	50+30	60+40	80+50
		Pasta al ragù	50+40	60+50	80+60
		Pasta* al ragù di pesce**	50+30	60+40	80+50
		Pasta* con formaggio fresco**	50+30	60+40	80+50

Lasagne alla bolognese:			
pasta all'uovo secca +ragù+besciamella/formaggio	50+20+20	60+25+30	80+40+40
Pasta all'uovo fresca + ragù + besciamella/formaggio	80+20+20	100+25+30	140+40+40
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
Burro a crudo solo per besciamella	5	6	7

m

	Ali enti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
CONTORNI	Insalata in foglia	40	50	70
	Verdura cruda	100	120	150
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200	250	300
	Patate come contorno (in associazione piatto in brodo)	100	120	150
	Olio extravergine d'oliva	8	10	12
FRUTTA	Frutta	100	150	200
	Banane, uva, cachi,fichi	50	80	100
	Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	70

Esempi di merende per le varie fasce di età

Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
	Grammi	Grammi	Grammi
Latte intero con orzo (senza zucchero)	150 + 5	150 + 5	200 + 5
Yogurt al naturale o alla frutta senza addi ivi	125	125	125
Gelato alla frutta	50	50	80
The con biscotti secchi	150 + 20	150 + 30	150+40
Macedonia con succo di limone o arancia (senza zucchero) o frutta cotta	100	150	200
Torta margherita o allo yogurt non confezionata	30	40	50
Pane e marmellata	30 + 10	30 + 10	40 + 20
Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	60
Pop corn senza sale né burro	30	40	50

Nella tabella sottostante sono indicate le grammature per gli riferite alle porzioni adulti,

standard specificate nei LARN - IV Revisione.

	Alimenti	Adulto
		Grammi
PRIMI PIATTI	Pasta o riso, orzo… asciutti	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	40
	Farina mais per polenta	80
	CONDIMENTI PER IL PRANZO	
	Olio extravergine d'oliva	20
	Burro a crudo solo per risotto	5
	Pesto alla genovese	10
	Pomodoro pelati	50
	Verdure per sughi	q.b.
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (solo se necessario)	5
	Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	100
	Pesce: filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo…	150
	Legumi secchi	50

Legumi freschi/surgelati	150
FORMAGGI	
Formaggi a pasta molle: mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio…	100
Formaggi a pasta dura: Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	50
Uova	1 (50 g)
Prosciutto cotto, crudo, bresaola	50

Sistema Socio Sanitario

Regione Lombardia

ATS Insubria

	Alimenti	Adulti
CONTORI		**Grammi**
	Insalata in foglia	80
	Verdura	200
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200
FRUTTA		
	Frutta	150
	Pane a ridotto contenuto di sale	50

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Frequenza di consumo

Alimenti	Frequenza di consumo
Cereali	**1 porzione tutti i giorni**.
Piatto unico	**1 volta settimana.**
Carni	**1-2 volte settimana**.
Pesce	**1-2 volte settimana**.
Uova	**0-1 volta settimana**.
Formaggi	**0-1 volta settimana.**
Legumi	**1 volta settimana**.
Salumi	**1 volta al mese**.
Frutta e verdura	**Tutti i giorni**.
Patate	**0-1 volta settimana**.
Dessert/Yogurt	**Non concessi a fine pasto.**
Pane	**Tutti i giorni**.
Condimenti	**Tutti i giorni**.
Sale	**Sempre iodato e il minimo indispensabile.**
Acqua	**Tutti i giorni.**

Esempio di menù scolastico settimanale

LUNEDI' **MARTEDI'** **MERCOLEDI'** **GIOVEDI'** **VENERDI'**

CARNE	**PESCE**	**FORMAGGIO**	**LEGUMI**	**UOVA**
FORMAGGIO	**CARNE BIANCA**	**PESCE**	**AFFETTATO**	**LEGUMI**
LEGUMI	**CARNE BIANCA**	**UOVA**	**CARNE BIANCA O ROSSA**	**PESCE**

CARNE	UOVA	LEGUMI	PESCE	FORMAGGIO
	I			
	II			
	III			
	IV			

Sistema Socio Sanitario

Regione Lombardia

ATS Insubria

Griglie per la costruzione delle tabelle dietetiche

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	**20**	
CARNI ED AFFETTATI								6	
PESCE								4	
LEGUMI								4	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	**16**	
CARNI ED AFFETTATI								5	
PESCE								3.5	
LEGUMI								3.5	
FORMAGGI								2	
UOVA								2	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	**12**	
CARNI ED AFFETTATI								3	
PESCE			*					2.5	
LEGUMI			*					2.5	
FORMAGGI								2	
UOVA								2	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	**8**	
CARNI ED AFFETTATI								2	
PESCE								2	
LEGUMI								2	
FORMAGGI								1	
UOVA								1	

*Le caselle colorate a metà indicano che a settimane alterne saranno proposti legumi o pesce.

Alimenti	Indicazioni nutrizionali
Cereali	- Si consiglia di proporre anche cereali alternativi alla pasta e al riso, come **orzo, farro, avena, bulgur,kamut, cous cous, pasta e riso integrale** ecc., almeno una volta alla settimana. - La pasta, ove non altrimenti specificato, deve intendersi di grano duro. - Il **primo piatto in brodo** deve essere presente almeno una volta alla settimana nel menù invernale (pastina o riso in brodo, passato di verdura con crostini…). - **Il condimento** per il primo piatto deve essere al pomodoro, alle verdure, agli aromi o all'olio. Se si desidera preparare una pasta condita con ragù di carne o di pesce o con formaggio va considerata piatto unico, pertanto utilizzare le grammature riportate nella tabella quantitativa degli alimenti.
Piatto unico	- **Lasagne, pizza, polenta e spezzatino, crespelle, piadina** preparata esclusivamente con olio di oliva o extravergine di oliva. - Si consiglia di **variare il piatto unico nelle 4 settimane** della tabella dietetica. - Sono considerati piatti unici in quanto fonte di **carboidrati e proteine** (formaggio, carne, affettato, legumi). - Se non gradite **possono essere sostituite** con un primo piatto con verdure (es. pasta e zucchine) e secondo a base di formaggio, affettato, carne e legumi (es. mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, bistecca, piselli ecc.).
Carni	- **La carne rossa** può essere proposta **massimo una volta alla settimana** e non nella stessa in cui è presente l'affettato. - Le carni rosse sono **manzo, maiale, vitello, agnello, montone, cavallo o capra.**
Pesce	- **Non sono concessi bastoncini di pesce** già prepanati. - È possibile preparare il pesce sottoforma di **polpette, burger, cotolette** purchè preparati in loco con filetti di pesce surgelati, farina e/o pane grattugiato, uova ed erbe aromatiche.
Uova	- Per motivi igienici è assolutamente **sconsigliato il consumo di uova fresche** per preparazioni di piatti poco cotti (es. uova strapazzate) o crudi (es. pasta alla carbonara). - **Preferire le uova pastorizzate** in confezioni originali. - È preferibile la preparazione in frittata rispetto all'uovo sodo perché più digeribile.
Formaggi	- I formaggi possono essere di tipo **fresco o stagionato**. - Variare la scelta privilegiando i formaggi freschi (mozzarella vaccina, ricotta, robiola, crescenza, fiocchi di latte, primo sale, stracchino). - **Evitare i formaggi contenenti i polifosfati** (tipo formaggi spalmabili), **conservanti e altri additivi.**
Legumi	- Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdura dal punto di vista nutrizionale perché sono un'ottima fonte di proteine: pertanto **non vanno utilizzati come contorno, ma considerati come un secondo piatto.** - Si consiglia di proporre **almeno una volta alla settimana la porzione intera di legumi** come secondo piatto o come piatto unico (es. riso e lenticchie, pasta e ceci, insalata di riso con legumi). - Se il primo piatto associato ai legumi risultasse poco gradito è possibile sostituirlo con pasta o riso all'olio/al pomodoro e un secondo di legumi (fagioli in umido, crocchette di legumi, farinata di ceci, ecc.). - In relazione al gusto dei bambini è possibile **variare la preparazione** (interi, passati) **e la tipologia dei legumi** proposti nei piatti unici (es. ceci al posto dei piselli).
Salumi	- Si potranno alternare **bresaola**, **prosciutto crudo** e **prosciutto cotto di alta qualità**, privi di polifosfati e glutammato monosodico. - Prediligere i prodotti **DOP** e **IGP**.

Frutta e verdura	- Devono essere proposte **di stagione** secondo il calendario stagionale allegato al presente documento. - Anche le verdure surgelate devono rispettare il calendario della stagionalità. - È di fondamentale importanza **variare la tipologia di frutta e di verdura,** proponendo

	almeno tre frutti e tre verdure differenti all'interno della stessa settimana. - Per la scuola dell'infanzia la frequenza corretta è di **tre volte alla settimana la verdura cotta e due volte quella cruda**; dalla scuola primaria è preferibile proporre **tre volte alla settimana la verdura cruda e due volte quella cotta**. - Si consiglia di proporre verdura cruda con alimenti a maggior contenuto di sale come pasta ripiena, affettati, formaggi, pizza, ecc. - Alternare le modalità di preparazione tra **cottura al forno, al vapore, lessate, in insalata**, ecc.. Non sono concesse le preparazioni fritte. - È possibile aggiungere **olio extravergine d'oliva**, mentre limone e aceto solo se sicuramente graditi. - Per favorire il consumo di verdura ed evitare sprechi **è possibile somministrarla all'inizio del pasto** soprattutto ove si sia riscontrato un rifiuto generalizzato dell'alimento. - La frutta può essere proposta **anche** come spuntino della mattina nelle grammature in allegato. - Specificare in tabella il tipo di frutta **di stagione** proposto.
Patate	- Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdure dal punto di vista nutrizionale. - Sono una fonte di carboidrati, quindi un sostituto di pane e di pasta. - Possono essere inserite quando in menù è previsto un primo piatto in brodo a base di verdure (pastina con verdure, minestrone, passati di verdura) o in sostituzione del primo piatto (es. spezzatino con patate, pesce al forno con patate/purè). - Se nel primo piatto non è presente una porzione di verdura, non possono essere proposte come contorno (es. se il menù prevedesse pastina, pesce, patate, frutta e pane, mancherebbe la porzione di verdura quotidiana).
Dessert	- La frutta a fine pasto può essere sostituita con **macedonia** preparata con frutta fresca ed eventualmente succo di limone o di arancia (senza zucchero), oppure **mousse 100% frutta** o **spremute, centrifugati, estratti, smoothies preparati con frutta fresca senza zucchero né dolcificanti**. - **Non sono concessi i succhi di frutta confezionati**, anche 100% frutta.
Pane	- Può essere di tipo bianco o integrale, ai cereali o di segale e **a ridotto contenuto di sale (non superiore a 1,7% riferito alla farina)**, oppure senza sale e **senza grassi aggiunti** (es. no pane all'olio o al latte).
Condimenti	- **Solo olio extravergine d'oliva** da aggiungere sia ai primi piatti che alle verdure. - È possibile aggiungerlo a crudo nelle preparazioni dei secondi piatti che lo prevedono. - È possibile utilizzare **il burro solo per la preparazione dei piatti della tradizione** (es. besciamella, risotti) ed evitare di condire con burro le verdure. - È possibile utilizzarlo massimo una volta alla settimana.
Sale	- Va utilizzato c n moderazione (il minimo indispensabile) e **esclusivamente iodato**. - Utilizzare il sale solamente nelle preparazioni e **non mettere la saliera a tavola**. - Si consiglia di sostituire il sale con **spezie o erbe aromatiche**.
Aromi	- Utilizzare **aromi naturali** quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. - **Non utilizzare gli estratti per brodo** a base di glutammato monosodico (dadi, granulare), **estratti di carne**, ma utilizzare brodi preparati con verdure fresche. - Solo quando ciò non fosse possibile per questioni organizzative, è possibile utilizzare un preparato per brodo se privo di glutammato monosodico, grassi idrogenati, additivi e conservanti. - **Evitare pepe e peperoncino**.
Acqua	- È importante che i bambini abbiano a disposizione acqua sia per il pasto che durante tutta la giornata, preferibilmente di rete o minerale.

Ingredienti/ limenti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati.
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Pesce in scatola, molluschi e crostacei.
Estratto di carne, preparato per brodo di carne o vegetale (granulare o dado) con additivi.
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Creme di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè non deteinato e zuccherato.
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende (macedonia, the, latte)
Olio di palma, di cocco e di colza.

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Le diete etico-religiose

NO CARNE DI MAIALE

La carne di maiale dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, manzo) utilizzando la medesima grammatura.

Il prosciutto crudo dovrà essere sostituito con cavallo utilizzando la bresaola di manzo o di medesima grammatura

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio.

NO CARNE DI BOVINO

La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza) utilizzando la medesima grammatura.

La bresaola di manzo dovrà essere sostituito con bresaola di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

NO CARNE

Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, gli stessi saranno sostituiti a rotazione da legumi secchi o freschi, pesce, uova, utilizzando la grammatura indicata in tabella.

Le lasagne, le paste al ragù, i ravioli di carne saranno sostituite da pasta o riso conditi con sugo al pomodoro.

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio-

Latto/Ovo/Pesce vegetariani o diete religiose

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	**20**	
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									6	
LEGUMI									6	
FORMAGGI									4	
UOVA									4	

Sistema Socio Sanitario

Regione Lombardia

ATS Insubria

TABELLA DELLE SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI

GRUPPO CARNI	GRUPPO AFFETTATI	GRUPPO PESCE	GRUPPO LEGUMI	GRUPPO FORMAGGI	GRUPPO UOVA
				a) For aggi stagionati b) For aggi fre chi	
Pollo Vitello Vitellone Lonza maiale Tacchino Manzo	Prosciutto cotto Prosciutto crudo Bresaola	Sogliola Merluzzo Nasello Platessa Halibut Trota	Fagioli Lenticchie Ceci Piselli Fave Soia Tofu Tempeh	a) Italic Fonti a Cacio ta Mont sio b) Mozz rella Primosale Crescenza Ricotta	Uova di gallina

Per questi alimenti vanno ricercate le sostituzioni nell'ambito dello stesso gruppo (es:diete religiose che escludono la carne di maiale sostituire con altra tipologia di carne), qualora non fosse possibile, tra gli altri gruppi a rotazione).

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

LA DIETA VEGETARIANA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

❑ *COSA SI INTENDE PER DIETA VEGETARIANA*?

La salute di ogni individuo dipende in modo significativo dalla sua alimentazione; questa consapevolezza porta talora a modifiche sostanziali delle abitudini dietetiche. Tra le possibili scelte alimentari negli ultimi decenni si è assistito ad un costante incremento del vegetarianesimo. L'American Dietetic Association (ADA) afferma che le diete vegetariane correttamente pianificate e bilanciate sono salutari, adeguate dal punto di vista nutrizionale e che comportano benefici per la salute nella prevenzione e nel trattamento di alcune patologie, quali obesità, cardiopatia ischemica, ipertensione, diabete mellito ed alcuni tipi di tumore.

Tra le ragioni che inducono a seguire un modello dietetico vegetariano ci sono anche motivazioni economiche, etiche e principi religiosi.

L' incremento della richiesta di alternative da parte dei consumatori vegetariani ha avuto come risultato l'incremento dei ristoratori che offrono piatti privi di carne e derivati e pesce, così come in ristorazione collettiva.

La dieta vegetariana non è di un unico tipo, ma ne esistono diverse varianti, che differiscono l'una dall'altra per l'approccio ideologico e per i generi alimentari che possono o non possono essere consumati.

Chi segue una dieta **latto-ovo-vegetariana** elimina dalla propria alimentazione la carne, il pesce e tutti i loro derivati; tale dieta, essendo pertanto mista, è normalmente valida sotto il profilo nutrizionale.

La dieta **latto-vegetariana** conta il maggior numero di soggetti vegetariani; infatti, quando si parla di vegetariani senza specificare la tipologia di dieta si intendono proprio i latto- vegetariani. In questo caso l'alimentazione si basa su prodotti di origine vegetale ma anche animale (il latte e i derivati) escludendo carne, pesce e uova. Anche in questo caso, nella norma, non si riscontrano problemi nutrizionali.

La dieta **vegana** comprende esclusivamente alimenti di origine vegetale e sono eliminati la carne, il pesce, le uova, il latte e i relativi derivati. I soggetti che seguono questa dieta hanno come fonte proteica principale quella dei legumi che, conseguentemente devono essere presenti sia a pranzo che a cena. Si ricorda, come anche per il normale menù scolastico, che il bilancio complessivo

nutrizionale individuale deve essere assicurato dalla famiglia in collaborazione con i sanitari di riferimento del bambino.

- ❑ *LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE VEGETARIANA*

In linea generale i soggetti che scelgono una dieta vegetariana dovrebbero porre attenzione alle seguenti indicazioni:

- ☐ variare il più possibile la propria alimentazione, che deve includere cereali integrali, frutta e verdura, legumi, frutta a guscio e, se possibile, latte e uova e loro derivati.
- ☐ Limitare i prodotti raffinati, previlegiando gli alimenti integrali ed evitare il consumo di zuccheri semplici e prodotti eccessivamente grassi.
- ☐ Se l'alimentazione prevede anche alimenti di origine animale, è preferibile consumare prodotti meno ricchi di grassi, come latte parzialmente scremato e formaggi freschi. L'apporto eccessivo di latte e uova causa l'eccessiva assunzione di acidi grassi saturi, responsabili della formazione di placche ateromatose sulla parete dei vasi sanguigni, e c'è il rischio che questi alimenti sostituiscano i quelli di origine vegetale.
- ☐ Occorre valutare attentamente le eventuali carenze alimentari e utilizzare gli alimenti fortificati o le supplementazioni di vitamine e oligoelementi.
- ☐ Non bisogna ridurre l'apporto di grassi nei bambini di età inferiore ai due anni. Per i bambini di età superiore si deve prevedere il consumo di frutta a guscio, semi, avocado, oli vegetali che sono ricchi di acidi grassi essenziali.

- ❑ *LA DIETA VEGETARIANA IN RISTORAZIONE SCOLASTICA: INDICAZIONI PER BAMBINI DAI 3 ANNI*

Il pasto a scuola sarà composto da:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Olio
- Pane
- Frutta
- Acqua

☐ La frequenza suggerita di assunzione degli alimenti è riportata nella seguente tabella:

Alimento/gruppo di alimenti	Quantità	Freque za di consumo
Frutta	Una porzione	Tutti i giorni
Frutta secca a guscio	0-1 volte	A settimana
Vegetali	Una porzione	Tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais, grano saraceno, farro, miglio ecc.)	Una porzione	Tutti i giorni
Pane	Una porzione	Tutti i giorni
Patate	0-1 volta	A settimana
Legumi (anche come piatto unico associato ai cereali)	2-3 volte	A settimana
Uova	1-2 volte	A settimana
Formaggio	1-2 volte	A settimana
Prodotti a base di soia e di legumi, tofu, tempeh, seitan	1 volta	A settimana
Piatto unico (pizza, pasta ai formaggi…)	1 volta	A settimana
Yogurt	0-1 volta	A settimana

☐ Grammature suggerite per prodotti a base di proteine vegetali:

Alimento	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Tempeh	40	50	60
Tofu	50	60	80

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

CONSIGLI NUTRIZIONALI:

- ☐ si consiglia di proporre cereali integrali, quali frumento, riso, farro, orzo e grano saraceno non perlati, perché apportano una quantità maggiore di proteine, vitamine e sali minerali rispetto agli analoghi raffinati.
- ☐ Cucinare i legumi in modo vario e gustoso. È possibile preparare primi piatti o asciutti anche sottoforma di creme, passati e tortini, oppure come secondi piatti in insalata, stufati, gratinati al forno, in salse (humus di ceci) o polpette.
- ☐ Proporre alimenti alternativi alla carne e al pesce, come tofu, tempeh, solo se sono già stati assaggiati a casa.
- ☐ Rispettare l'offerta stagionale di frutta e di verdura.
- ☐ Al fine di preservare il contenuto di vitamine e sali minerali, i metodi di cottura non devono prevedere alte temperatura e tempi prolungati. È preferibile cuocere le verdure al vapore.
- ☐ La frutta secca a guscio apporta proteine, fibre, acidi grassi insaturi (omega 3 e omega 6), minerali e vitamine. È possibile proporla da sola, oppure come ingrediente di gustose insalate e di primi piatti.

Latto/Ovo vegetariani

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	**20**	
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									8	
FORMAGGI									6	
UOVA									6	

Vegani

SECONDI		5		10		15		20	**20**	
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									20	
FORMAGGI									0	
UOVA									0	

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Fac simile domanda

All'Ente Gestore
del Servizio di Ristorazione Scolastica Comune di .....

Anno scolastico.....

Il sottoscritto/a genitore dell'alunno/a
..... frequentante la classe ..... sez. .....
Scuola .....

C H I E D E

Dieta per motivi etico religiosi

(utenti di religione, mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc.)
Non serve certificato medico, ma solo la richiesta del genitore.

□ **Dieta per motivi etico-religiosi** (tale richiesta rimane valida per l'intero ciclo scolastico)
con l'esclusione dei seguenti alimenti:
□carne di maiale e derivati
□tutti i tipi di carne e derivati
□pesce
□uova
□altro: specificare.....
□dieta vegetariana

Data .....

FIRMA

.....

Recapito per eventuali comunicazioni:
Cognome e Nome .....
Via .....
Città .....
Tel. .....Email .....
I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003 (art.13).